

新

新しい
日本酒。

ぴあMOOK

日本酒。

新しい



日本酒ルネサンス！

次世代スター蔵に聞く
新しい日本酒造り

原材料から学ぶ
新訳・日本酒学

日本酒のプロがいる
極上の名酒場

日本酒の
「旨さ」が
進化する！

今“飲むべき”
日本酒図鑑

次世代蔵の14本

実力派蔵の96本

全国名酒販店ガイド

岩手 | 菊の司酒造 岩手県盛岡市

菊の司 純米

無ろ過純米生原酒 亀の尾仕込

米にこだわるしぼりたての1本

南部杜氏を輩出した盛岡で酒造りを続ける「菊の司酒造」の生原酒。伝統的な酒米「亀の尾」のなかでも、契約栽培されたものだけを厳選して使用。甘みや旨みといった米本来の個性をしっかりと引き出しながら、フルーティーでフレッシュな味わいに仕上げている。

「蔵元からの一言」
度数が気になる方にはオン・ザ・ロックもおおすすめです！

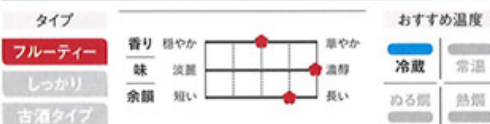


1.8ℓ

DATA

米：亀の尾 価格：2916円(1.8ℓ)、1458円(720ml)
 精米歩合：60% 購入方法：全国酒販店、通販 (URL_kikunotsukasa.jp/)
 アルコール度数：18% 流通時期：通年
 使用酵母：901号 問：☎019-624-1311
 日本酒度：-2 酸度：2.4
 アミノ酸度：1.8

嗜き酒メモ



青森 | 八戸酒造 青森県八戸市

陸奥八仙 特別純米

赤ラベル 特別純米

華やかな味で若い世代にも人気

県産の米、酵母、水を使用し、青森の地酒であることにこだわる「八戸酒造」。若い世代にも飲んでもらえるようにと、南部杜氏の技術を受け継ぐ次期9代目・駒井秀介さんが2003年に一新した銘柄が赤ラベルだ。ひと口飲めばさわやかな甘みと吟醸香が口の中に広がる。

「蔵元からの一言」
ワイングラスで楽しむのもおすすめ。冷蔵から常温で！

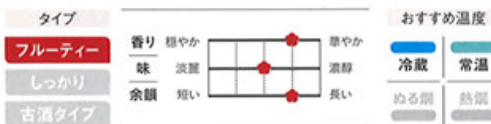


1.8ℓ

DATA

米：(麴)華吹雪、(掛)まっしぐら 価格：3024円(1.8ℓ)、1620円(720ml)
 精米歩合：麴55%、掛60% 購入方法：全国酒販店
 アルコール度数：16% 流通時期：通年
 使用酵母：青森県酵母 問：☎0178-33-1171
 日本酒度：±0~+3
 酸度：1.4~1.6

嗜き酒メモ



宮城 | 男山本店 宮城県気仙沼市

蒼天伝 特別純米

特別純米酒

気仙沼をイメージした清々しい味わい

10年ほど前に気仙沼らしい青い空と海をイメージして開発された銘柄「蒼天伝」。地元産の酒造好適米「蔵の華」で造る特別純米酒は、低温発酵で丁寧に醸され、リンゴや桃のような芳香とまろやかな甘み、キレのある酸味が同居したきれいな味わいが特徴的だ。

「蔵の華」の特徴を生かしたさわやかで豊潤な味わいです！

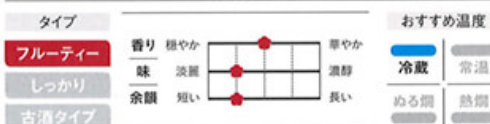


1.8ℓ

DATA

米：蔵の華 精米歩合：55% 価格：2808円(1.8ℓ)、1512円(720ml)
 アルコール度数：16% 購入方法：特約店、通販 (FAX_0226-22-3037、URL_kesenuma.co.jp/)
 使用酵母：宮城マイ酵母 流通時期：通年
 日本酒度：±0 問：☎0226-24-8088
 酸度：1.5
 アミノ酸度：1.3

嗜き酒メモ



宮城 | 墨廻江酒造 宮城県石巻市

墨廻江 特別純米

特別純米酒

酸味とコクが一体となった港町の酒

かつて米の積出港として栄えた石巻とともに歴史を刻む1845年(弘化2)創業の酒蔵。地元で愛飲されている「墨廻江 特別純米酒」は、米の味を十分に引き出した逸品だ。原料に酒造好適米の五百万石を使用し、さわやかな酸味の中に穏やかなコクが感じられる。

透明感のあるクリアな味わいで、杯がどんどん進みます。



1.8ℓ

DATA

米：五百万石 価格：2592円(1.8ℓ)、1296円(720ml)
 精米歩合：60% 購入方法：要問い合わせ
 アルコール度数：15.5度 流通時期：通年
 使用酵母：宮城酵母 問：☎0225-96-6288
 日本酒度：+3
 酸度：1.7

嗜き酒メモ

