

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  
ほのかに甘い麴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

<年明け1~2月入荷予定>

3枚目 / 全部で3枚

- 朝日山 元旦しぼり <+3> 1.8L 2689円 (新潟県)  
毎年恒例。元旦にしぼったお酒をその年の干支を描いた絵馬と共に、新年早々出荷。しぼりたてでフレッシュな生酒。
- 鍋島 特別純米生原酒 <?> 720ml 1620円 1.8L 3218円 (佐賀県)
- 御慶事 特別純米生原酒 <-1> 720ml 1728円 1.8L 3348円 (茨城県)  
果実系の華やかな香りがあり、ボリューム感も程よい。甘みと酸味のバランスよく、後味はきれい。
- 浦霞 特別純米 <±0~+2> 720ml 1534円 1.8L 3132円 (宮城県)  
やや甘い麴の香り、爽やかで若々しい風味と米のうまみのバランスがよい。
- 信濃錦 一瓢 特別純米 <+10> 720ml 1339円 1.8L 2592円 (長野県)  
11号酵母ならではのさわやかなリンゴ酸とシャープなキレ味が特徴。食中酒におすすめの大辛口。
- 久保田 吟醸生原酒 <+5> 720ml 1512円 1.8L 3370円 (新潟県)  
吟醸原酒生酒。19度。若々しさとすっきり感、原酒ならではのしっかりとした味わいが共存。
- 真澄 山廃純米吟醸うすにごり <-2> 720ml 1728円 1.5L 3110円 (長野県)  
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。
- 鍋島 純米吟醸生 雄町 <?> 720ml 1944円 1.8L 3780円 (佐賀県)
- 六十餘洲 山田錦 純米原酒生 <?> 720ml 1350円 1.8L 2646円 (長崎県)  
派手なところはないが、とてもバランスが良い。飲み続けても全く飽きが来ない。いい酒の証拠ですね。

※日本酒度は本当は酒を絞ってみないと、はっきりわからないのですが、例年の数字で目安とってください。大きくは変わらないと思います。また、味わいの説明も基本的には蔵元さんの説明を載せています。一部、当店の思い込みも入っています。

入荷、品切れ等を  
定期的に  
更新していきます

# しぼりたて

この秋に収穫された新米で造った新酒が、できあがりました。弾けるほど若々しく、荒々しくも軽やかな味わい。それでいて、甘く華やかな香り。「しぼりたて」ならではの瑞々しい魅力をお楽しみください。

## SHIBORITATE

Winter to Early Spring  
Released Draft Sake

“SHIBORITATE” is draft sake with fresh aroma and crisp taste, which is released in the winter through the spring. The sake is brewed with new rice harvested in the previous autumn and bottled without pasteurization.

## 日本酒度の見方

+7~	大辛口
+6	辛口
+5	辛口
+4	辛口
+3	やや辛口
+2	やや辛口
+1	中口
±0	中口
-1	やや甘口
-2	やや甘口
-3	甘口
-4	甘口
-5	甘口
-6~	大甘口