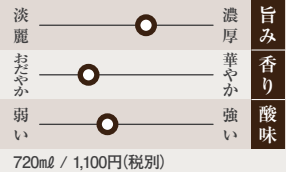


〈純米酒〉

富士大観 純米酒(美山錦)

森島酒造(日立市)

明治2年創業の伝統を大切に受け継ぎながらも、今の時代に合う味を追求する森島酒造「美山錦」を100%使用し、やわらかな口あたりで米本来の自然な旨みが愉しめる味わいの純米酒です。好きな料理に合わせて、自由に愉しんで飲んで欲しいお酒です。



井坂さん評価

とっても良い酒。フレッシュさがあり、どんな料理にも合わせやすい理想の食中酒。

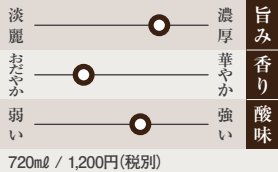
佐藤さん評価

フレッシュで軽快、食中酒に◎。魚介類特に噛む程味がある。つば貝などと合わせたい！

武勇 辛口純米

武勇(結城市)

武勇の定番酒。昨今フレッシュなタイプが多い中、土蔵の中のタンクで約1年熟成させてから出荷。四季のある日本の気候の中でいつでも美味しく飲んでいただける温度も冷からお燗までと幅広く設定されています。



武田さん評価

熟成感が漂うドッシリとした旨味。鍋やおでんを囲んで、クイツと晩酌を楽しんでほしい。

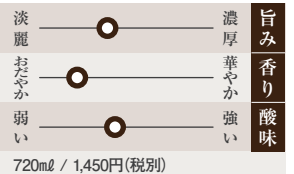
あおいさん評価

熟したフルーツの香り。ハマグリなどコハク酸を含む食材とよく合いそう。

霧筑波 特別純米

浦里酒造店(つくば市)

地元で定評のある「霧筑波」のなかで一番人気なのが特別純米酒。つくば産の酒米・五百万石を使用しており、フレッシュでさらりとした味の特別純米。心地よい穏やかな醸造香と味のバランスが絶妙で、食中酒にオススメです。



佐藤さん評価

飲み飽きしないさっぱりした味で、日常の食卓は勿論シーンを選ぶ。飲みやすい。

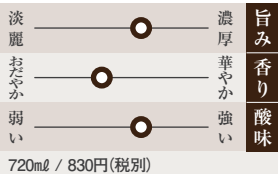
あおいさん評価

キリッとした酸味が焼き魚に合いそう。日常酒として楽しめる飽きの来ない味わい。

菊盛 純米酒

木内酒造(那珂市)

酒造りの原則である「二麴、二配、三造」の言葉通り、酒造好適米を厳選し、麴づくりをこだわっている木内酒造。お米の美味しさを十分に引き出した純米酒。スッキリとしていてクセがなく、色々な料理とあわせて楽しむことのできるお酒です。



武田さん評価

ビジュアルも良く、ニュートラルな味わい。デイリー向けとしてオススメ。

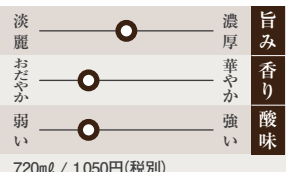
佐藤さん評価

身構えずにライトに飲める。二合さらりといけちゃいそう。お燗もオススメ。

霊水八溝 純米

家久長本店(大子町)

明治元年に創業し地元社員で酒造りをしている家久長本店。「霊水八溝」は奥久慈の八溝の名水を活かす特別純米仕込みの酒です。八溝おろしの冷気と小川酵母が織りなす上槽の一滴が冴える芳醇淡麗な一本です。



武田さん評価

旨味もありながら、全体的にスツキリ。発酵食品、乳製品との相性は良い。

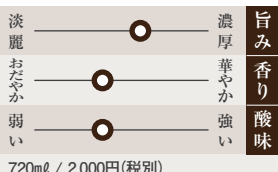
井坂さん評価

サラッとしていて水のような仕上がりは、昔ながらの淡麗辛口好きにはたまらないはず。

紬美人 特別純米酒

野村醸造(常総市)

鬼怒川と小貝川の二つに挟まれた自然豊かな常総市で醸す蔵元。地元で栽培した「山田錦」を100%使用。旨味や甘み、コクなど米のもつ本来の特性を引き出し、深い味わいでありながらも軽さのある味わい特徴です。



井坂さん評価

甘口で女性に好まれそう。鍋料理などしっかりとした味の料理と合わせるのがオススメ。

あおいさん評価

ベッコウあめのような香りでしっかりとした甘み。香ばしい風味が焼き物と合いそう。