

第3回「ひろしまナイトフェス」

産地	蔵元	銘柄	酒米	精米率	酒度	酸度	コメント
秋田県	天寿酒造	鳥海山 生もと純米 (ヲカイヅ)	酒造好適米	65%	+3	1.7	2年間の熟成によるまろやかな旨味と、特徴ある酸がお料理の美味しさを引き立てます。常温または燗でお楽しみください。
宮城県	阿部勘酒造店	阿部勘 辛口純米【火入】 (アベカ)	宮城県産米	60%	+6	1.7	宮城の「阿部勘」定番の辛口酒。香りは穏やかにすっきりとした辛口純米。爽やかな中に程良く広がる旨味が飲み飽きしない。食中のお酒に仕上げています。
福島県	大七酒造	大七 生もと純米 (ダイイチ)	五百万石	69%	+3	1.6	豊かなコクと旨味、酸味が完全に解け合い、後味のキレも良し。燗をつければつつみ込まれるような、心に染み入るおいしさです。
新潟県	八海醸造	八海山 特別本醸造 (ハカイザ)	五百万石、トドロキワセ他	55%	+4	1	香りは控えめで、キレのある辛口酒。柔らかな口当たり、バランスの取れた味は飲みあきしません。ふくよかで、丸みをおびた柔らかな味わいには、品格さえ感じられます。
石川県	車多酒造	天狗舞 山廃仕込純米酒 (テウマイ)	五百万石	60%	+3	1.9	純米酒・山廃造りの代名詞とも言われる看板商品です。山廃仕込み特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性豊かな純米酒です。濃い山吹色は目も楽しませてくれます。
愛知県	山忠本家酒造	義侠 純米原酒60(BY無) (ギキョウ)	山田錦	60%	+5		特A地区の山田錦を使った義侠のラインナップの中でも最もお手頃な一品。凝縮された米の旨味としっかりした酸が調和した濃醇でダイナミックな味わい。義侠のスタンダードです。
埼玉県	神亀酒造	神亀 純米酒 (シカメ)	酒造好適米	60%	+6	1.7	熟成された濃醇な旨味とボリュウム感が、口の中で溶けてなくなる感じ。濃醇だが、切れ味が鋭く、濃い目の味付けの料理とよく合います。
滋賀県	富田酒造	七本鎗 純米 14号酵母 (シホヤ)	玉栄	60%	+4	1.9	北大路魯山人ゆかりの蔵で若き蔵元とベテラン杜氏が醸す「七本鎗」のド定番酒。冷やして香りの上品さ、常温で米の旨味が膨らみ、燗にしてほっこり癒される。どんな場面にも対応出来る万能の食中純米酒。最強の一本です。
京都府	松本酒造	澤屋まつもと 純米 (サヤマツト)	五百万石	65%		1.3	淡麗で、口当たり良く、爽やかな柑橘系の果実を思わせる香りを持ち、スツキリと軽やかな飲み疲れしない酒質です。冷から燗まで幅広くお楽しみいただけます。
大阪府	秋鹿酒造	秋鹿 山廃純米 自営 田雄町 火入原酒 720ml (アキカ)	雄町	70%	+9	2.3	自営田で無農薬にて栽培された雄町を使用した山廃仕込の純米酒。まろやかな口当たり、力強い雄町の旨味が楽しめます。
島根県	李白酒造	李白 特別純米 やまたのおろち 辛口 白ハル (リル)	五百万石	58%	+7	1.4	「やまたのおろち」は物語の持つ力強さをイメージしたスツキリとした辛さの中にも旨味を感じるお酒です。
山口県	永山本家酒造場	貴 辛口純米 80 (キ)	山田錦	80%	+10	1.7	複雑にしてエッジの効いた香りが印象的です。ふくよかさを感じるとともに、鋭くキレの良いスパイシーな香味が特徴的。
福井県	加藤吉平商店	梵 純米55 (ボン)	五百万石、山田錦	55%		1.8	さわやかで重厚なコシのある香りがあり、素晴らしい切れとともに、軽快で深い味が特徴です。燗をすると酸がきいて旨さに深さが加わり抜群です。

茨城県	株式会社 武勇	武勇酒蔵 超辛口生もと純米 (ブ17)	国産酒造 好適米	65%	+10	1.6	生もと造りながら、尖った酸味が無く、爽やかでさっぱりとした味わいが特徴。6号酵母を用いています。シャープなキレ味で、食中酒として冷酒から燗酒までオールマイティーに楽しめます。
高知県	西岡酒造 店	久礼 辛口純米 (ク)	松山三井	60%	+10	1.8	日本酒度+10という本格派の淡麗辛口！冷やしても、ぬる燗でも純米の味と香りを堪能でき、非常にバランス良く仕上がっております。
佐賀県	天山酒造	七田 純米 75【山田錦】火入 (シガ)	山田錦	75%	+5	1.7	米の旨味が凝縮されたコクのある味わいは燗にして飲む事により優しく膨らみのある味わいへと変化していきます。このお酒を飲む時は是非燗にして飲んで下さい。
広島県	藤井酒造	夜の帝王 特別純米 (ヨルノイサ)	八反錦	65%	+10	1.7	広島県の酒造好適米である八反錦をメインに使用し、軟水仕込みの特性を活かした、口当たりまろやかな食中酒です。しっかりと麴と米の味わいを残しながら、アルコール度を低めに抑えました。
広島県	亀齢酒造	亀齢 純米 入魂 山白 ハバル【火入】 (トイ)	中生新千本	80%	+4	1.8	米の芳醇な力を充分に出しながらも辛口仕立てにすることで 鮮やかなキレを持ち飲み飽きしない酒に仕上がっています。
広島県	盛川酒造	白鴻 特別純米 緑ハ ル (ハコウ)	八反35号、山田錦	60%	+3	1.6	料理の味を邪魔しないが、酒の味はしっかり主張しています。そのまま常温で、あるいは冷やして、またはぬる燗で、お好みのスタイルでお召し上がり下さい。
広島県	竹鶴酒造	竹鶴 純米【秘傳】 (タヅル)	八反錦	70%	+16	1.6	竹鶴酒造の「八反錦」の純米酒。燗にして美味しい米の奥深い味わいがあり、体に染み込むような程よいコクが感じられます。