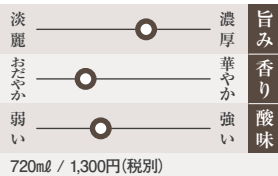


愛友 純米吟醸 DRY

愛友酒造(潮来市)

「愛友ドライ」は酒米「五百万石」を60%に精米して作られた辛口純米吟醸酒です。口当たりは柔らかく、口当りのある後味。繊細な日本料理から素材を生かした肉料理にも合う、スッキリとした本格辛口のお酒です。



井坂さん評価
水のようにスリットと切れる味わいと柔らかい香りが心地よい。田舎くさくない洗練された味。

武田さん評価
穏やかな香り、アクセントのある旨辛。ナッツ類と合わせて味わいたい一本です。

松盛 純米吟醸無濾過生原酒

松盛(常陸太田市)

創業以来手造りの丹精込めた酒作りがモットー。地元常陸太田産の酒造好適米「美山錦」を100%使用しています。フレッシュでキユートな口当たりから始まり、透明感のあるみずみずしい味わいが特徴的なお酒です。



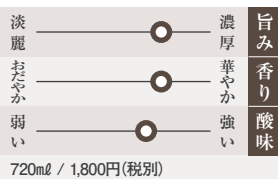
井坂さん評価
無濾過生ならではの力強さ！味はどっしりとしながらも甘い。女性にもGOOD!!

佐藤さん評価
無濾過ながらきれいな香りもあり、バランスが良く◎。チヨコレットと合わせてみたいですよ！

結ゆい純米吟醸酒(雄町亀口直汲み)

結城酒造(結城市)

しほりたてのお酒をその場で直接瓶詰めした「亀口直汲み生原酒」はほのかな果実香が漂います。雄町の特徴を押しさえながらも「結ゆい」らしいフレッシュさと程よい華やかさが印象的なお酒です。



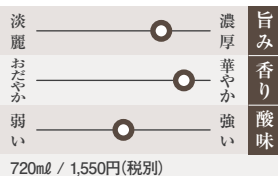
佐藤さん評価
雄町感全開！のお酒。香り華やかでふくよか。ラベルカラーとリンクした味わいです。

あおいさん評価
新鮮なイチゴのような甘味と酸味。日本酒が苦手な人にこそオススメしたい酒。

来福 純米吟醸(愛山)

来福酒造(筑西市)

兵庫県産愛山を100%使用した純米吟醸。50%精米で醸し、ツルバラ酵母を使っているため口当たりが柔らかく、上品な味わい。お米の優しい旨みを感じられ、旨辛のパランスがよいので、食中酒としてもオススメです。



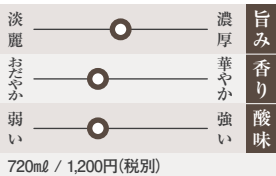
武田さん評価
愛山が持つ味や香りの膨らみが存分に出ている。エスニック料理にも負けない酒。

井坂さん評価
幻の愛山を使っているだけあり美味しい！香りもフルーティーで洋食に合う味。

カミマル 純米吟醸55

根本酒造(常陸大宮市)

茨城県オリジナル酒造好適米「ひたち錦」を贅沢に使用。代々続く酒造りを守りながらも日々研究を重ね、技術や策を改新し、常に美味しい酒造りを心がけています。柔らかい口当たりにもろやかな味わいで、女性や海外でも人気の高い純米吟醸です。



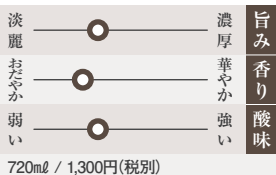
井坂さん評価
昔ながらの実直でしっかりとした旨味のある一本。主張しすぎないので、焼き味噌と合わせたい。

あおいさん評価
蒸した栗のような豊かな香り。きのこのような風味もあるので、マッシュルーム等に合いそう。

富士大観 純米吟醸(ひたち錦)

森島酒造(日立市)

「これぞ地酒」を目指し、「ひたち錦」酒造好適米を100%使用。仕込水も蔵内の天然水を用い、とことん茨城県産にこだわっています。果実のような香りとふくらみのある優しい吟醸味が愉しめます。



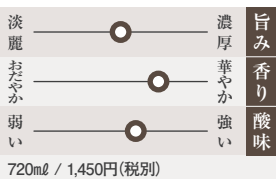
武田さん評価
茨城県産ひたち錦のスッキリとした味わいが際立つ。全てが程良くまとまった一本。

あおいさん評価
薄化粧のすっぴん美人という印象。スッキリとした米の味わいが魚料理に合いそう。

太平海 純米吟醸 1314

府中(石岡市)

アルコール13度の酒を協会酵母14号で醸したことから名付けられた銘柄。アルコール低めながら一切加水無しの原酒の純米吟醸です。軽快ながら味わい十分、柑橘系を思い出させる爽やかな香りと心地よい酸味。口当たりも軽快。



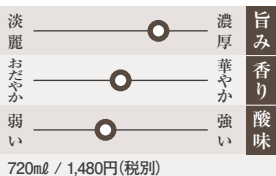
武田さん評価
県内では珍しいライトで飲みやすい低アルコール。洋梨を彷彿とさせる香りや風味が豊か。

佐藤さん評価
フルーツケーキのような香りが独特。アルコール度13度と重くないのに味があります。

純美人 無濾過純米吟醸

野村醸造(常総市)

野村醸造の代表銘柄でもある「純美人」は、蔵元にとつて子どものようであり、常に意識を持って見守り育てたいお酒です。丹精込めて醸されるお酒は、絹のようにソフトな口当りに仕上げられています。



井坂さん評価
しつかりとした強さのある酒。でもサラツとして、肉料理と合わせやすい一本。

あおいさん評価
口当たり滑らかでしつとりとした余韻が心地よく残る。バターを使った料理に合いそう。