取扱商品一覧表　2015.11現在

酒造会社	住所	創業年数	酒名		タイプ	商品紹介	甘口辛口	日本酒度	原料米	酵母	アルコール度数	精米歩合	容量	価格（税別）	価格（税込）
相原酒造	広島県呉市仁方本町1丁目25番15号	明治8年(1875年)	雨後の月		特別純米酒	シャープな辛さを持ち、純米酒特有の香りが楽しめるお酒です。吟醸酒と思えないほど、さらっと軽く、後を引くことなくすっきりと口の中から消えていきます。普段の食中酒としても、食後酒としても幅広く楽しめる味わいです。	やや辛口	＋3	八反錦	協会9号・自家酵母	16	60	1．8L	¥2,400	¥2,592
梅田酒造場	広島市安芸区船越6-3-8	大正5年(1926年)	本州一　無濾過純米		純米酒	広島県産の千本錦を65%まで精米し広島吟醸酵母で仕込んだ香りと味のバランスのとれた純米酒です。辛さの中に爽やかさと米の甘味を感じる、しっかりしたキレのある味わいに仕上がったお酒です。含み香も、果実の香があり余韻も楽しめます。	やや辛口	＋4	千本錦	広島吟醸酵母	16～17	65	1．8L	¥2,300	¥2,484
													720ml	¥1,150	¥1,242
金光酒造	広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2	明治13年(1880年)	桜吹雪		大吟醸酒	華かな香りと上品な味わいが特徴のお酒です。	やや辛口	＋4	千本錦	1801+KA-1（広島）	16	40	1．8L	¥5,000	¥5,400
													720ml	¥2,500	¥2,700
小野酒造	広島県山県郡北広島町蔵迫47	元禄10年(1697年)	老亀		純米吟醸酒	広島県産酒米「千本錦」を50%まで精米し、低温でじっくり と時間を掛け、醗酵させました。 完熟した果実のような芳醇な香りと、味が凝縮したふくよかな旨みが口いっぱいに広がります。 食中酒としてだけではなく、爽やかな酸味のあるフルーツと合わせ、食後酒としても楽しんでいただけます。	甘口	-12	千本錦	広島吟醸酵母	14～15	55	1．8L	¥3,400	¥3,672
													720ml	¥1,700	¥1,836
			老亀　中生新千本　純米		純米酒	自社水田にて特別栽培した「中生新千本米」を使用。 老亀のスタンダードな純米酒です。クセが無く、やわらかな旨みの乗ったお酒は、どの様な料理にも相性がよく、おいしく飲んでいただけます。	やや甘口	＋2	中生新千本（自社水田）	広島21号	16～17	70	1．8L	¥2,150	¥2,322
													720ml	¥1,080	¥1,166
			老亀　長期熟成 本醸造		本醸造酒	長期にわたり蔵の中でじっくりと常温熟成させた本醸造です。 熟成純米酒より旨みがのり、熟成酒らしいまろやかさが楽しめます。 熟成酒に興味を持たれている方に入門編としてお勧めの商品です。	甘口	-9	中生新千本他	広島21号	16	70	1．8L	¥2,700	¥2,916
													720ml	¥1,350	¥1,458
賀茂泉酒造	広島県東広島市西条上市町2番4号	大正元年(1912年)	造賀　純米生詰		純米酒	東広島市の造賀地区で契約栽培された(山田錦)を100%使用し、その優れた米の上品な旨味を低温発酵でしっかりと引き出した純米酒です。爽やかなフルーツの香りに、きめ細やかな旨味とほんのりとした米の甘み、爽やかな酸がバランスよく調和して広がります。旬の味覚と合わせて秋をお楽しみください。	やや甘口	±0	山田錦	協会901号	15	65	1．8L	¥2,700	¥2,916
													720ml	¥1,420	¥1,534
旭鳳酒造	広島県広島市安佐北区可部3丁目8-16	慶応元年(1865年)	旭鳳		特別純米酒	広島県産酒造好適米八反錦を使用した、まろやかでバランスのとれた純	やや辛口	＋3	八反錦	K701	15～16	60	1．8L	¥2,400	¥2,592
													720ml	¥1,200	¥1,296
			旭鳳		純米大吟醸酒	口当たりが軽く、飲みやすい大吟醸。 あっさりとしたお料理でも、味を引き立てる味わいです。	辛口	＋5	雄町	KB1	16～17	50	1．8L	¥3,238	¥3,497
													720ml	¥2,136	¥2,307
			旭鳳　純米酒 中生新千本		純米酒	味が太く酸がしっかり利いたお酒です。 燗にしても美味しく、香辛料の利いた料理ともマッチします。	やや辛口	＋3	中生新千本	K701	17.5	70	1．8L	¥2,100	¥2,268
													720ml	¥1,000	¥1,080
亀齢酒造	広島県東広島市西条本町8番18号	明治元年(1868年)	寒仕込み　純米酒		純米酒	冷でも美味しいが温度を上げた燗でもへたることなく、骨太の酒質は飲みごたえ抜群。重厚感があり、微細な酸味によるキレも良く、飲み口もスムーズなお酒です。	やや辛口	-	八反錦	自家酵母	15～16	65	1．8L	¥2,083	¥2,250
久保田酒造	広島県広島市安佐北区可部2丁目34番24号	慶応4年(1868年)	菱正宗　超辛口純米酒		純米酒	辛口をはるかに越える+12の超辛口で、蔵人たちも認った超辛口純米酒です。 冷や、ぬる燗、熱燗、どれでもお楽しみいただけます。	超辛口	＋12	中生新千本		17～18	80	1．8L	¥1,905	¥2,057
西條鶴醸造	広島県東広島市西条本町9-17	明治37年(1904年)	伝承		純米吟醸	しっかりとした味わいながら、香りはほどよく、口の中に余韻が広がります。 料理との相性も良く、様々な料理と共にお楽しみいただける純米吟醸です。	やや辛口	±0	中生新千本	自家酵母	16	60	1．8L	¥2,680	¥2,894
			蔵楽		純米酒	販売店限定のこだわり品。自然なお米の旨みと、しっとりさっぱりとした酸味のきいたやさしい飲み口です。口に含むとふくらみを楽しむことができ、日本酒度よりも少し甘くやさしい感じの印象です。食事と合わせて美味しいお酒、疲れた時にも赤っと安心して飲める酒、安らぎのあるお酒です。燗にすると酸がたって食事との相性は抜群に良くなります。	辛口	＋5	中生新千本	協会6号	15～16	70	1．8L	¥2,100	¥2,268
			蔵楽　無濾過生原酒		純米酒	販売店限定のこだわり品。自然なお米の旨みと、しっとりさっぱりとした酸味のきいたやさしい飲み口です。口に含むとふくらみを楽しむことができ、日本酒度よりも少し甘くやさしい感じの印象です。食事と合わせて美味しいお酒、疲れた時にも赤っと安心して飲める酒、安らぎのあるお酒です。燗にすると酸がたって食事との相性は抜群に良くなります。	辛口	＋5	中生新千本	協会6号	18～19	70	1．8L	¥2,550	¥2,754
酔心山根本店	広島県三原市東町1-5-58	万延元年(1860年)	酔心爽快薫酒		本醸造酒	香り高い「清酒酵母」を使用し、のど越し爽快なお酒です。	-	-	国産米	-	15	65	1．8L	¥2,100	¥2,268
天宝一	広島県福山市神辺町大字川北６６０番地	明治43年(1910年)	天寶一　こだわり純米 八反錦		純米酒	料理を引き立てる酒を目標に醸された食中酒。麹の穏やかな甘い香りと軽快な旨味を適度に感じさせてくれながら、奥にまで攻めてこず。最後にはスイッとキレていく小気味よさを兼ね備えています。飲み始めでは無く、お料理と一緒に飲めば飲むほど伸びてくる美味しさが味わえます。	辛口	＋7	八反錦	-	16	65	1.8L	¥2,500	¥2,700
													720ml	¥1,250	¥1,350
中尾醸造	広島県竹原市中央五丁目9番14号	明治4年(1871年)	誠鏡　特醸純米 生　雄町		純米吟醸酒	雄町米を58%まで精米して仕込んだ純米吟醸の本生酒。生酒が持つ「きめ細か」で「なめらか」な口当たりと、雄町米が醸し出す「深い旨味」を持ちあわせたお酒です。。 揚げ物などコクのある肴と合い、旬の野菜天ぷらなど素材の風味を引き立てます。	やや辛口	＋3	雄町	協会10号	15～16	55	1．8L	¥2,580	¥2,786
			誠鏡　手作り辛口		本醸造酒	香味のバランスが良く手辛(てから)という愛称を持つ、当蔵辛口酒の代表格。お燗に最適の本醸造。広島を代表する米の1つ「新千本」で醸した、やわらかで旨味と味切れの良さを併せ持つ「ホッと」するお酒。料理との相性も幅広く、お燗は特に最良です。	やや辛口	＋4	中生新千本	協会10号	15	65	1．8L	¥1,800	¥1,944
			誠鏡　純米超辛口		純米酒	米と水だけで造った豊潤辛口。 辛口の酒は、米からの糖分が極少なくなるまで発酵させますが、雑味などを覆い隠す甘みが少なく酒質が直接現れるために、ごまかしの効かない造りが求められます。 このお酒は、米麹の旨味を十分に生かした超辛口に仕上げています。	辛口	＋8	八反錦	協会10号	16	65	1．8L	¥2,160	¥2,333
													720ml	¥1,188	¥1,283
			誠鏡　純米スパークリング		純米酒	瓶内二次発酵のスパークリング純米酒です。薄にごりで爽やかな風味とアルコール13度と低いため日本酒の苦手な方にもおススメです。	ほんのり甘口	-16	広島県産米	-	13	65	720ml	¥1,480	¥1,598
馬上酒造場	広島県安芸郡熊野町7870	明治26年(1893年)	大号令 特撰		特別本醸造酒	広島もみじ酵母を使用した、繊細な香りで、飲み口がさっぱりとした日本酒度＋2のお酒です。 冷酒で、熱燗で、季節やお料理に合わせて楽しんでいただけます。	辛口	＋6	広島県産米	広島もみじ酵母	15～16	65	1．8L	¥2,871	¥3,101
													720ml	¥1,500	¥1,620
原本店	広島市中区白島九軒町9-19	文化2年(1805年)	蓬来鶴		特別純米酒	香りはとても穏やかで旨味がしっかりのった純米酒。 おススメは常温～熱燗です。	やや辛口	＋3	八反錦　他	広島21号	15～16	60	1．8L	¥2,242	¥2,421
													720ml	¥1,121	¥1,210
福美人酒造	広島県東広島市西条本町6-21	大正6年(1917年)	本醸造　舞		本醸造酒	なめらかでのみやすく、それでいて厚みのある味わいを、ご家庭の晩酌で、楽しい仲間との宴会などでおたのしみください。完璧なバランスの酒は、毎日飲んでも飽きない味です。	やや辛口	±0	国産米	-		60	1．8L	¥1,625	¥1,755
美和桜酒造	広島県三次市三和町下板木262	大正12年(1923年)	美和桜　純米		純米酒	酒米の味を丁寧に引き出した、旨味の乗ったどっしりとした芳醇酒。酒米を苗から育て、酒として仕込むまでの心のこもった酒造りがなせる技といえます。	やや辛口	＋2	八反錦	-	15～16	70	1．8L	¥2,344	¥2,532
													720ml	¥1,000	¥1,080
盛川酒造	広島県呉市安浦町原畑44	明治20年(1887年)	白鴻　純米酒70　桃ラベル		純米酒	葡萄のような香りと心地よい酸味が調和しています。冷や・常温から熱燗までお好みの飲み方でお楽しみ頂ける、お手頃な価格の純米酒です。	辛口	＋5	麹米：広島県産 八反35号 掛米：広島県産 中生新千本	協会6号	16	70	1.8L	¥2,400	¥2,592
													720ml	¥1,200	¥1,296
			白鴻　四段仕込み純米酒　赤ラベル		純米酒	甘酒四段仕込みで旨みを残した、やや甘口の純米酒です。冷や・常温からぬる燗までお好みの飲み方でお楽しみ頂けます。IWC2014でゴールドメダルを受賞しました。	ほんのり甘口	-8	中生新千本	協会6号	15.5	70	1.8L	¥2,500	¥2,700
													720ml	¥1,300	¥1,404
㈱たけや			一二三		純米吟醸酒	酸味のある味わい深い旨みたっぷりの生酒です。飲み口は香りよく、舌の上では旨みが広	やや辛口	＋3	中生新千本	K701	16～17	60	1.8L	¥2,650	¥2,862