



Louis Robuchon  
•————•  
Selection

酒蔵

基山商店

生産地

佐賀県

紹介



佐賀県の東端、福岡県との県境の基山町にある小さな酒蔵。  
 佐賀背振山系を主峰とする九千部山・基山（きざん）より湧き出る伏流水と基山の  
 豊かな自然の恵みを生かし、初代・小森初蔵より当代まで、地元の人に旨い酒を飲ま  
 せたいという一心で酒造りを行なっている。品質最優先の姿勢を崩さず、「地方で  
 の特色ある酒造り」をモットーにこだわりの酒造りを実践。



PRODUCT NAME

キヤマ "セレクション パルセレール"  
**Kiyama "Sélection Parcelleire"**  
 (Junmai) 750ml

酒米

山田錦（基山産）

精米歩合

50%

アルコール度数

14.6 度

酒度 / 酸度

-20 / 4.3

商品説明

基山町産の山田錦が持つ芳醇さ、フルーティーさを活かして、また普段は使わ  
 ない特別な酵母を用い、酸味と旨味を強調したエレガントな日本酒。酸度は4.  
 0を超えるが、絶妙なバランスを誇ることにより酸っぱさも、甘さも一切感じ  
 させない。まるで偉大な貴腐ワインのシャトー・ディケムのように、両者が高  
 い次元で共鳴しあっている。低温で45日かけてゆっくりと発酵させること  
 により、魅惑的であるでピロードのような美しい口当たりを表現している。

酒蔵

豊島屋

生産地

長野県

紹介



長野県諏訪湖近くの岡谷市に位置する当酒蔵。

冬期、きびしい寒さとともに諏訪湖は全面氷結する。更に寒気が襲うと、轟音とともに湖面上に鋸状の亀裂が生じる。この天然現象を諏訪・岡谷地方では神様が湖面上を渡ったとして「御神渡」と称する。20代から30代の若い蔵人達で、伝統にとらわれず、しかし守るべき技は残しつつ、新しい発想での酒造りを展開する。



PRODUCT NAME

ミワタリ レクスプレッション デュ "タカネニシキ"

Miwatari L'Expression du "Takane-Nishiki"  
(Junmai Ginjo) 740ml

酒米

たかね錦 (長野県産)

精米歩合

49%

アルコール度数

14.5 度

酒度 / 酸度

5 / 1.3

商品説明

「歴史ある長野産のたかね錦という古風な酒米で、モダンな酒を醸す」をテーマにして造られた純米吟醸。熟した白桃の濃厚なアロマとともに、長野の日本アルプスの山脈を連想させる冷涼感を感じることができる。口当たりも柔らかく芳醇で、スグリのニュアンスと米の旨味、そして、程よい酸味がバランス良く相成り、長い余韻が支配する。

酒蔵

國稀酒造

生産地

北海道

紹介



日本最北端の酒蔵。

海沿いの町、北海道の増毛町に位置する当酒蔵で造られるお酒は海風の影響を強く受け、その味は豊富な塩味、ミネラル分を含む。

國稀酒造の建物は「増毛の歴史的建物群」を構成する建物の一つとして、2001年第1回北海道遺産に選定された。



PRODUCT NAME

クニマレ キュヴェルイ ロブション

**Kunimare Cuvée Louis Robuchon**

(Junmai)

720ml

酒米

吟風 (北海道産)

精米歩合

65%

アルコール度数

15 度

酒度 / 酸度

4 / 1.5

商品説明

北海道が誇る酒米、吟風が持つシャープで緊張感がある口当たりと相成り、程よく辛口で、キレのある妖艶なタッチを魅せる。日本海の潮風を感じさせるソルティなミネラル感を讃え、増毛のテロワールを表現している。魚介類、特にヨード感あふれる貝などとの相性は抜群。

酒蔵

若竹屋酒造場

生産地

福岡県

紹介



創業元禄 12 年創業の筑後地方最古の酒蔵。

家訓には、「若竹屋は先祖より受け継ぎし商いにあらず子孫より預かりしものなり」とある。酒にまつわる全てのことを、「自然な正しい姿」で次世代へと還してゆくという哲学と科学的なアプローチで、独創的な酒を造り続ける。筑後から世界へ、福岡の息吹を発信する。

PRODUCT NAME

スペシャルキュヴェ "ワカタケ"  
Special Cuvée «Wakatake»  
(Junmai)

720ml

酒米

山田錦 (福岡県田主丸産)

精米歩合

非公開

アルコール度数

15 度

酒度 / 酸度

4 / 1.5

商品説明

福岡県糸島産の山田錦を使用。兵庫県産に比べると香りは穏やかだが、その分凝縮された旨味と展開力のある奥域と余韻の長さを讃える。ウコン、ターメリックなどスパイスのアロマや、白胡椒のニュアンスが感じられ、鶏肉ベースのお料理はもちろん、エスニックな味付けの一品とも寄りそう。温燗でもオススメ。

