

石見

石見銀山 特別純米

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



パイナップルを連想させる華やかな香りと、
軽快な味の余韻を味わえるお酒です。



おすすめのお料理



鳥の唐揚げ

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめのお料理



天ぷら



すき焼き



豚の角煮



石見銀山

一宮酒造から皆さまへ

30代の割と若めの夫婦で(笑)お酒を醸しています！
 主張しすぎず、料理を引き立て、その場を明るく
 楽しくできるような、そんなお酒で
 ありがたい！気づいたら盃が進んで
 瓶が空っぽ！なんてのが理想です。



蔵元紹介動画は
[こちら](#)



発泡清酒 雪香

瓶内二次発酵タイプのスパークリング清酒です。
 アルコール5%とお酒があまり得意でない方にも
 お楽しみいただけます。



純米吟醸 理可「つや姫」

食べて美味しいお米で造ったお酒は
 きっと美味しいだろう！という杜氏の思いからできた、
 大田市産「つや姫」で仕込んだお酒です。



石見銀山 純米吟醸 「改良八反流」

弊社の看板酒米、大田市産「改良八反流」のお酒。
 メロンや洋ナシのような甘い香りと、
 柔らかくふくむ米の旨味、優しい甘さが特徴。

開春

純米超辛口



開春 純米超辛口

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



炊いたお米やカラメルを連想させる
コクのある香り、少しの甘みと深みのある
味わいのお酒です。

おすすめのお料理



刺身

歳元紹介動画は
こちら



おすすめのお料理



焼き魚



おでん



鍋料理



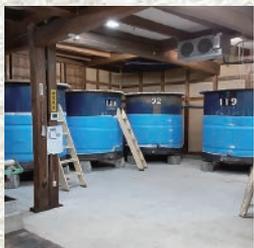
若林酒造から皆さまへ

吹けば飛ぶような小さな酒蔵ですが、生酛（きもと）造りを中心に個性豊かで特徴のある酒造りをしています。

落ち着いた席で、この酒はあーだこーだいいながら飲んでいただくと嬉しいです。



蔵元紹介動画はこちら



開春 宛（おん）

精米歩合90%。
生もと木桶仕込みで個性的な味わいです。
お網が良い。



開春 石の顔（かんばせ）

島根で開発した
島大 HA-11 号酵母を使用。
香り高く上品な甘味のある酒です。



開春 石見辛口

6号酵母使用。
冷やでも燗でも良い
リーズナブルな純米酒です。

加
福

加茂福酒造から皆さまへ

他では味わえない個性的な旨味を持った純米酒です。
名前も超弩弓！。さあ取り憑かれてみませんか？？

加
福



裏死神II

死神のリバースバージョン。夏限定。
すっきり辛口の特別純米酒です。
「死神が背を向ける」縁起物としても
良いですね！



完熟純米酒

お欄が美味しい純米酒です。秋が深まり
暖かい食材が恋しくなる季節に。
すっきりとした純米酒で、
合わせられる料理も広範囲です。



古代酒

1700年代の文献を元に復元製造しました。色は褐色、
味わいは甘く濃く、現代の清酒とは異なった
味わいです。仕込み水が極端に少なく、いわばお
米が液化したものを瓶詰め、豊臣秀吉も呑んだと
伝えられている贅沢なお酒です。

誉池月

純米吟醸 誉池月

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



リンゴやパイナップルを連想させる
フルーティな香り、まろやかな口当たりで
やわらかな苦みを感じさせるお酒です。

おすすめのお料理



天ぷら

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめの
お料理



麻婆豆腐



キムチ鍋など
(辛い物全般)



エスニック料理



池月

池月酒造から皆さまへ

中国山地の真ん中、広島県との県境に位置する自然豊かな邑南町の酒蔵。その豊かな自然から生まれる超軟水の仕込み水・その仕込み水と同一の水脈の水から栽培された地元産の酒米を使用して醸される優しい口当たりの清酒をお届けします。



蔵元紹介動画はこちら



純米大吟醸 佐香錦 35

Beyond Transcendence PREMIUM

全国新酒鑑評会出品酒。精米歩合35%の繊細な味わいと香り華やかな吟醸香を身にまとった池月酒造の最高峰。



Pink 桃色活性にごり

赤色清酒酵母の働きによる天然無着色の自然な色合いが、見た目もかわいいピンク色のごり酒。毎年12月1日に発売。



純米 佐香錦 60 黒ラベル

鳥根県独自の酒米「佐香錦」を使用した、すっきりとシャープな飲み口の純米酒。

玉 櫻

玉櫻 生酏純米 山田錦

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



醤油やスモークを連想させる芳醇な香り、
少しの甘みと存在感のある
旨味を味えるお酒です。

おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



レバーペースト



おすすめの
お料理



餃子



生ハム



豚汁

玉 櫻

玉櫻酒造から皆さまへ

玉櫻酒造では、お燗酒向きの熟成酒を造っています。
玉櫻のお燗と料理の組み合わせは、1+1=3になるような感覚です。

和食に限らず様々な料理と良く合います。

まずはご自身の好きなお料理と
合わせてみてください。

玉
櫻

蔵元紹介動画は
こちら



純米 佐香錦

さばけの良い軽快な熟成酒です。
熱めのお燗で切れが良く、酒温が下がった頃には
じんわり沁みる味わいに変化します。



山廃純米 五百万石

まだ若さが残っていますが、
山廃仕込特有の趣ある堅牢な酒質です。
是非お燗をつけてお楽しみください。



純米とろとろにごり酒

弊もろみがたっぷり入った、とろとろのごり酒です。
常温でも美味しく飲めますが、
熱めのお燗がオススメです。

日本海酒造株式会社

Nihonkaishuzo Co., Ltd.

環日本海 純米吟醸 やさか仙人 NEO

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



パイナップルやリンゴを連想させる
爽やかな香り、柔らかな苦みと
しっかりとした余韻を感じられるお酒です。

おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



刺身



おすすめの
お料理



天ぷら



鍋料理



カルパッチョ



日本海酒造株式会社

Nihonkaishuzo Co., Ltd.

日本海酒造から皆さまへ

鳥根県西部、浜田市の唯一の酒蔵で、「日本海酒造」の社名の通り日本海沿岸に蔵があります。「人と人の心をつなぐ酒」を理念とし、味わいがありながらもキレの良い酒質が特徴。色々な料理と合わせて楽しめる食中酒を主に醸しています。

日本海酒造株式会社

Nihonkaishuzo Co., Ltd.



蔵元紹介動画は
こちら



環日本海 山廃純米やさか仙人

地元である浜田市弥栄町で米作りに真剣に向き合う生産者の想いも一緒に込めて醸した山廃純米酒。柔らかな酸味とほどよいコクが楽しめる食中酒です。朝酒としてお勧めです。



環日本海 純米吟醸のど黒

香り控え目でキリッとした飲み口と、辛口でありながら適度な旨みがとてもよく調和した純米吟醸酒です。浜田名産「ノドクロ」の濃厚でありながらクセのない味わいの魚料理（刺身・煮付け・焼きなど）との相性は抜群です。



環日本海 純米原酒超辛口

超辛口のキレの良いさの中に、原酒のコクと濃厚な米の旨みを楽しめます。720ml 1瓶は辛さをイメージする赤色瓶を使用しています。



都錦

Miyako-Nishiki
Sake Brewing

農醇酒 sign88 八十八

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



洋ナシやバナナを感じさせる
爽やかな香り、ほのかな甘みをもち、切れもよい
軽快な味わいのお酒です。

おすすめのお料理

蔵元ウェブサイトは
こちら



刺身



おすすめの
お料理



焼き魚



おでん

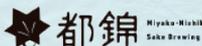


天ぷら



都錦酒造から皆さまへ

清流・江の川が日本海と出会うまち・江津の酒蔵。島根県で最も小規模な醸造所の一つです。お酒は、大地の実り（稲）や微生物（麹菌や酵母）など、自然の活力により生じるものとの考えから、人が手を加えすぎないことを大切にしています。



農醇酒 sign70 諧和

大地の実り、微生物、人の調和から生じるケミストリーをあらわすお酒。なめらかな辛口。「全国醸酒コンテスト2022」にて最高金賞を受賞。



農醇酒 sign50 交響

微生物の営み＝発酵のダイナミズムをあらわすお酒。フルーティーな甘口。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2021」にて最高金賞を受賞。



宗味 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



カラメルや蜂蜜を連想させる
コクのある香り、コクのある苦みと旨味、
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



白身魚料理



おすすめの
お料理



サラダ



お豆腐料理



あっさりした前菜料理



右田本店から皆さまへ

代表銘柄宗味は関ヶ原の戦い直後の1602年から造り始めたと云われています。益田川の伏流水、軟水は柔らかくなめらかであっさり軽いと言われます。右田本店は益田の歴史や伝統文化と共に今後も皆様に愛される日本酒造りを続けていく所存です。



蔵元紹介動画は
こちら



佐香錦純米吟醸 720ml

フルーティーでやや甘口、すっきりした旨味とほのかな甘みが特徴です。白身魚料理、ポン酢料理、生えび、さっぱりした料理などがおすすめです。



桃色しずく 720ml

スッキリした甘みと爽やかな酸味が特徴で女性のお土産などに人気です。あっさりした前菜料理、サラダ、お豆腐料理、わさびなどがおすすめです。



無用の用 特別純米酒

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



ミントやヒノキを思わせる
爽やかな香り、スパイスのような苦みを
軽快に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



刺身



おすすめの
お料理



焼き魚



煮魚



酢の物



岡田屋本店から皆さまへ

当蔵は酒を腐らす「火落ち菌」を2代目大谷嘉十郎が発見し、業界に貢献。「食事を楽しく美味しく!」を実践し、過度な香りを嫌い食事に合う酒造りを目指している。



蔵元紹介動画は
こちら



菊弥栄 大吟醸

山田錦を自社精米で40%精米したものを100%使用した大吟醸。全国新酒鑑評会で2度金賞を受賞した当蔵でも最も価格が高いお酒です。



無用の用 純米大吟醸

島根県産の酒米「五百萬石」を100%使用した純米大吟醸。爽やかな酸味が香りと共にさらりと広がる、スッキリした味わい。うま味が控え目で、食事中には料理のうま味を引き立てます。

扶桑鶴

扶桑鶴 純米吟醸 佐香錦



味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



ドライフルーツやカラメルを連想させる
コクのある香り、ふくよかな甘みと
ふくらみのある味わいのお酒です。

おすすめのお料理

蔵元紹介動画は
こちら



刺身(白身魚)



おすすめの
お料理



焼き鳥(塩)



おでん



だし巻き卵

扶桑鶴

桑原酒場から皆さまへ

しっかりと熟成させ、“食”との相性を求めた結果、華やかな香りは求めず“米”由来の旨みと味わいを感じさせられる日本酒、冷たくして飲むだけでなく温めることにより膨らんだ旨み、味のまろやかさを楽しめる日本酒を目指しています。

扶桑鶴

蔵元紹介動画は
こちら



扶桑鶴 純米酒

精蜜を連想する香り、うっすらとバナナ様を感じさせられます。軽いのど越しながらもほんのりとした熟成感、旨みもしっかりと感じさせられます。



扶桑鶴 特別純米酒

島根県産酒造好適米「神の舞」100%使用。
バランスの良い甘み・旨み・酸味。
すっきりとした口当たり。



扶桑鶴 純米酒 高津川

熟成の味わいと酸のバランスが良く、
食中酒、燗酒に最適です。



津和野盛

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



はちみつを連想させる
爽やかな香りと柔らかな苦みとなめらかで
優しい甘みが特徴のお酒です。

おすすめのお料理



湯豆腐

蔵元紹介動画は
こちら



おすすめの
お料理



魚の塩焼き



酢の物



ポテトサラダ



石州酒造から皆さまへ

創業は江戸中期 1730 年 (享保 15 年)。時は徳川 8 代將軍吉宗の時代。古くから津和野において、米問屋を商っていた当酒蔵の初代 俵屋長七が酒造業を始めました。現当主で 10 代目、現在 11 代目が杜氏として酒造りに励んでいます。



蔵元紹介動画は
こちら



壱津禰 純米吟醸 白狐

麴の造り方や配合の変化により造り上げられた純米酒。麴の力により十分に引き出された米の風味と絶妙な旨味がクセになります。



壱津禰 純米酒 紅狐

麴の造り方や配合の変化により造り上げられた純米酒。麴の力により十分に引き出された米の風味と絶妙な旨味がクセになります。



大吟醸 華泉

使用米は兵庫県産山田錦と津和野産の佐香錦のブレンドです。低温で吟味を重ねて造り出されたお酒は、神秘的なまでの吟醸香と奥深い味わいを醸し出します。

初陣

初陣 純米大吟醸

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



リンゴやパイナップルを
連想させるフルーティな香り、
少しの酸味と苦みを感じる
すっきりとした味わいのお酒です。



おすすめのお料理

歳元紹介動画は
こちら



刺身



おすすめの
お料理



焼き魚(塩)



サラダ各種



イタリアン
(カプレーゼの絵)

初陣

古橋酒造から皆さまへ

「山陰の小京都」津和野の良質な酒米と酒造りに適した
青野山の銘水の醸し出すハーモニーのようなお酒。
日本酒ビギナーでも飲みやすい口当たりの優しいお酒です。

初陣

蔵元紹介動画は
こちら



純米辛口原酒

原酒らしい濃厚な味わいで、
辛口党にはお奨めの純米酒です。



純米吟醸

お米の旨味を感じながら
さわやかな味わいのある吟醸



津和野純米酒

津和野の酒米「佐香錦」を
100%使用した純米酒。
冷や、常温、熱燗いずれも頂けます！

高砂

高砂

味わいおちょこメーター



香りおちょこメーター



カラメルや蜂蜜を連想させるコクのある香り、
柔らかな苦みと、やや長い余韻が
特徴のお酒です。



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



湯豆腐



天ぷら(塩)



鍋(水炊きなど)

高砂

財間酒場から皆さまへ

江戸時代から続く酒蔵。築 200 年以上の蔵を利用した酒蔵資料館を開設。江戸時代～昭和 30 年ごろまでの酒造道具を展示しています。日本酒だけでなく地元の特産を利用した焼酎、ぶりん酒をはじめとしたリキュールも製造しています。

高砂

蔵元紹介動画はこちら



津和野こだわりの酒

津和野産の酒米（佐香錦）を使い、ラベルも石州和紙を使用、字も津和野の書家に書いてもらった、津和野にこだわった純米吟醸酒です。



純米吟醸 鷗外の郷

森鷗外生誕 150 年を記念し、鷗外が居住し文筆活動をしていた東京・文京区とのコラボ商品です。米は山田錦（兵庫県産）を使用した純米吟醸酒です。



鷗外 大吟醸

津和野が誇る森鷗外先生から名前をいただいた大吟醸酒です。バランスのいい味でどんな料理にも合います。