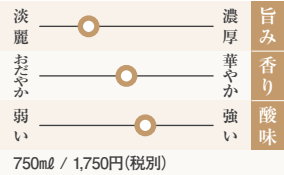


〈スパークリング〉

RAIFUKUSPARKLING
来福酒造(筑西市)

口の中で広がる炭酸ガスのシユワシユワ感とお米本来の優しい甘み特徴的。のどしもしも爽やかで、日本酒が苦手な方でも飲みやすい仕上がり。本格的なシャンパンのボトルの容器を採用しており、見た目も華やかなお酒です。



武田さん評価
日本酒らしい味わいとビールのようにグイグイ行けるライト感を併せ持つ。乾杯酒に一押し。

井坂さん評価
スパークリングワインに匹敵するガス感!甘さ控えめなので料理と合わせやすいのも好印象。

〈リキュール〉

百年梅酒プレミアム
明利酒類(永戸市)

厳選された新鮮な国産青梅を使用。ブランド、ハチミツ、黒糖を使用して仕上げた濃厚な味わいの百年梅酒プレミアム。アルコール度数20度、エキス分42%の濃厚で贅沢な梅酒です。

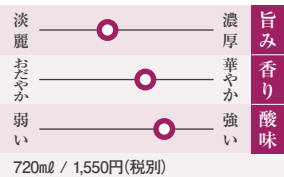


井坂さん評価
濃厚!20度というアルコール度数を感じさせない一本。ロックでぜひ飲んでもらいたい。

佐藤さん評価
流石と言うべき明利酒類の梅酒です。丸みとコクを味わえる、ロックが良いですね。

恋梅
月の井酒造店(大洗町)

希少品種の「紅の舞」露茜を含む国産梅を日本酒の原酒に漬けて込んでいます。低糖のスッキリとした甘みのなかにしっかりと梅の旨みが凝縮された甘酸っぱく癖になる味わい。梅本来の鮮やかな紅色も特徴。



佐藤さん評価
さっぱりとしていて梅の味わいが強い。冷やして、水を入れずに冷たいソーダで割ってみて。

あおいさん評価
甘さ控えめで酸味強めのしつかりとした味わい。甘口が苦手な方にオススメです。

柚子しらざく
廣瀬商店(石岡市)

水で延びない味をコンセプトに作られた柚子酒。日本酒をベースに茨城県産の柚子果汁をたっぷり使用。隠し味に加えて、りんご果汁のおかげで、ロックでも柚子の香りと酸味をしっかりと感じることが出来ます。

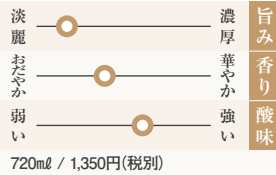


武田さん評価
柚子の香りがダイレクトで来る。独特の甘味と風味の調和も◎初心者におススメ。

井坂さん評価
何度も試作したという柚子の香りがとても良い。余韻を楽しめるとっておきリキュール。

菊盛純米吟醸にがり酒春一輪
本内酒造(那珂市)

しぼりたての薫り高い純米吟醸を元気な酵母をそのまま残して瓶に詰め、再び醗酵することで、シャンパンのような炭酸ガスと華やかな香りをしっかり上げます。



井坂さん評価
甘さを抑えてスッキリしあげている。男性向けのスパークリングとしてオススメしたい。

あおいさん評価
ヨーグルトのような風味でさわやかな酸味がある。にがり酒ならではの味の味わい感じられる。

君萬代梅清酒
田中酒造店(取手市)

日本酒ベースの梅酒。日本酒の特製を生かした熟成方法により、一般的な梅酒エキス分の約10倍ものエキスが含まれた、濃厚な味わいなのに後味スッキリな梅酒です。完熟梅の風味をお楽しみください。

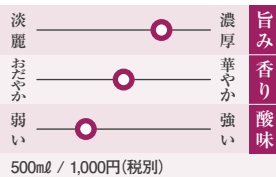


武田さん評価
充分に梅の甘味、旨味が出ている。幅のある味で、ロックにしても飲みやすいと思います。

あおいさん評価
梅干しのような香りどころみがあり、ハチミツのような甘さで優しい味わい。

梨リキュール
来福酒造(筑西市)

甘みが強くジュシーな下妻市産完熟幸水梨を使用。梨のフレッシュな甘い香りと味わいが特徴です。特に女性に好まれる仕上がりで、アルコールが苦手な人でも楽しむことが出来ます。

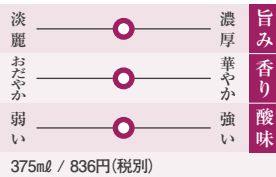


武田さん評価
まるでジュース!下妻産梨のフレッシュさを残した、飲みやすさ抜群の一本です。

佐藤さん評価
とってもみずみずしい梨感を味わえます。飲みやすいので、お酒が苦手な方にもオススメです。

梅酒八代 常陸乃梅(露茜)
廣瀬商店(石岡市)

大洗老舗漬物店の八代目と手がけた茨城県初の梅ブランド「常陸乃梅」の梅シロップを使用。鮮やかな紅色は天然果汁そのままの色で、プラムのような独特な香りと甘酸っぱい芳醇な風味を味わえる、全てが茨城産の梅酒です。



井坂さん評価
赤く熟す露茜を使った梅酒。バランス良く、食前としてオススメしたい。ゼリーにしても美味。

あおいさん評価
ソーダ水で割って、アワードアやBBQ、女子会のような雰囲気似合うお酒。