

ハヤシヤの今月の日本酒はコレ！！

世界で初めて海洋深層水を使用した
珍しい日本酒！

仙頭酒造（高知県）
『吟醸酒 土佐深海
海洋深層水仕込み』

- 使用米：国産米
- 精米歩合：50%
- 日本酒度：+6 ■Alc度：16度

美しさと美味しさを合わせ持つ土佐吟醸酒！
ふくよかでキレイな日本酒を醸しています。

※おすすめ料理
お刺身などのさっぱりした物から、
エスニック料理まで。

※飲み方・・・冷



720ml (税込) ¥2,123

きょうかい8号酵母のチャレンジタンク！

三浦酒造（青森県）
『豊盃 Koubo No.8
特別純米 無濾過原酒』

- 原材料：豊盃米
- 精米歩合：麴、55% 掛60%
- 日本酒度： ■Alc度数：16度

スッキリとした柑橘様の果実味、酸味、
ジューシーさを楽しめる爽やかなタイプです。
上品な立ち香もあって存在感があります。

※おすすめ料理
スパイシー料理、バンバンジー、
アボカドとマグロのわさび醤油和え、
など

※飲み方・・・冷



720ml (税込) ¥1,815

山廃純米酒の代名詞！

車多酒造（石川県）
『天狗舞 山廃仕込 純米酒』

- 原材料：五百万石 ■精米歩合：60%
- 日本酒度：+3 ■酸度：1.9
- Alc度数：15.9度

山廃仕込特有の濃厚な香味と酸味の調和がと
れた個性豊かな純米酒です。濃い山吹色は目
も楽しませてくれます。

※おすすめ料理
魚の煮付け、豚の角煮
ぶり大根、肉料理など

※飲み方・・・ぬる燗・常温



720ml (税込) ¥1,650

1.8L (税込) ¥3,201