

今月の日本酒はコレ！

爽やかさと、
まろやかさが同居するお酒！

南部酒造（福井県）
『花垣 ひやおろし 純米』

- 使用米：五百万石
- 精米歩合：60%
- 日本酒度：+4 ■酸度：1.8
- Alc度：15度

新酒当時のフレッシュさを感じさせる、鮮度のあるひやおろしです。生詰めのみろやかさに爽やかさがあり、抜群のバランスです。

※おすすめ料理
秋鮭の塩焼き、さんま、鍋料理
カマンベールチーズ、キノコ料理など
※飲み方・・・冷、常温、燗



720ml (税込) ¥1,430
1.8L (税込) ¥2,860

今月の日本酒はコレ！

オリーブオイルと相性バツグン！
秋のお酒コスモス！

林本店（岐阜県）
『百十郎 純米吟醸 秋桜
COSMOS(コスモス)』

- 使用米：秋田酒こまち
- 精米歩合：55%
- 日本酒度：+0.7 ■酸度：2.0
- Alc度：16度

香り立つアロマ、フレッシュな酸。華やかに咲き誇る白い花のようなアロマ。優しい甘みをフレッシュな酸が引き締めます。

※おすすめ料理
シーザーサラダ、ボンゴレビアンコ
から揚げ、クリームグラタンなど
※飲み方・・・冷、常温



720ml (税込) ¥1,650

今月の日本酒はコレ！

二年目の秋を迎える適度な熟成感

杜の蔵（福岡県）
『独楽蔵 特別純米
ひやおろし 二年目の秋』

- 使用米：夢一献
- 精米歩合：60%
- 日本酒度：+7 ■酸度：1.5
- Alc度：16度

「独楽蔵」二夏越えのひやおろしです。心地良い穏やかな香味でありながら、旨味が余韻までしっかりと続きます。

※おすすめ料理
カレーの煮つけ、サバの味噌煮
牛すじの煮込み、焼き鳥(タレ)など
※飲み方・・・常温、燗



720ml (税込) ¥1,485
1.8L (税込) ¥2,970