

全国の蔵元では、杜氏と蔵人たちがお蔵に入り
秋に収穫した新米を用いた28年度の酒造りが始まりました
冬から早春にかけて、甕がもうもうと湯気をあげ
ほのかに甘い麹の香りが漂う蔵の中では
次々と新酒が産声をあげます



そのしぼりたてのお酒を、火入れをせずそのまま瓶詰め
弾けるほど若々しく、荒々しくもある味わい
それでいて甘く華やかな香り
この時期だからこそ味わえる、瑞々しい魅力に溢れた生酒です
生酒のため、保管は5度以下のところをお願いいたします。

おおば酒店 中間市東中間2-2-3 TEL093-245-0814 e-mail oba@sake-wine.com 10:00am~8:00pm 年内休みなし

<12月入荷予定>

2枚目 / 全部で3枚

- 開華 純米あらばしり <+1> 720ml 1177円 1.8L 2354円 (栃木県)
あまやかでフルーティな吟醸香、ふくらみのある旨みと穏やかな甘みと酸味が調和した無濾過純米。
- 米鶴 純米生原酒 <+1> 720ml 1200円 1.8L 2500円 (山形県)
もろみを絞って素濾過しただけのお酒。さわやかな香りと新鮮で軽快な味わいをお楽しみください。
- 賀茂鶴 純米吟醸生 <-1> 1.8L 2808円 (広島県)
かんきつ類を思わせるさわやかな酸味と程よい吟醸香が調和。フレッシュ&フルーティ。
- 酔鯨 吟麗生酒 <+6.5> 720ml 1523円 1.8L 2884円 (高知県)
比較的気温の高い秋に仕込むことで酸が少し高くなり、かえてフレッシュ感があります。ピチピチした味わい。
- 天吹 うるとらDRY初雪 <+11> 1.8L 2757円 (佐賀県)
今回のしぼりたては特別に山田錦を使用。花酵母の香りはぐっと抑え、きりっと辛口に仕上げました。飲み口すっきり。
- 雨後の月 純米吟醸無濾過生原酒 <?> 720ml 1698円 1.8L 3394円 (広島県)
シルキーで甘い飲み口。爽やかな酸が鼻腔を抜け、ほろ苦さを伴った吟醸香が淡雪のようにほのかな余韻を残す。
- 鍋島 特別純米生酒 <?> 720ml 1434円 1.8L 2866円 (佐賀県)
フルーティさより、含み香の上品さが良い。味わいも料理を引き立てるタイプで飲み飽きしない。
- 大雪渓 槽場詰め特別純米無濾過生原酒 <+4> 720ml 1646円 1.8L 3086円 (長野県)
地元安曇野産のひとつこち米使用。飲み飽きしない酒を目指して造られています。すっきり辛口。
- 船中八策 超辛口純米生 <+8> 720ml 1598円 1.8L 3186円 (高知県)
華のある香り、シャキッと辛口ながらリッチな味わい。酸は穏やか。どっしりとした存在感あり。
- 亀泉 純米吟醸生原酒CEL-24 <-10> 720ml 1728円 1.8L 3456円 (高知県)
リンゴやパイナップルを思わせる香り。酸味と甘みが絶妙のバランスで白ワインのような味わい。
- 冬の月 純米吟醸無濾過生酒 <-3> 720ml 1574円 1.8L 3240円 (岡山県)
嘉美心自慢の白桃酵母。お米が本来持っている「香り、旨み」にこだわり、日本酒のおいしさを追及しました。
- 冬の月 純米吟醸あらばしり <-3> 1.8L 3240円 (岡山県)
はっきり甘口。十分なコクと、やわらかい口当たりでおだやかな吟醸香。ラベルどおりのイメージのお酒です。
- 八重垣 純米無濾過生原酒 <+2> 1.8L 3000円 (兵庫県)
無濾過生原酒ならではの濃醇な旨みが調和する旬のおいしさ。香り爽快で口当たりやわらかい。
- 雪漫々 大吟醸しぼりたて <+3> 720ml 3564円 1.8L 7128円 (山形県)
出羽桜の看板商品、雪漫々の冬季限定「しぼりたて生酒」。よりフルーティでよりフレッシュなピチピチ感。
- 大山 初しぼり特別純米出羽の里 <+2.5> 720ml 1490円 1.8L 2851円 (山形県)
しぼりたてのフルーティな香り、口当たりソフトで後口はドライ。山形県産出羽の里と山形酵母使用。
- 八海山 赤越後 純米吟醸 <±0> 720ml 1944円 1.8L 3888円 (新潟県)
純米吟醸のしぼりたては火入れとイメージが違って、フレッシュでフルーティ。
- 寒北斗 純米生 <+3> 720ml 1440円 1.8L 2879円 (福岡県嘉麻市)
涼やかな香りで、十分なコクとキレの良さが寒北斗らしい。九州らしさ、福岡らしさを追及しています。
- 寒北斗 shi-bi-en 辛口純米 <+7> 720ml 1440円 1.8L 2879円 (福岡県嘉麻市)
無濾過生原酒。ほんのりフルーティさを残しながらも、きりっと辛口で、切れの良い余韻。