

**山桜桃**  
須藤本家(笠間市)

繊細な辛口で軽快な味わい、キレの良さが秀逸です。口当たりがよいが決してやさしいお酒ではなく、日本酒好きをうならせるインパクトの強い味わいがあります。魚介類やお刺身、酢の物などとの相性◎。

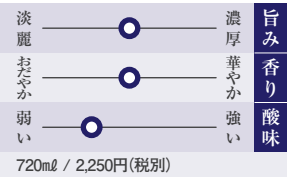


**佐藤さん評価**  
アーモンドのような香りとカカオらしい余韻。ナッツや、高カカオチョコなどと合いそう。

**あおいさん評価**  
カカオのような香りで中級者向けかも。シビエなど主張の強い料理に合いそう。

**カミマル純米大吟醸**  
根本酒造(常陸大宮市)

新進気鋭の中にも温故知新の願いを込めて、蔵元の屋号である「上丸／カミマル」を冠しました。カミマル純米大吟醸40は、美山錦を使用し甘口気味でさっぱりした味が特徴です。

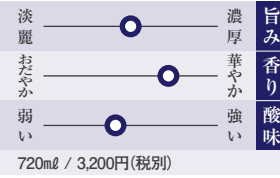


**武田さん評価**  
フルーティーで、後味スッキリ。ほんのりした甘味があり、線の細いきれいな印象。

**井坂さん評価**  
旨味と甘味があつて鼻に抜ける香りが心地良い。派手さはないが作り手のまじめさが伝わる味。

**すくらプレミアム純米大吟醸山田錦無濾過原酒**  
稲葉酒造(つくば市)

筑波山の湧き水と兵庫県産の山田錦のみで手間隙をかけた醸した純米大吟醸です。雫酒を落とした後に手搾りで搾った無濾過原酒をそのまま瓶詰。とてもフルーティーな味と香り、そしてまろやかでキレの良いのが特徴です。

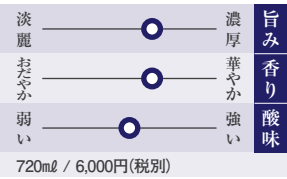


**佐藤さん評価**  
芳醇で綺麗な雑味が少なく洗練されたお酒。目上の方への贈答品としてもオススメ。

**武田さん評価**  
甘味があり、柔らかな口当たりだが、太いボディ。柑橘系ソーシスの料理と合いそう。

**御慶事 純米大吟醸 袋吊り斗瓶取り**  
青木酒造(古河市)

最高の原料で造った純米大吟醸を「袋吊り」で搾った贅沢なお酒。雑味がなく、透明感のある味わいです。柔らかい甘さとトロリとした舌触りはとっぴやわらかくふくふくか。一度飲んだら忘れられない歳最高峰の一品。

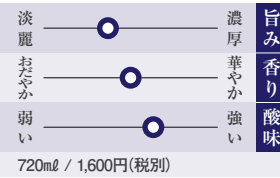


**佐藤さん評価**  
甘みとふくふくかさがあつて、やや酸もある。青木酒造らしい味がある一本です。

**あおいさん評価**  
わたあめのような甘さが濃い、やさしい酸味が追いかける。和菓子にも合いそうなお酒。

**水府自慢 10号純米大吟醸**  
明利酒類(水戸市)

明利酒類は協会10号酵母(明利小川酵母)発祥の地。10号酵母の特徴を活かした純米大吟醸。フルーティーな香りと、爽やかな酸味を楽しむことができます。

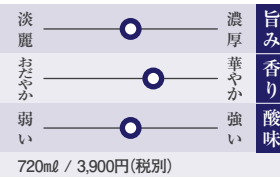


**井坂さん評価**  
10号酵母の特徴が良く出ている。鯨鮫のどぶ汁にぴったり合いそうな一本!!

**あおいさん評価**  
柑橘系の爽やかな香りで飲み口も軽快。軽い苦みがチーズ系の料理によく合いそう。

**SEN**  
廣瀬商店(石岡市)

酒米農家と酒蔵が手を組み、ひとつの田んぼからひとつのお酒をつくる。「一圃一酒」の日本酒。ピュアでスマートな味わいがらも花のような香りが余韻に残る、エレガントなお酒です。

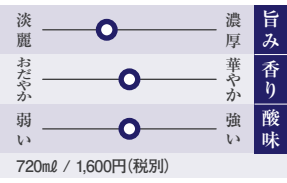
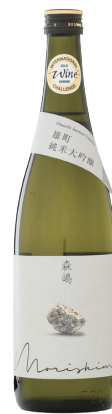


**井坂さん評価**  
フルーティーでありながらキレもある。米の味がしっかりとでているバランスの良い酒。

**佐藤さん評価**  
非常にバランスが良く、飲み疲れもなさそう。パッケージデザインそのままの素敵な酒。

**森嶋 純米大吟醸(雄町)**  
森島酒造(日立市)

みずみずしさと、気品を感じさせる艶やかさを合わせ持つ一杯は、採れたてのクリーミーな生牡蠣や蕎麦などのシンプルな味わいを引き立て、食材が持つ奥深さに気づかせてくれます。2019年IWC(GOLD)受賞酒。

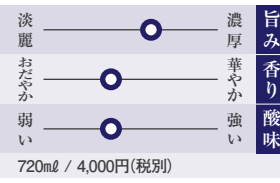


**武田さん評価**  
香り、旨味など、絶妙なバランス。単体で味わうだけのパフォーマンスを秘めている。

**あおいさん評価**  
クセがなく繊細な味わいで飲み口も爽やか。お浸しやお刺身に合いそう。

**徳正宗 純米大吟醸 極匠**  
萩原酒造(境町)

「山田錦」を40%まで精白し、茨城県産酵母を使用し造り上げた杜氏の自信作。コクのある味わいとキレの良さ、そしてフルーティーな香りを楽しめます。高級感のある木箱入りで贈答用にもオススメです。



**武田さん評価**  
山田錦が持つ膨らみを引き出し、ボディのある一本。濃厚な味わいの料理と相性抜群。

**井坂さん評価**  
旨味がしっかりあるのに後味スッキリ!フルーティーで肉に合う。男性にオススメ。