

〈純米吟醸〉

御慶事 純米吟醸ひたち錦

青木酒造(古河市)

茨城県産酒造好適米「ひたち錦」、茨城県産酵母「SYS酵母」を100%使用した純米吟醸。爽やかな香りとしつかりとした甘みで飲み口はスッキリ。酸味と甘みのバランスが良く、常温だと香りと米の風味を強く感じることが出来ます。

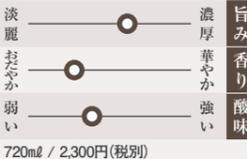


武田さん評価 佐藤さん評価
 酵母も米もオール茨城。柔らかな旨味があり、後味スッキリ。ハレの日におススメ。
 甘酸がしつかりしていて香りも華やか。初心者向けの一本です。

和の月60 有機純米吟醸酒

月の井酒造店(大洗町)

通常の三倍の手間をかけて原材料だけでなく、瓶詰めから王冠をしめるまでの全てを有機的製造工程で造り上げたお酒。冷やだとスッキリとしたキリリ味で、ぬるぬるになると有機米の味にゆえに出て一層美味しく味わえます。

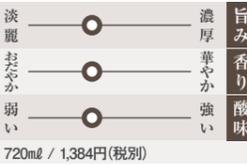


井坂さん評価 あおいさん評価
 米本来の旨味をしつかり醸して1年熟成させたことさらに深みが増した酒になっている。
 米の味がしつかり感じられ、コクがあるバランスのよい味わい。和食に合わせた。

富久心 純米吟醸

椎名酒造店(日立市)

明治10年に創業した歴史の古い酒蔵で、先代から提唱されていた「地元」に愛される酒造り。は今年も受け継がれています。代表銘柄の「富久心」はほのかな香りにしつかりとした旨みと力強さが特徴です。



武田さん評価 あおいさん評価
 フルーツで優しく、線の細いきれいな印象。家族で受け継ぐふるさと料理に合いそう。

一品 無濾過生原酒

吉久保酒造(水戸市)

米と米麹のみを使用し、酒造好適米の山田錦を中心部まで磨き醸した純米吟醸酒。濾過工程を行わないことで、何も取らずにそのまま瓶詰め。きめ細やかな風味と酒が高く、とても力強い酒です。



武田さん評価 佐藤さん評価
 焼き肉にも負けない太いボディのある生原酒。飲み方や飲み頃を調整するのも◎。

徳正宗 純米吟醸農

萩原酒造(境町)

代表銘柄「徳正宗の「農」は実り豊かな田畑をイメージしたラベルになっている。米と米麹だけで低温長期発酵させた無添加の純米吟醸です。純米ならではの米の旨みを引き出したスッキリとした味です。

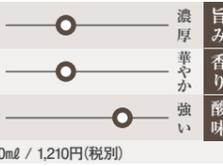


武田さん評価 井坂さん評価
 控えめな香りに反して、熟した果実のような風味。燗すると更に味わいが引き立つ。

白菊 純米吟醸60(山田錦)

廣瀬商店(石岡市)

小野小町の里で有名な土浦市で栽培された茨城県産山田錦を100%使用。4割磨き醸した純米吟醸の原酒です。ほのかなフルーティーさを感じる香りとまろやかな旨み特徴的な純米吟醸。



佐藤さん評価 あおいさん評価
 細くてシャープな味わい。燗でも美味しいです。昆布の佃煮など合せてみては。

日乃出鶴 純米吟醸芳醇辛口

井坂酒造店(常陸太田市)

茨城県産酒造好適米「ひたち錦」を使用しており、一瞬で広がるまろやかな口当たりとキレ、そしてフルーティーな香りが自慢の純米吟醸酒です。日本酒初心者でも飲みやすいのと越しです。

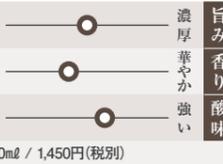


井坂さん評価 佐藤さん評価
 水のようにサラリと！まさに「炭蘆で、まるで雑味のない炭蘆辛口。先代から変わらぬスッキリした一本。

彦市 純米吟醸

月の井酒造店(大洗町)

大洗町で栽培した「越神楽」という品種の酒米を100%使用。より地元らしい地酒を目指し、2014年に立ち上げた新ブランド。米本来の旨みや酸味を特徴とし食中酒として美味しい純米吟醸。

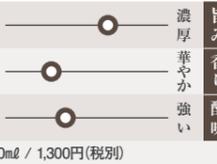


武田さん評価 井坂さん評価
 造り手のこだわりを感じるブランド酒。酸味が効いていて、後味のキレ洗練された味。

愛友 純米吟醸DRY

愛友酒造(潮来市)

「愛友ドライ」は酒米「五百万石」を60%に精米して作られた辛口純米吟醸酒です。口当たりは柔らかでキレのある後味。繊細な日本料理から素材を生かした肉料理にも合う、スッキリとした本格辛口のお酒です。



井坂さん評価 武田さん評価
 水のようにスーッと切れる味わいと柔らかい香りが心地よい。田舎くさくない洗練された味。一本です。

松盛 純米吟醸無濾過生原酒

岡部酒造(太田市)

創業以来手造りの丹精込めた酒作りがモットー。地元常陸太田産の酒造好適米「美山錦」を100%使用しています。フレキシブルでキーンとした口当たりから始まり、透明感のあるみずみずしい味わいが特徴的なお酒です。



井坂さん評価 佐藤さん評価
 無濾過生原酒ならではの力強さ！味はどしどしとしながら甘い。女性にもGOOD!!

富士大観 純米吟醸(ひたち錦)

森島酒造(日立市)

「これぞ地酒を目指し、「ひたち錦」酒造好適米を100%使用。仕込水も蔵内の天然水を用い、とことん茨城県産にこだわっています。果実のような香りとふくみのある優しい吟醸味が愉しめます。

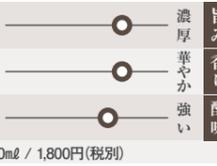


武田さん評価 あおいさん評価
 茨城県産ひたち錦のスッキリとした味わいが際立つ。全てが程良くまとまった一本。

結ゆい 純米吟醸酒(雄町亀口直汲み)

結城酒造(結城市)

しほりたてのお酒をその場で直接瓶詰めした「亀口直汲み生原酒」はほのかな果実香が深いです。雄町の特徴を押さえながら「結ゆい」らしいフレッシュさと程よい華やかさが印象的なお酒です。

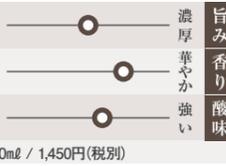


佐藤さん評価 あおいさん評価
 雄町感全開！のお酒。香り華やかでふくよか。ラベルカラーとリンクした味わいです。

太平洋 純米吟醸 1314

府中荻(石岡市)

アルコール13度の酒を協会酵母14号で醸したことから名付けられた銘柄。アルコール低めながら一切加水無しの原酒の純米吟醸です。軽快ながら味わい十分、柑橘系を思い出させる爽やかな香りと心地よい酸味。口当たりも軽快。

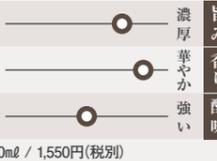


武田さん評価 佐藤さん評価
 県内では珍しいライトで飲みやすい低アルコール度13度と重くないのり風味が豊か。

来福 純米吟醸(愛山)

来福酒造(筑西市)

兵庫県産愛山を100%使用した純米吟醸。50%精米で醸し、ツルバラ酵母を使っているため口当たりが柔らかく、上品な味わい。お米の優しい旨みを感じられ、旨辛のバランスがよいので食中酒としてもオススメです。

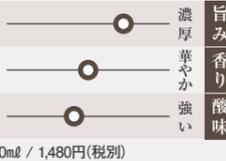


武田さん評価 井坂さん評価
 愛山が持つ味や香りの膨らみが存分に出ている。エスニック料理にも負けない酒。

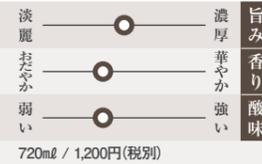
純美人 無濾過純米吟醸

野村醸造(常総市)

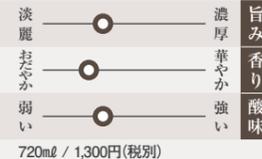
野村醸造の代表銘柄でもある「純美人」は蔵元にとつて子どものような存在で、常に意識を持って見守り育てたいお酒です。丹精込めて醸されるお酒は箱のようにソフトな口当りに仕上げられています。



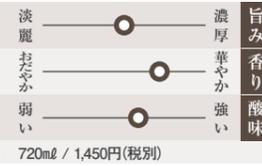
井坂さん評価 あおいさん評価
 しつかりとした強さのある酒。でもサラッとしてるので肉料理と合わせやすい一本。



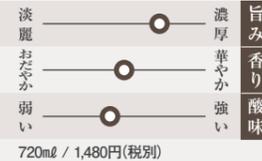
井坂さん評価 あおいさん評価
 昔ながらの実直でしつかりとした旨味のある一本。主張しすぎないので焼き味噌と合わせたい。



武田さん評価 あおいさん評価
 茨城県産ひたち錦の薄化粧のすっぴん美人という印象。スッキリとした米の味わいが魚料理に合いそう。



武田さん評価 佐藤さん評価
 県内では珍しいライトで飲みやすい低アルコール度13度と重くないのり風味が豊か。



井坂さん評価 あおいさん評価
 しつかりとした強さのある酒。でもサラッとしてるので肉料理と合わせやすい一本。