

東北・関東・中部・近畿・中四国・九州の全21県の地酒がずら〜り。

小さな日本酒BAR2020

日本全国の各エリアより
日本酒を選定しました。



日本酒で
全国を巡ろう!

日本酒早見表



日本酒にあうお料理も
ご用意しております

陸奥八仙 特別純米
ひやおろし 緑ラベル
R1BY 火入れ(青森)

冷〜ぬる燗 特定名称□特別純米
産地□青森
日本酒度□0
酸度□1.2
ALC度□16%

八仙らしい果実のような華やかな香りが漂い、甘やかな旨みが味わえる特別純米酒。熟成により凝縮された旨みと酸が抜群です。

一合 1,200円

水芭蕉 純米吟醸 秋酒
ひやおろし R1BY
火入れ(群馬)

冷〜燗 特定名称□純米吟醸
産地□群馬
日本酒度□-2
酸度□1.5
ALC度□15%

米特有の旨味がしっかりと感じられつつも、調和のとれた酸味によりソフトな口当たり。今年は透明感があり円みのある味わいに仕上がっております。

一合 1,100円

百十郎 純米吟醸
三桁紋 Traditional
R1BY 火入れ(岐阜)

冷〜燗 特定名称□純米吟醸
産地□岐阜
日本酒度□3.3
酸度□1.5
ALC度□15%

歌舞伎顔のラベルが特徴的な百十郎の秋酒。爽やかで清涼感のある香りで後味は軽快。きめ細やかな甘みが上品な日本酒です。

一合 1,200円

酔鯨 純米吟醸
吟麗秋あがり 白露
R1BY 火入れ(高知)

冷 特定名称□純米吟醸
産地□高知
日本酒度□6.5
酸度□1.8
ALC度□16%

鯨の幅が広く、しっかりとした旨みにキレの良い後味を愉しむことができます。酔鯨特有の酸味が加わることで旨味と後味の良さを両立しています。

一合 1,100円

春霞 特別純米
栗ラベル(黄)ひやおろし
R1BY 火入れ(秋田)

冷〜燗 特定名称□特別純米
産地□秋田
日本酒度□6
酸度□1.8
ALC度□16%

秋刀魚や茄子等の秋の味覚と相性の良い食中酒向けひやおろし。穏やかな香りでお米の旨味と酸の味わいが充分に引きだされています。

一合 1,200円

木戸泉 純米
秋あがり R1BY
火入れ(千葉)

冷 特定名称□純米
産地□千葉
日本酒度□非公開
酸度□非公開
ALC度□16%

熟成によって凝縮された旨味が口の中に広がります。秋の味覚との相性がびったりの味わいです。

一合 1,000円

明鏡止水 純米吟醸
特撰純米吟醸ひやおろし
R1BY火入れ(長野)

冷〜燗 特定名称□純米吟醸
産地□長野
日本酒度□4
酸度□1.6
ALC度□16%

華やかな香りのお酒。味も透明感がありつつ、奥深く上品な旨味が広がります。ひやおろしならではの落ち着いた味わいが楽しめます。

一合 1,100円

雁木 純米 ひやおろし
R1BY 火入れ(山口)

冷〜燗 特定名称□純米
産地□山口
日本酒度□5
酸度□2.2
ALC度□17%

口当たりはなめらかでふっくらと膨らむ味わいはボリューム、後キレがよくスッと収束するので重さは感じません。冷、常温、熱燗とオールマイティに楽しめるお酒です。

一合 1,000円

ゆきの美人 純米吟醸
愛山麴 ひやおろし
R1BY 火入れ(秋田)

冷〜燗 特定名称□純米吟醸
産地□秋田
日本酒度□6
酸度□1.6
ALC度□16%

愛山のコクのある旨みと秋田酒こまの軽快さが調和した食中酒向きの日本酒。やわらかな甘みとさっぱりとした酸味が魅力です。

一合 1,200円

彦市 純米
秋あがり R1BY
火入れ(茨城)

冷〜燗 特定名称□純米
産地□茨城
日本酒度□2.5
酸度□2.1
ALC度□16%

大洗町のシンボル「海」が月型に映るラベルが特徴。地元とことんこだわり厳選した米の旨味が凝縮されたお酒です。

一合 1,000円

鶴齢 特別純米
ひやおろし R1BY
火入れ(新潟)

冷〜燗 特定名称□特別純米
産地□新潟
日本酒度□非公開
酸度□非公開
ALC度□16%

米の旨味を存分に引き出した力強く濃厚な味わいが楽しめます。脂の乗った魚料理や濃いめの味付けに相性抜群！

たけのその 純米吟醸
ぱんだ祭り 秋冬
R1BY 火入れ(佐賀)

冷〜燗 特定名称□純米吟醸
産地□佐賀
日本酒度□3
酸度□1.6
ALC度□16%

歴史ある銘柄「竹の園」から生まれたパンダイラストが特徴的なお酒。角取2000円を以て柔らかい味と香りを楽しめます。

一合 1,200円

AKABU
純米ひやおろし R1BY
火入れ(岩手)

冷〜燗 特定名称□純米吟醸
産地□岩手
日本酒度□非公開
酸度□非公開
ALC度□15%

"香りは穏やかに、旨さや甘みは控えめ、ほどよい酸でバランスの取れた味わいに仕上がっています。食中酒としてお勧め！秋の味覚と一緒に楽しみ下さい。

一合 1,000円

大那 特別純米
ひやおろし R1BY
火入れ(栃木)

冷〜燗 特定名称□特別純米
産地□栃木
日本酒度□3
酸度□1.5
ALC度□16%

米の甘味・旨味がしっかりと感じられるまろやかな味わいと、爽やかなキレのある後味が魅力。ふんわりとやわらかな口当りは秋の味覚と相性抜群！

一合 1,100円

喜楽長 特別純米
ひやおろし R1BY
火入れ(滋賀)

冷〜燗 特定名称□特別純米
産地□滋賀
日本酒度□2
酸度□1.8
ALC度□17%

口を含むと程よく熟したバナナのような優しい香りが広がります。滑らかな酒質はお米の旨味をふわりと広げ、後味もスムーズと溶けゆく飲みやすいお酒です。

一合 1,000円

庭のういす 特別純米
ひやおろし R1BY
火入れ(福岡)

冷 特定名称□特別純米
産地□福岡
日本酒度□1
酸度□1.3
ALC度□15%

穏やかな香り広がる香気豊かなひやおろし。フレッシュ感も残しながら米本来の味わいを滑らかな口当たりで楽しめます。

一合 1,000円

まんさくの花 特別純米
勝鬨SP R1BY
火入れ(秋田)

冷〜燗 特定名称□特別純米
産地□秋田
日本酒度□8
酸度□1.5
ALC度□15%

連続ドラマ「まんさくの花」の舞台、横手市で作られた日本酒。辛さの中にもしっかりとした旨味が広がり、冷でも燗でも美味しい食中酒です。

一合 1,000円

臥龍梅 純米吟醸
秋あがり R1BY
火入れ(静岡)

冷〜燗 特定名称□純米吟醸
産地□静岡
日本酒度□4
酸度□1.3
ALC度□15~16%

臥龍梅ならではのふくよかな香りに、どしりとした味わいが旨味を引き立たせます。スッキリ爽快な冷・旨味凝縮の燗どちらもオススメです。

一合 1,000円

黒牛 純米 中取り
ひやおろし R1BY
火入れ(和歌山)

冷〜燗 特定名称□純米
産地□和歌山
日本酒度□5
酸度□1.8
ALC度□18~19%

度数が高めのお酒ながら、香りはまったりと甘い味わいもフレッシュ！苦みや渋みは控えめな旨味主体のボリュームがあるお酒です。

一合 1,100円

花の香 純米吟醸
花錦×1401 秋想蔵出し
R1BY 火入れ(熊本)

冷 特定名称□純米吟醸
産地□熊本
日本酒度□非公開
酸度□非公開
ALC度□16%

香りは立ちつつも甘味は穏やか一夏を越え柔らかな口当たりと旨みを感じる食中酒向けのお酒です。

一合 1,000円

萩の鶴 特別純米
秋あがり R1BY(宮城)

冷〜燗 特定名称□特別純米
産地□宮城
日本酒度□2~4
酸度□1.5
ALC度□15%

穏やかな香りに飲み口はスッキリ辛口！ラムネ菓子のような清涼感に、優しく広がるピター感がお酒を進ませる味わいです。

一合 1,000円

麒麟山 純米秋酒
R1BY 火入れ(新潟)

冷〜燗 特定名称□純米
産地□新潟
日本酒度□3
酸度□1.3
ALC度□15%

人気の麒麟山四季シリーズ。香り控えめで円みのあるやわらかな口当たりが、秋の食材の味を引き立たせてくれます。

一合 1,000円

龍勢 特別純米 雄町
冷やおろし
R1BY(広島)

常〜燗 特定名称□特別純米
産地□広島
日本酒度□8
酸度□2
ALC度□18%

杏仁豆腐のようなふくよかな香りが特徴。味わいも重厚感があり、龍勢ひやおろしシリーズの中でも最も味わい深いお酒です。

一合 1,300円

独楽蔵 特別純米
ひやおろし 二年目の秋
火入れ(福岡)

冷〜燗 特定名称□特別純米
産地□福岡
日本酒度□5
酸度□1.6
ALC度□16%

熟成で深まる旨味と丸みの特徴の独楽蔵を活かすため二年分夏を超えたひやおろし。穏やかな香味が煮物やキノコ料理にぴったりです。

一合 1,100円