

李白

李白 特別純米辛口 やまたのおろち

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



ウイスキーなどのスモーク臭を思わせる香り。
やわらかな苦みと
少しの余韻が楽しめるお酒です。

おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



焼き魚



おすすめの
お料理



刺身



焼き鳥



お寿司

李白

李白酒造から皆さまへ

1882年（明治15年）創業。

食中酒としておいしく「つつい飲んでしまうお酒」を目指して酒造りをしています。「李白」の名は若槻礼次郎元首相により酒仙李白に因んで命名されました。

李白

蔵元紹介動画はこちら



李白 純米吟醸 Wanderin Poet

ロングセラーの商品で、現在は約12か国に輸出されているお酒。
食中酒としておいしい純米吟醸で冷やして〜ぬる燗で楽しめます。



李白 純米大吟醸

力強い酒質と柔らかい口当たりの純米大吟醸。
香りも上品なので食中酒として冷やして、もしくは常温でお楽しみいただけます。



李白 特別純米酒

鳥根県産酒米「五百万石」を58%に精米した特別純米酒です。
コクとキレある酒質で好きな温度帯とお料理で楽しめるオールラウンダー。

豊の秋

-松江の銘酒、豊の秋 醸造元-
米田酒造株式会社

豊の秋

初代辛口 金五郎



味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



ユリやヨーグルトを感じさせる
落ち着いた香り。
すっきりとした味わいで柔らかな苦みと
少しの余韻を感じさせるお酒です。

おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



おでん



おすすめの
お料理



煮魚



天ぷら (アナゴなど)



ステーキ

豊の秋

-松江の銘酒、豊の秋 醸造元-

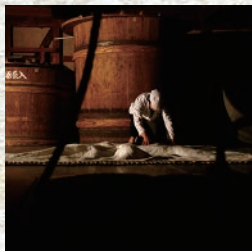
米田酒造株式会社

米田酒造から皆さまへ

明治 29 (1896) 年に城下町・松江で創業しました。
昔から変わらず出雲杜氏による手造りの酒造りに
精進しています。『ふっくら旨く、心地よく』をモットーに、
地元の食に寄り添う味わいの酒を目指しています。

豊の秋 -松江の銘酒、豊の秋 醸造元-
米田酒造株式会社

蔵元紹介動画は
こちら



豊の秋 純米大吟醸 葵々

島根県産「五百万石」を100%使用。
やさしい米の旨味、穏やかで上品な香り。
やや辛口でスッキリとした食中向きの味わいです。



豊の秋 特別純米 雀と稲穂

「ふっくら旨く、心地よく」という
最も豊の秋らしい純米酒。
穏やかな香り、まろやかに広がる米の甘味と旨味で、
燗酒に向きます。



純米吟醸 豊の秋 花かんざし

軽やかな吟醸香と、
ふっくらとしたお米の旨味があります。
穏やかでひかえ目な味わいは
繊細な味を楽しむ料理と合います。



金鳳

キンポー

金鳳 純米酒

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



リンゴを連想させるフルーティな香りと、
爽やかな酸味と中程度の
余韻を感じさせるお酒です。



おすすめのお料理



ゴマ豆腐

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめの
お料理



柳川鍋



精進料理



煮つけ (のどぐろ)



金鳳酒造から皆さまへ

島根の東端、安来市で明治2年の創業。「金鳳」の酒銘は
幻の霊鳥鳳凰に由来します。全国清酒鑑評会で全国第一位を
獲得した経験を持ち、「旨み」こそ日本酒の真髄と考えます。
米の命を旨さに生かした酒造りを目指しています。



蔵元紹介動画は
こちら



金鳳大吟醸

兵庫県産山田錦を40%精米、上槽後約一年間
低温熟成し原酒で瓶詰め。フルーティな香りと
しっかりした旨みが味わえる逸品です。



金鳳 純米吟醸

キレイなコクと華やかな吟醸香が特長です。
米の旨みを味わう事が出来、それでいて後口も良く、
純米大吟醸にも引けを取りません。



金鳳 本醸造

軽快で香りも良く、飲み口の良いお酒です。
冷やしてもお燗にしても美味しいです。
純米酒に匹敵する程の旨みがあります。

GASSAN



月山 芳醇辛口純米

味わいおちょこメーター

濃醇 |-----| ライト



香りおちょこメーター

芳醇 |-----| フルーティ



マスカットやグレープフルーツを
感じさせるフルーティな香り、
シャープですっきりとした味わいのお酒です。

おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



焼き鳥（タレ）



おでん



もつ鍋



唐揚げ



GASSAN



吉田酒造から皆さまへ

松江発祥の不味流茶道において
最高の水と称される超軟水を仕込み水に使用し、
透明感のある柔らかな味わいと
出雲流の芳醇な酒質の融合を目指し醸造をしています。

歳元紹介動画は
こちら



月山 特別純米 出雲

緑結びの地 出雲をイメージした
優しい香りと味わいのお酒です。



月山 純米吟醸

ふわりと広がる香りと清流を思わす
綺麗な口当たりが特徴のお酒です。



月山 スパークリング クラウド

『クラウド』の名前の通りうっすらと
雲を思わす白い澱（おり）が絡んだ
自然発泡のお酒です。

酒 木 造 次

since 1923

雲 純米吟醸

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



木やはちみつを思わせる
少し芳醇な香り、濃密な甘みと控えめな
酸味を感じる味わいのお酒です。

おすすめのお料理



魚のカルパッチョ

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめの
お料理



カプレーゼ



ちらし寿司(焼鯖)



河童巻き梅肉和え

酒 木 造 次

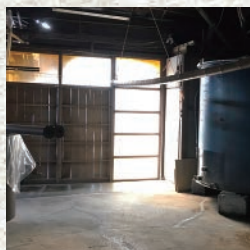
since 1923

本次酒造から皆さまへ

地元雲南市のお米と仕込水を使って蔵元杜氏が
丁寧にお酒造りをしています。精米からお酒造りまで、
お米が蔵に入ってからお酒として蔵を出るまで、
全ての工程を蔵元杜氏が責任を持って行っております。

酒 木
造 次

蔵元紹介動画は
こちら



美波太平洋 純米吟醸

程よい甘みとふくよかな旨味、
爽やかな酸味を感じるすっきりとした
印象のお酒です。



美波太平洋 純米

しっかりとした旨味を感じ味の切れも
良いお酒で、冷酒や冷やはもちろん
熱燗が特におすすめのお酒です。



寓 純米熟成原酒

熟成により濃醇で力強い味わいに
仕上がっております。しっかりとした味で
お料理にも合う旨味を感じいただけます。

與士重

奥出雲の一滴 Onedrop
改良八反流

味わいおちょこメーター

濃醇



ライト

香りおちょこメーター

芳醇



フルーティ

香木を感じさせる軽快な香りと
控えめな酸味と中程度の
爽やかな余韻を楽しむお酒です。



おすすめのお料理



刺身

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめの
お料理



焼き魚(塩)



天ぷら(塩)



焼き鳥(ささみ)

奥出雲

奥出雲酒造から皆さまへ

地元にて栽培された酒造好適米にこだわり、
香りだけでなく、味わいとのバランスを設計し、
「ジューシー」な味わいを感じて
いただける「食中酒」を主軸に
酒造りを行っております。

奥出雲

蔵元紹介動画は
こちら



奥出雲 純米大吟醸

香りだけに特化せず、味わいと共に食中酒に
求められた酒質を追求した純米大吟醸。
お酒と空間も演出できるボトルデザインです。



奥出雲の一滴 Onedrop 五百万石

Onedrop シリーズ、酒米「五百万石」を
使用したしっかりとした味わいから、
ジューシー感を感じていただける純米酒。



奥出雲の一滴 Onedrop 改良雄町

Onedrop シリーズ、酒米「改良雄町」を
使用した柔らかな甘みを感じ、米のふくらみが
ジューシーに感じていただける純米酒。



七冠馬 純米吟醸 一番人気

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



バラや新芽を連想させる爽やかな香りと、
すっきりとした旨味を味わえるお酒です。



おすすめのお料理



てっさ

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめの
お料理



ささみのタタキ



蕎麦



クラゲの刺身



簸上清酒から皆さまへ

古代の製鉄法「たたら製鉄」が現存する銅の町、
島根県奥出雲町で300年以上日本酒を造り続ける酒蔵です。

酒造りに適したミネラル分を豊富に含む水と良質な
地元産の酒米で、しっかりとした
味を持つ後キレのいいお酒を醸しています。



蔵元紹介動画は
こちら



七冠馬 純米大吟醸

“酒”の語源と言われる佐香神社の名前を持つ酒米、
佐香錦で醸した純米大吟醸。
マスカット様の香りとすっきりとした味わいが特徴。



七冠馬 特別純米

フランスで開催される「Kura Master」で2年連続入賞。
二種類の酒米を使い、
まろやかで上品な味わいに仕上げました。



七冠馬 純米

日本酒「七冠馬」の定番純米酒。
冷酒から熱燗まで幅広い温度で楽しめます。
飲むとほっとするような、
日常の晩酌に寄り添うお酒です。

Kinunomine
絹乃峰
JUNMAI SAKE BRAND
BREWED IN JAPAN



絹乃峰 特別純米酒

味わいおちょこメーター

濃醇 |-----| ライト

香りおちょこメーター

芳醇 |-----| フルーティ

リンゴを連想させるフルーティな香りと、
控えめな酸味・中程度の余韻が
特徴のお酒です。

おすすめのお料理



川魚の塩焼き

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめの
お料理



煮魚



生ハム



焼き鳥(塩)



赤名酒造から皆さまへ

日本酒 純米酒 100%の純米蔵です。

地元産米にこだわり、米のうまさを酒を通じて味わっていただきたいと思いながら醸造しています。当社の代表銘柄絹乃峰は

日本国内はもとより、海外でも
飲まれています。ぜひ様々なシーンで

お召し上がりください。



絹乃峰 特別純米 六拾

良質な国産米を厳選し60%まで精米して
醸造しています。柔らかな味わいがありながら
切れが良い、様々な料理に合います。



絹乃峰 純米大吟醸 四拾

柔らかなうまみの純米大吟醸です。食事と
合わせていただけるように香りは穏やか、
後切れ良く仕上げています。そのままでも、
ロックでもお楽しみいただけます。



絹乃純米吟醸55

良質な原料米を55%まで精米し、
薫り高く、切れ味良く醸造しました。
海鮮、和食によく合います。



十旭日 (じゅうじあさひ) 生酏純米

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



カラメルや甘酒を連想させるコクのある香り、
柔らかくふくらみのある旨味と全体を引き締める
キレが特徴のお酒です。

おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



味噌煮込み料理



おすすめの
お料理



クリームコロッケ



チーズ



豚キムチ



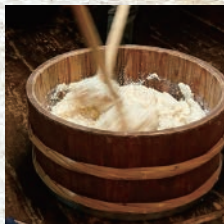
じやうあさひ

旭日酒造から皆さまへ

明治2年創業。呼吸する土壁の蔵。見えない存在と共に、
米や微生物と真摯に対話する酒造り。米の持ち味を醸す
ありのままの味わいは、温度や合わせる
料理での印象の変化が楽しめます。
生酛造りや熟成酒も魅力の幅を広げます。



蔵元紹介動画は
こちら



純米吟醸 八千矛

出雲大社の御神酒の銘柄「八千矛」は
大国主大神の別名でもあります。純米吟醸酒は
品のある香りと味わいが印象的な癒しのお酒です。



生酛純米 十旭日 御幡の元気米

出雲市佐田町大呂御幡地区で自然に元気に育つ
改良雄町で醸す生酛。芯の強さと伸びやかさは、
燗でより膨らみ、心身に喜びをもたらします。



純米吟醸 十旭日 干支ラベル

緑の舞を使用。毎年の干支の意味を表現した
ラベルでご用意。立春に澄酒生・おりがら
み生、夏至に火入をお届けします。

板倉酒造

ITAKURA BREWERY

天穂 純米大吟醸

味わいおちょこメーター

濃醇 |-----| ライト

香りおちょこメーター

芳醇 |-----| フルーティ

リンゴやマスカット・ライチを連想させる
爽やかな香りと、爽やかな酸味と
中程度の余韻が特徴のお酒です。



おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



しじみの酒蒸し



おすすめの
お料理



焼き魚（鯖など）



魚の煮つけ
（のどぐろなど）



ふなの刺身

板倉酒造

ITAKURA BREWERY

板倉酒造から皆さまへ

お料理をより引き立て、
お料理によりより引き立てられるお酒を。
お食事を心から楽しむ皆さまに寄り添い、
心穏やかになれるお酒を造りたいと願っております。

板倉酒造
ITAKURA BREWERY

蔵元紹介動画は
こちら



天穂 純米大吟醸「佐香錦」
マスカット系の香りに酒米
「佐香錦」の清らかな旨味が
加わった上品な味わいの酒



天穂 純米酒
天穂のスタンダードとなる、
角の取れたまろやかで
穏やかな印象を与える酒。



天穂 生酛純米酒
清く飲みやすく、
酸のバランスに特徴のある滋味深い酒。



株式会社
酒持田本店

ヤマサン正宗 佐香錦 純米吟醸

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



少し爽やかなヒノキや香木を思わせる香り、
すっきりとしたライトな味わいのお酒です。

おすすめのお料理



刺身

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめの
お料理



鮮魚のカルパチョ



ポテトサラダ



チーズ(あっさり系)

株式会社
酒持田本店

酒持田本店から皆さまへ

明治 10 年創業。古い街並みを残す木綿街道に位置し、
蔵など 5 棟が国の文化財に指定されています。
20 年古酒や、精米 90% の生原酒、日本酒仕込の梅酒など、
日本酒の懐の深さをもっと楽しんでいただきたい
と思って造り続けています。

株式会社
酒持田本店

蔵元紹介動画は
こちら



ヤマサン正宗 古滴
佐香錦 純米吟醸原酒

酒造りの神様を祀る出雲市平田の「佐香神社」。
その名を冠した島根県産のブランド酒米「佐香錦」で
造った純米吟醸を、じっくり数年寝かせた原酒です。



ヤマサン正宗 萌 純米生原酒

華やかな香りと米の味が残った柔らかい口当たり。
ほんのり甘い雲開き。
女性が飲みやすい日本酒を造りたいと
2004 年に女性の蔵人が開発しました。



ヤマサン正宗
日本酒仕込みの梅酒

日本酒 100%、出雲市平田産の梅を漬けました。
日本酒の旨味をいかし、甘さ控えめ、
すっきりと仕上げました。

出雲富士
いずもふじ

出雲富士 純米吟醸 赤ラベル

味わいおちょこメーター

濃醇 |-----| ライト

香りおちょこメーター

芳醇 |-----| フルーティ

リンゴや洋ナシを連想させる
フルーティーな香りと、上品な甘み・シンプルで
軽快な旨味を味わえるお酒です。

おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



お寿司



おすすめの
お料理



トマトソース系の料理



お浸し



焼き鳥

出雲富士
いずみふじ

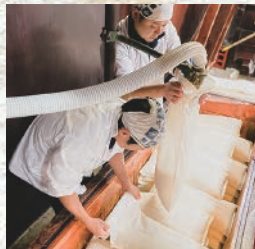
富士酒造から皆さまへ

日本酒発祥の地出雲で日本酒「出雲富士」を醸造しております。
「出雲富士」の名は出雲の地で富士山のように愛される日本一の
酒が造りたいという熱い想いで命名されました。

伝統の職人の感覚を大切に、
手づくりの清い酒造りを継承しています。

出雲富士
いずみふじ

蔵元紹介動画は
こちら



出雲富士 純米大吟醸 天の叢雲

出雲市内で特別契約栽培していただいた酒米の
王様「山田錦」を35%まで磨き上げ、斐伊川の伏
流水を仕込水に使用し昔ながらの伝統の手づくり
で心を込めて低温で醸した極上の純米大吟醸です。



出雲富士 純米吟醸 超辛口 青ラベル

軟水で木槽搾りの出雲富士だから醸せる、
クールでドライな甘さを控えたスッキリと
食事と人を結ぶ超辛口純米吟醸です。



出雲富士 純米 白ラベル

白く清らかに、鳥根県産の山田錦の柔ら
かく上質な旨味を醸し出し、人と食を優し
く結ぶ出雲富士の礎となる純米酒です。



OKI SAKE BREWERY CO.,LTD



隠岐誉 純米吟醸

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



和梨やパイナップルを思わせる爽やかな香りと、上品な甘味、キレの良いきれいな酸味ですっきりとした余韻を味わえるお酒です

おすすめのお料理

蔵元 HP は
こちら



メバルの煮付け



おすすめの
お料理



白身魚のフライ



ローストビーフ



湯豆腐



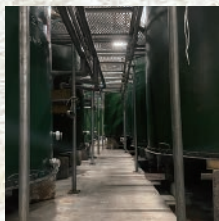
OKI SAKE BREWERY CO., LTD.

隠岐酒造から皆さまへ

当社は日本海に浮かぶ離島に位置しており、
「日本酒」を日本の伝統文化として守り抜く姿勢を貫きつつ、
現代のニーズにマッチした酒質の
向上を常に目指しております。



OKI SAKE BREWERY CO., LTD.



隠岐誉 純米酒

米の旨みコクを素直に感じる
ことが出来る端正な純米酒です。



隠岐誉 純米酒 藻塩米

隠岐独特の食用米「藻塩米（コシヒカリ）」を
100%使用して醸したお酒です。
独特のコクがあります。燗酒に◎



隠岐誉 室町の純米酒 90

室町時代後期のお酒の味を再現。
アイスワインやハチミツなどを連想させる
極甘口のお酒。肉料理と相性◎