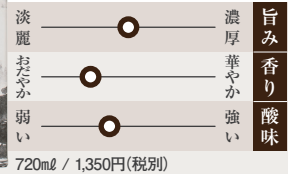


## 筑波 特別純米

石岡酒造(石岡市)

米のエキスより生まれる甘味、酸味、旨味のバランスが取れた味わいがとても絶妙。スッキリしたなかにも味に幅のあるのが特徴。冷たく冷やしても美味しいですが、特にぬる燗がオススメです。



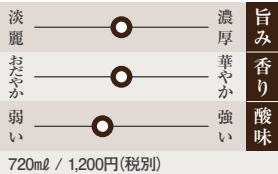
井坂さん評価  
日本酒の基準がこの一本！茨城らしい純米酒で、どんな料理にも合う万能選手。

佐藤さん評価  
煮物や佃煮など濃い目の味の料理に合わせたい。歳の近い杜氏で個人的に応援しています！

## 剛烈 純米酒

剛烈酒造(常陸太田市)

時代に迎合せず、江戸時代からの伝統の酒作りを続ける酒蔵の看板商品「剛烈」。ほどよい辛口のキレ味がありながらもまろやかな味わい。しつかりとしたコクもあり、味の濃い料理やおつまみとの相性は抜群です。



武田さん評価  
日常の暮らしに寄り添う一本。ぬる燗で焼き鳥と一緒に味わいたいですね。

あおいさん評価  
しつかりとした旨味があるが嫌みが無く、メロンのような香りで上級者にオススメです。

## 花の井 古代米のお酒

西岡本店(桜川市)

桜川市の五所駒瀧神社で古代より作られてきた御神米(古代米)と境内から湧く「御神水」を使って作られたお酒。米は農薬を使用しないアヒル農法により栽培。古代米特有の香ばしい香りとスッキリとした甘味のある純米酒です。



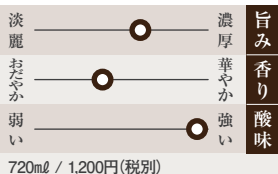
佐藤さん評価  
どっしりした香りに対して甘酸っぱい味。冷やして食前酒など。女性にも好まれそう。

あおいさん評価  
ドライフルーツのような香りで酸味が少ない。デザート酒として楽しめる味わい。

## 一人娘 ワイン酵母仕込み特別純米

山中酒造店(常総市)

茨城県産ひたち錦を使用し、ワイン酵母ならではの軽やかな酸味と甘みの特徴。よく冷やしてワイングラスで飲んでみては。また、バイナッブルやぶどうなどの果物を入れて日本酒サンングリアにするのもオススメです。



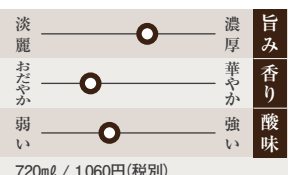
武田さん評価  
目の覚めるような酸味が特徴。日本酒の常識を覆す、個性際立つ一本です。

佐藤さん評価  
飲んだ瞬間にワイン酵母と分かる味！白ワイン風の甘めでウェルカムドリンクなどに◎

## 君萬代 純米

田中酒造店(取手市)

地元農家との契約栽培米を使って醸したお酒。食べても美味しいお米の「うまさ」をお酒の中に再現。口に含んだ時にほんのりお米の味を感じられます。冷・常温・ぬる燗で美味しくお召し上がりいただけます。



武田さん評価  
ドライな後味で、熟成した味わいを持つT.H.E純米酒。常温やぬる燗が好ましい。

井坂さん評価  
少し甘味が残るところは女性にも好まれそう。香りも控えめで洋食やクリーム系の料理に!!

## 来福 純米(八反錦)

来福酒造(筑西市)

バラエティに富む来福の中でも定番酒。使用している酒米「八反錦」は米の味がしつかりでて雑味が少ない上品な味わい。そして八反錦の優しく広がる旨味をベコニアの花酵母で最大限に引き出した一品です。



井坂さん評価  
来福酒造の中では香りが控えめ。米の味がしつかりとした昔ながらの純米酒。料理にも合わせやすい。

あおいさん評価  
グレイプフルーツのような柑橘系の穏やかな香りとともにお米の味わいが感じられる。和食に合いそう。