

今月の日本酒はコレ！

華やかで飲み応えがある一本

三浦酒造（青森県）
『豊盃 純米吟醸

花筏(はないかだ)』

- 原材料：華想い
- 精米歩合：55%
- 日本酒度：-1 ■酸度：1.4
- Alc度数：16度

春らしい香りと爽やかな味わい、桜が散るようなキレのある後味に仕上げた飲み応えのある美味しさです。

※おすすめ料理
ほたるいか辛子酢味噌和え、
アスパラのソテーポーチドエッグのせ
カブのツナマリネなど

※飲み方・・・冷、常



720ml (税込) ¥2,000

1,8ℓ (税込) ¥3,940



今月の日本酒はコレ！

瑞々しくてジューシーなフルーツ感

志太泉酒造（静岡県）
『志太泉 純米生原酒 山田錦』

- 原材料：山田錦100%
- 精米歩合：60%
- 日本酒度：+3 ■酸度：1.4
- Alc度数：16度

瑞々しくてジューシーなフルーツ感と、上品な米の旨みがあられます。山田錦らしい柔らかさや上品さのあるお酒です。

※おすすめ料理
きんぴらゴボウ、
絹さやの卵焼き、
たけのこのおかか和えなど

※飲み方・・・冷、常



720ml (税込) ¥1,540

1,8ℓ (税込) ¥3,080



今月の日本酒はコレ！

2種類の純米大吟醸を別々に仕込み
絶妙にブレンドした逸品

酔鯨酒造（高知県）
『酔鯨 純米大吟醸 花ごろも』

- 原材料：吟の夢、山田錦
- 精米歩合：50%
- 日本酒度：+4 ■酸度：1.6
- Alc度数：15度

モロミ由来の「やさしい丸味」を感じながら、「華やかさ」と「酸味の効いた軽快さ」を味わえます。

※おすすめ料理
春野菜のコンソメ煮、
トマトとタマネギの和風サラダ
絹さやのおかか和えなど

※飲み方・・・冷、常



720ml (税込) ¥1,925

