

秋のまんてん会津フェア(酒類提案リスト)

会津地域のお酒を広く取り扱う酒屋による、フェア期間オススメ5選です！その他のお酒のお問い合わせも受け付けております。

No.	イメージ	品名	供給時期・安定度	商品説明	事業者名	備考
會津酒坊マルミ屋のオススメ						
1		会津中将 特別純米 ひやおろし	秋季限定	蔵内の常温でひと夏熟成をさせた秋のお酒。 今年は例年よりややドライでキレのある 酒質に仕上がりました。 ぬる燗でも美味しく頂けます。	鶴乃江酒造 (会津若松市)	原料米:五百万石度数 :16~17度 日本酒度 :+2 酸度:1.6 火入れ:2回
2		会津士魂 純米吟醸 備前雄町	数量限定	「挑戦」をテーマにした名倉山酒造の新ブランド 甘味と酸味のバランスを大事に、雄町の力強さを残し つつ名倉山らしい綺麗な酒質のお酒となっております。	名倉山酒造 (会津若松市)	原料米:岡山県産備前雄 町度数:16度 日本酒度:-3.6 酸度:1.5 火入れ:1回
3		末廣酒造 特別純米 玄宰		今年リリースされた末廣酒造の新ブランド。 無上の日常酒をコンセプトに、飲み飽きしない、 バランスの良い誰からも好まれる味わいのお酒となっ ております。	末廣酒造 (会津若松市)	原料米:夢の香・福乃香 度数:15 日本酒度:-3~-6 酸度:15~16 火入れ:1回
4		曙酒造 中取り零号 おりがらみ本生	期間限定 11月3日 出荷開始	会津の新米新酒のトップバッターです。 早稲種「瑞穂黄金」を使用し、果汁が滴るような ジューシーさと天明が最も大事にする透明感のある酸 が表現された最初の1本です。	曙酒造 (会津坂下町)	原料米:会津坂下産瑞穂黄 金度数:16度 日本酒度:- 酸度:- 火入れ:なし *価格変更の可能性あり
5		花泉 純米吟醸 しもふり口万 うすにごり原酒	期間限定 10月3日 出荷開始	秋が深まり霜が降りる頃に蔵出しされるお酒です。低 温でしっかりと熟成された味わいは、濃いフルーツの 様な甘みと口万らしいシャープなキレが特徴です。	花泉酒造 (南会津町)	原料米:五百万石・夢の 香度数:16 日本酒度:- 酸度:- 火入れ:1回

會津酒坊マルミ屋連絡先 0242-25-3313 <https://aizu-marumiya.com/>



No.	イメージ	品名	供給時期・安定度	商品説明	事業者名	備考
植木屋商店のオススメ						
1		會津宮泉 純米酒		米の旨みがバランスよく口の中で広がり、後味スツキリの純米酒です。純米酒特有の米の旨みと甘みを深く味わえます！ インターナショナル・サケ・チャレンジ2020 最高賞「トロフィ」受賞	宮泉銘醸 (会津若松市)	(1.8L) (720ml) 原料米:酒造好適米60%精米 アルコール度数:16度 火入れ:1回(要冷蔵)クール便設定:有
2		からはし 純米吟醸山田錦	特約店限定	地下100メートルから汲み上げた喜多方名水でじっくり仕込み。搾りの後即瓶詰め、14日後まで生貯蔵してグルコース濃度が上がるのを見て、瓶火入れ、-5度で貯蔵しています。 ピーチのフレーバー溢れるジューシーで華やかな口当たり、気品ある甘み、程よい酸とバランス良く、とげのないマイルドさ・スマートさが印象的です。	ほまれ酒造 (喜多方市)	(1.8L) (720ml) 原料米:兵庫県産山田錦60%精米 酵母:協会1801号 アルコール度数:16度 酸度:1.6 アミノ酸度:1.2 火入れ:瓶火入れ1回 クール便設定:有
3		口万 純米吟醸 1回火入れ	特約店限定 通年	通年だからこそこのこだわりをもって、季節の口万以上に安定感を求めた、優しい口当たりのお酒です。口万の爛もおススメですのでお好みの温度帯を探しながら、ぜひお楽しみください。 新しい急冷方法採用し、品質へのこだわりを追及しています。	花泉酒造 (南会津町)	(1.8L) (720ml) 原料米:すべて南会津産契約栽培 (麴米:五百万石55%精米、掛米:夢の香55%精米、四段米:ヒメノモチ55%精米、酵母:うつくしま夢酵母) 仕込み水:「水源の森百選」の「高清水」 度数:15度 火入れ:1回 クール便設定:有
4		会津吉の川 純米原酒2024	特約店限定	地元喜多方産五百万石米で仕込んだ取扱店限定の純米原酒です。白ぶどうや青リンゴを思わせる軽やかな香り。スツキリ綺麗で優しいライトボディで、純米とは思えない綺麗でクリアーで吟醸感溢れた甘み。程よい旨みのポリウムと火入れた柔らかさ、爽やかな酸、控えめな苦みと辛さの均整のとれた国民的アイドルの仕上がり。	吉の川酒造 (喜多方市)	(1.8L) (720ml) 原料米:喜多方産五百万石60%精米 度数:16度 日本酒度:-1 酸度:1.4 火入れ:1回 クール便設定:無
5		植木屋別注! 山の井別誂 オリジナル ブレンド	植木屋限定	R4BYの純米酒以上のスペックのお酒を数種調合して頂いた別誂植木屋オリジナルブレンド純米酒。 リンゴや梨の優しい香り、浸透圧の高い透き通る口当たり。綺麗な甘さに柑橘系の苦みの利いた爽やかなライトボディ。飲みやすいながらも味のふくらみを持たせ、酸味でスマートさを意識し、膨らみに適した苦みビター感と辛さを調整しました。何も突出させず各々が主張し、飲み飽きせず皆が美味しいと言える山の井らしいお酒になりました。自画自賛の逸品です。	会津酒造 (南会津町)	(1.8L) (720ml) 原料米:酒造好適米70%精米 度数:15度 日本酒度:+3.9 火入れ:1回(要冷蔵) クール便設定:有

植木屋商店連絡先 0242-22-0215 <http://uekiya-shouten.com>

