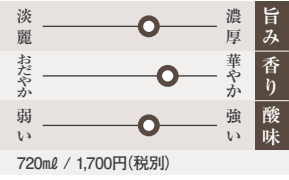


〔純米吟醸〕

御慶事 純米吟醸ひたち錦

青木酒造(古河市)

茨城県産酒造好適米「ひたち錦」、茨城県産酵母「SYS酵母」を100%使用した純米吟醸。爽やかな香りとしっかりとした甘みで飲み口はスッキリ。酸味と甘みのバランスが良く、常温だと香りと米の風味を強く感じることが出来ます。



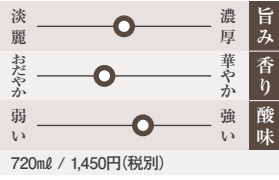
武田さん評価  
酵母も米もオール茨城。柔らかさと旨味があり、後味スッキリ。ハレの日におススメ。

佐藤さん評価  
甘酸がしっかりとっていて香りも華やか。初心者向けの一本です。

彦市 純米吟醸

月の井酒造店(大洗町)

大洗町で栽培した「越神楽」という品種の酒米を100%使用。より地元らしい地酒を目指し、2014年に立ち上げた新ブランド。米本来の旨みや酸味を特徴とし食中酒として美味しい純米吟醸。



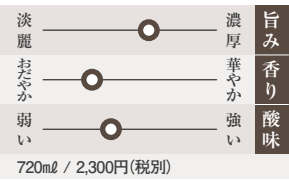
武田さん評価  
造り手のこだわりを感じるブランド酒。酸味が効いていて、後味のキレも良い。

井坂さん評価  
優しくフルーティーな味わい。穏やかで作り手の個性が良く出ている洗練された味。

和の月60 有機純米吟醸酒

月の井酒造店(大洗町)

通常の三倍の手間をかけて原材料だけでなく、瓶詰めから王冠をしめるまでの全てを有機的製造工程で造り上げたお酒。冷やだとスッキリとしたキレ味で、ぬる燗にすると有機米の味に輝きが出て一層美味しく味わえます。



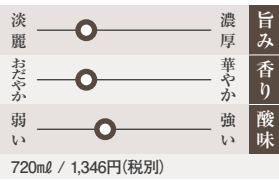
井坂さん評価  
米本来の旨味をしっかりと醸している。1年熟成することでさらに深みが増した酒になっている。

あおいさん評価  
米の味がしっかりと感じられ、コクがあるバランスのよい味わい。和食に合わせて。

日乃出鶴 純米吟醸芳醇辛口

井坂酒造店(常陸太田市)

茨城県産酒造好適米「ひたち錦」を使用しており、一瞬で広がるまるやかな口当たりとキレ、そしてフルーティーな香りが自慢の純米吟醸酒です。日本酒初心者でも飲みやすいのど越しです。



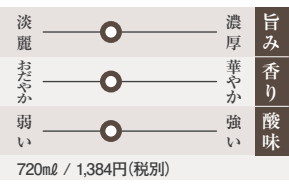
井坂さん評価  
水のようにサラリと！雑味のない淡麗辛口。先代から変わらぬスッキリした一本。

佐藤さん評価  
まさに「淡麗」で、まるで水みたくにサーッと飲めるお酒です。

富久心 純米吟醸

権名酒造店(日立市)

明治10年に創業した歴史の古い酒蔵で、先代から提唱されていた「地元で愛される酒造り」は今でも受け継がれています。代表銘柄の「富久心」はほのかな香りにしっかりとした旨みと力強さが特徴です。



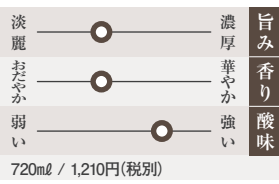
武田さん評価  
フルーティーで優しく、線の細いきれいな印象。家族で受け継ぐふるさとの味。

あおいさん評価  
角がない丸みのある酒だが凛とした骨格がある。醤油や味噌を使った料理に合いそう。

白菊 純米吟醸60(山田錦)

廣瀬酒造(石岡市)

小野小町の里で有名な土浦市で栽培された茨城県産山田錦を100%使用。4割磨き醸した純米吟醸の原酒です。ほのかなフルーティーさを感じながら香りともろやかな旨み特徴的な純米吟醸。



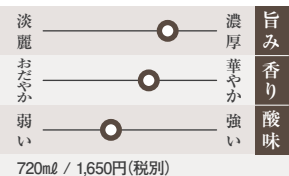
佐藤さん評価  
細くてシャープな味わい。燗でも美味しいです。昆布の佃煮などと合わせてみては。

あおいさん評価  
口に入れた瞬間はドライで徐々に酸味が広がる。味噌漬けのクリームチーズと合いそう。

一品 無濾過生原酒

吉久保酒造(水戸市)

米と米麴のみを使用し、酒造好適米の山田錦を中心部まで磨き醸した純米吟醸酒。濾過工程を行わないことで、何も取らず何も加えず、出来立てそのままを瓶詰め。きめ細やかな風味と蒸り高く、とても力強い酒です。



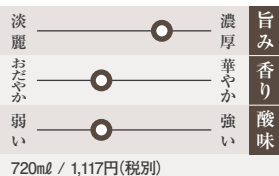
武田さん評価  
焼き肉にも負けない太いボディのある生原酒。飲み方や飲み頃を調整するのも◎。

佐藤さん評価  
生原酒らしくボディがしっかりとっていて、最後に独特の酸味がふわっと。序盤におススメ。

徳正宗 純米吟醸 農

萩原酒造(境町)

代表銘柄「徳正宗」の「農」は実り豊かな田畑をイメージしたラベルになっている。米と米麴だけで低温長期発酵させた無添加の純米吟醸です。純米ならではの米の旨みを引き出したスッキリとした味です。



武田さん評価  
控えめな香りに反して、熟した果実のような風味。燗すると更に味わいが引き立つ。

井坂さん評価  
優しい甘い香りと甘味が特徴的。茨城県で醸される酒としては珍しい特徴のある逸品!!