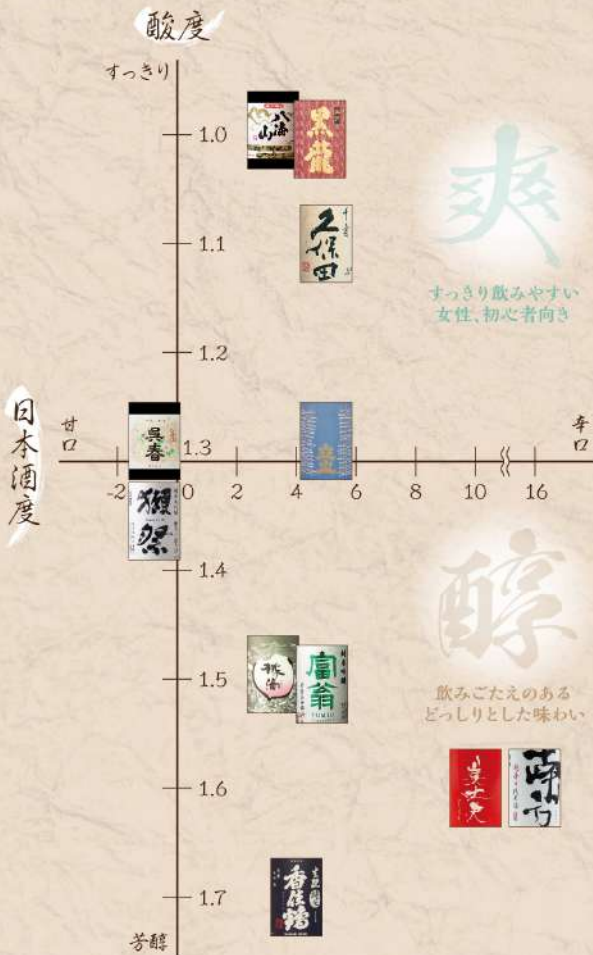


# プレミアム日本酒 味の分布早見図



**日本酒度**  
日本酒の比重の事で、プラスであれば糖分が少なく辛口、マイナスであれば糖分が多く甘口となります。

**酸度**  
日本酒に含まれる酸の量の事で、酸度が高いほど芳醇な味わいに、低いほどすっきりとした味わいになります。

※上記分布図における「獺祭」の位置は、とも吉の職人衆が実際にきき酒を行ったうえでの予測値を元に配置しております。予めご了承ください。

**立山 特別本醸造**  
たてやま  
〈富山県〉  
〈日本酒度〉+5 〈酸度〉1.3  
七〇〇円

「清流庄川の伏流水を使用。ほのかな芳酸香口当たり、喉越しはなめらかで淡く、爽やかなスキップとした特別本醸造酒。



**香住鶴 純米(生もと)**  
かすみつる  
〈兵庫県〉  
〈日本酒度〉+4 〈酸度〉1.7  
六五〇円

「生もと造り、独特の風味があり、深みのある味とまるやかな酸味で、飲みごたえのある純米酒。



**呉春 普通酒**  
ごしゅん  
〈大阪府〉  
〈日本酒度〉±0 〈酸度〉1.3  
六五〇円

いつでもどこでも楽しめる大阪のスタンダードな酒。香み飽きしない、味わいのある酒。



**南方 純米**  
みなかた  
〈和歌山県〉  
〈日本酒度〉+16 〈酸度〉1.6  
八〇〇円

超辛口でスッキリとしたキレの良さが、ありながら、米の旨味の余韻を愉しめる純米酒。



**美丈夫 純米**  
びじょうふ  
〈高知県〉  
〈日本酒度〉+10 〈酸度〉1.6  
八〇〇円

香りを抑え、軽快な飲み口と抜群のキレを持つ超辛口。酸味のバランスも最高。



**八海山 特別本醸造**  
はっかいさん  
〈新潟県〉  
〈日本酒度〉+4 〈酸度〉1.0  
八〇〇円

香りは控えめで、角のとれた柔らかな口当たりと、ふくよかで丸みをおびた柔らかな味わい。抜群のキレ味を持つ辛口本醸造酒。



**桃の滴 愛山 純米**  
ももしずく  
〈京都府〉  
〈日本酒度〉+4 〈酸度〉1.5  
九〇〇円

高級で希少な「愛山」を酒米に使用。濃醇で米の旨味がたっぷり、後口のキレも良い。独特の酸味も特徴の一つ。



**久保田 千寿 吟醸**  
くぼた  
〈新潟県〉  
〈日本酒度〉+5 〈酸度〉1.1  
八五〇円

「食事と楽しむ吟醸酒をコンセプトに造られた、香りは穏やかで、飲み飽きしない、味わいの口当りの柔らかさが特徴。



**黒龍 純米吟醸**  
こくりゅう  
〈福井県〉  
〈日本酒度〉+4 〈酸度〉1.0  
八〇〇円

「福井県産五百萬石」が持つ米本来の旨みを引き出しつつ、爽やかな飲み心地を追求した純米吟醸酒。



**熱爛なら豪快**  
上撰松竹梅 豪快(爛・冷)  
一合三〇〇円  
二百六〇〇円

「こちらの商品は、冷たいでござりまする。」「しずくのご提供にはありません。予めご了承ください。」



**獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸(山口県)**  
だつさい  
〈日本酒度〉〈酸度〉非公開  
一四八〇円

「獺祭」の味を一番楽しめる、精米歩合39%の純米大吟醸酒。フルーティーな香りと口に含んだ時の蜂蜜のような綺麗な甘み特徴。



**富翁 純米吟醸**  
とみおう  
〈京都府〉  
〈日本酒度〉+4 〈酸度〉1.5  
九〇〇円

京都で開発された酵母。京の琴と、伏見の名水「伏水」で醸した純米吟醸酒。やさしい香りと、米の旨みがかかるお酒。



# 厳選 プレミアム日本酒

とも吉の腕利き職人が、お料理に合う日本酒を全国から厳選。プレミアム日本酒はすべて、おいしいお酒を「粹」に飲む為の新しいかたちの専用冷酒器「しずる」でご提供致します。



※表示価格は全て税抜価格です。

# 焼酎

## 芋焼酎



厳選しているのは日本酒だけではございません。  
焼酎も数多く取り揃えておりますので、  
お料理と共にお愉しみて下さいませ。

ご希望の割り方を指定ください  
ロック・水割・湯割・ソーダ割  
「梅千し」追加：五〇円

### 黒霧島

〈鹿児島県 霧島酒造〉  
四五〇円  
黒麹の醸すうまさはトロツとした甘みと、キリッとした後切れが特徴の本格芋焼酎。



### 金黒

〈アサヒビール〉  
四五〇円  
鹿児島県産「黄金千貫」を全量使用。ゆつくりと時間をかけた独自の蒸溜方法が特徴。



### 赤霧島

〈鹿児島県 霧島酒造〉  
五〇〇円  
黄金千貫のDNAを受け継ぐ紫芋「ムラサキマサリ」が原料。気高い香りと澄んだ甘みが特徴の本格芋焼酎。



### 苗霧島

〈鹿児島県 霧島酒造〉  
五〇〇円  
明るく色鮮やかなオレンジ芋「タマアカネ」が原料。甘くフルーティーなコクと、まるみを感じる彩り豊かな味わいが特徴。



### 一刻者純芋

〈鹿児島県 小牧醸造〉  
五五〇円  
全量芋麹を使用した、100%芋の焼酎。「一刻者」は「頑固者」の意味。昔ながらの製造方法にこだわった焼酎。



### 富乃宝山

〈鹿児島県 西酒造〉  
五五〇円  
麹に日本酒で使われる黄麹を使い、モロミを吟醸酒のように低温発酵させて醸す。芋焼酎の入門用としても最適な焼酎。



### 赤兎馬

〈鹿児島県 濱田酒造〉  
五五〇円  
「三國志」に登場する「一日に千里走る」という名馬から名を借りた焼酎。口当たりが良く飲みやすい。濃厚でしっかりした味わい。



### 天使の誘惑

〈鹿児島県 西酒造〉  
九八〇円  
原料芋に南薩産「黄金千貫」を使用。色調は薄い琥珀色。長期熟成の為、芋の香りがより深く、濃厚かつ芳醇な風味。



## 麦焼酎



### 隠し蔵

〈鹿児島県 濱田酒造〉  
四五〇円  
厳選した大麦を白麹で仕込み、減圧蒸留、軽樽で貯蔵熟成。マイルドでなめらかな飲み口の奥に感じるほのかな甘みが特徴。



### いいちこ

〈大分県 三和酒造〉  
五〇〇円  
厳選した大麦・大麦麹と天然の清冽な水だけで醸しました。まろやかで飲み飽きしない、本格焼酎のベストセラー焼酎。



### 兼八

〈大分県 四ッ谷酒造〉  
六五〇円  
他の麦焼酎とは一線を画す、香ばしい麦の香りと深い味わいが楽しめる本格派麦焼酎。



### その他の焼酎

しそ焼酎 鍛高譚  
〈東京都 合同酒精〉  
四五〇円  
北海道白糠町の香り高い赤しそと、大雪山系を望む旭川の清冽な水を使用した、爽やかな風味の、しそ香る酒。



### 黒糖焼酎 れんと

〈鹿児島県 奄美大島開運酒造〉  
四五〇円  
炭タンクに一定の音響振動を加えて「ゆつくり」と熟成を促すという独自の発酵音響用語で、ゆるやかに「ゆつくり」との意味を持つ「Len-to」に由来。



### 玄海

〈アサヒビール〉  
四五〇円  
ほのかなむぎの香り、軽やかで、それでいて深くキレの良い極上の口当たり。



### 中々

〈宮崎県 黒木本店〉  
五五〇円  
減圧蒸留にて軽快な風味に仕上げた大麦100%の麦焼酎。大麦のコクを残しつつ軽快な飲み口を追求した逸品。



### 百年の孤独

〈宮崎県 黒木本店〉  
九八〇円  
上品で強く、オークやほんのりシガラの香りがある。ココナッツや香ばしい麦の風味などが幾重にも感じられる焼酎。



### 焼酎ボトル

芋焼酎  
・黒霧島 七二〇円 三〇〇〇円  
・金黒 九〇〇円 三〇〇〇円

### 麦焼酎

・いいちこ 七二〇円 二八〇〇円  
・隠し蔵 七二〇円 三〇〇〇円

ボトルキープはお受けしておりません。