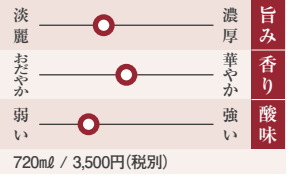


〈大吟醸〉

副將軍 大吟醸

明利酒類(水戸市)

杜氏が最も力を込めて仕込む明利酒類の最高傑作。精米歩合40%まで磨き上げた山田錦を使用。独自に開発したM310酵母が造り出す爽やかな吟醸香と味が楽しめます。酸の少ないまろやかな味の吟醸。こだわりぬいて醸造された逸品。



武田さん評価

スッキリした中にも、美しい甘味と優しい口当たりが。程良い香りで食中酒に合う。

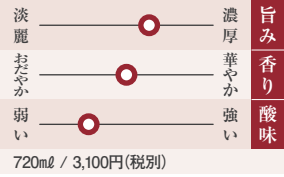
佐藤さん評価

フルーティで綺麗な甘みを感じ。比較的リーズナブルに飲める嬉しい大吟醸です。

稲里 大吟醸 山田錦

磯蔵酒造(笠間市)

人とかかわり合いの中で日々成長していく「米の味と香りのする、日本酒らしい日本酒を目指している磯蔵酒造。終わるなまうまさを追い求め、どこまでも届く事なき「天」のように突き抜けて」とのいう思いから作られた大吟醸です。



武田さん評価

深みのある甘味、旨味が調和。食事と共に楽しみたいバランスの取れた一本。

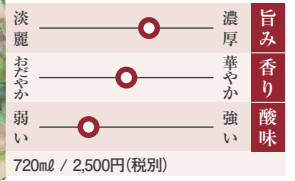
井坂さん評価

この20年で誰からも愛される酒蔵に変化。毎日飲める飽きない酒。

光園 大吟醸

光園酒造(常陸太田市)

水戸黄門晩年の隠居地「西山荘」がある常陸太田市で醸造した「光園」。精米歩合40%の山田錦を原料に、じっくり丁寧に造りました。豊かな吟醸香とキメ細やかな淡麗辛口の味わいを、冷やで楽しみください。



井坂さん評価

主張すぎないが旨味も酸味もある。まろやかな口当たりで鍋料理とともに。

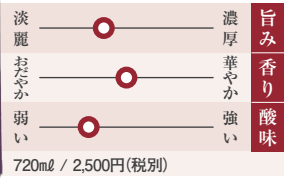
あおいさん評価

カラメルのような香りで骨格がしっかりとした味。しめ鯖や酢の物の酸味と合いそう。

富士大観 大吟醸(瓶燗火入)

森島酒造(日立市)

低温でゆっくりと発酵させた手造り酒です。華やかな吟醸香に、スッキリとした上質な味わい。なめらかな喉ごしを持つ優れた逸品。



井坂さん評価

森島酒造らしさが良く出ている一本。サラッとしていてスッキリと飲める大吟醸。

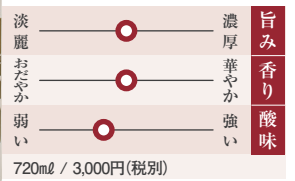
佐藤さん評価

シャープで飲み飽きしない、落ち着いた感じのある一本。酒質が安定しているのもこの蔵の魅力。

御慶事 大吟醸

青木酒造(古河市)

地元茨城県古河市の契約農家によって、いねいに育てられた酒米の王様「山田錦」を40%まで精米し造った非常に贅沢な大吟醸。フルーティな香りと深いコク、米の甘みが感じられる一品です。キレの良さも自慢。冷やまたは常温がオススメ。



武田さん評価

有名杜氏が手掛けた一本。滑らかなさ、柔らかさを併せ持つ非常にきれいな味わい。

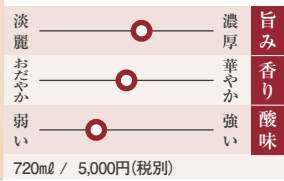
あおいさん評価

柑橘系の香りとしつかりとした酸味が良いバランス。どんな料理にも合わせやすいきれいな味わい。

嶺梅 大吟醸

吉久保酒造(水戸市)

国内外の酒コンテストに出品するために造られた一品。酒造好適米を極限まで研磨し低温発酵により醸された香りやのど越しは絶品。ポタリポタリと滴り落ちる雫酒を集めた無加圧の酒で、研ぎ澄まされた味わいと華やかな香りが楽しめます。



佐藤さん評価

大吟醸らしい品格のある酒。甘みからのスパツとしたキレの良さが特徴的です。

あおいさん評価

香りが穏やかで料理に寄り添うきれいな味わい。食中酒としてオススメ。蒸し野菜とも合いそう。