



インタビュー
中田英寿 日本酒再考

JIZAKE
IBARAKI

百酒繚乱



いばらきの
地酒



酒蔵一覧

蔵見学は酒蔵により見学条件・注意事項がございます。必ず事前に酒蔵にお問い合わせください。
※酒造りは微生物の発酵によるものです。発酵に影響がありますので、見学の3日前から納豆を食べるのはお控えください。

- ※1 清潔な服装でご参加ください。
- ※2 日本酒購入の方限定
- ※3 蔵見学時のみ実施
時期等により蔵見学の受入れを行っていない場合があります。



- | | | | |
|--|---|--|--|
| <p>1 株式会社 家久長本店
319-3526
久慈郡大子町大子248-1
TEL 0295-72-0076
直売所あり</p> | <p>2 河北酒造 有限会社
319-3515
久慈郡大子町大字内大野1887
TEL 0295-76-0121
見学可(前日まで要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | | |
| <p>3 岡部 合名会社
313-0038
常陸太田市小沢町2335
TEL 0294-74-2171
見学可(前日まで要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>4 株式会社 剛烈酒造
313-0125
常陸太田市大里町3401
TEL 0294-76-2007
見学可(15名まで) 直売所あり 試飲あり</p> | | |
| <p>5 檜山酒造 株式会社
311-0311
常陸太田市町屋町1359
TEL 0294-78-0611
直売所あり</p> | <p>6 根本酒造 株式会社
319-3111
常陸大宮市山方630
TEL 0295-57-2211
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | | |
| <p>7 合資会社 井坂酒造店
311-0504
常陸太田市小中町187
TEL 0294-82-2006
見学可(1週間前まで要予約) 試飲あり</p> | <p>8 嶋崎酒造 株式会社
316-0036
日立市鮎川町4-2-8
TEL 0294-33-0025
直売所あり</p> | | |
| <p>9 森島酒造 株式会社
319-1411
日立市川尻町1-17-7
TEL 0294-43-5334
見学可(要予約※1) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>10 菊乃香酒造 株式会社
319-1304
日立市十王町友部104
TEL 0294-39-4311</p> | <p>11 合資会社 椎名酒造店
319-1305
日立市十王町高原411
TEL 0294-39-2041
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>12 吉久保酒造 株式会社
310-0815
水戸市本町3-9-5
TEL 029-224-4111
見学可(前日まで要予約) 直売所あり 試飲あり※3</p> |
| <p>13 株式会社 月の井酒造店
311-1301
東茨城郡大洗町磯浜町638
TEL 029-266-2168
見学可(1週間前まで要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>14 明利酒類 株式会社
310-0836
水戸市元吉田町338
TEL 029-247-6111
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>15 木内酒造 合資会社
311-0133
那珂市鴻巣1257
TEL 029-212-5111 食事可
見学可(前日まで要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>16 須藤本家 株式会社
309-1701
笠間市小原2125
TEL 0296-77-0152
見学可(4営業日前まで要予約) 直売所あり 試飲あり</p> |
| <p>17 株式会社 笹日宗兵衛商店
309-1611
笠間市笠間1339
TEL 0296-72-0021
自由に見学可 直売所あり</p> | <p>18 磯蔵酒造 有限会社
309-1635
笠間市稲田2281-1
TEL 0296-74-2002
見学可(要予約 HP参照) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>19 合資会社 廣瀬商店
315-0045
石岡市高浜880
TEL 0299-26-4131
見学可(前日まで要予約) 試飲あり</p> | <p>20 府中誉 株式会社
315-0014
石岡市国府5-9-32
TEL 0299-23-0233</p> |
| <p>21 稲葉酒造
300-4353
つくば市沼田1485
TEL 029-866-0020
見学可(5日前まで要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>22 合資会社 浦里酒造店
300-2617
つくば市吉沼982
TEL 029-865-0032
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり※3</p> | <p>23 石岡酒造 株式会社
315-0031
石岡市東大橋2972
TEL 0299-26-3331
見学可(要予約) 試飲あり</p> | <p>24 来福酒造 株式会社
300-4546
筑西市村田1626
TEL 0296-52-2448
見学可(要予約 HP参照) 直売所あり 試飲あり※3</p> |
| <p>25 村井醸造 株式会社
300-4408
桜川市真壁町真壁72
TEL 0296-55-0005
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>26 株式会社 西岡本店
300-4411
桜川市真壁町田6-1
TEL 0296-55-1171
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>27 愛友酒造 株式会社
311-2421
潮来市辻205
TEL 0299-62-2234
見学可(団体のみ要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>28 金門酒造 株式会社
302-0006
取手市青柳65
TEL 0297-72-0103
直売所あり 試飲あり</p> |
| <p>29 株式会社 田中酒造店
302-0004
取手市取手2-13-35
TEL 0297-72-0011
見学可(2週間前まで要予約※2) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>30 青木酒造 株式会社
306-0023
古河市本町2-15-11
TEL 0280-32-5678
見学可(2週間前まで要予約) 直売所あり 試飲あり※3</p> | <p>31 萩原酒造 株式会社
306-0433
猿島郡境町565-1
TEL 0280-87-0746
見学可(要問合せ) 直売所あり 試飲あり※3</p> | <p>32 株式会社 武勇
307-0001
結城市結城144
TEL 0296-33-3343
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり※3</p> |
| <p>33 株式会社 山中酒造店
300-2706
常総市新石下187
TEL 0297-42-2004
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>34 野村醸造 株式会社
300-2707
常総市本石下2052
TEL 0297-42-2056 食事可
見学可(要予約) 直売所あり 試飲あり</p> | <p>35 株式会社 竹村酒造店
303-0023
常総市水海道宝町3374-1
TEL 0297-23-1155
直売所あり 試飲あり</p> | <p>36 結城酒造 株式会社
307-0001
結城市結城1589
TEL 0296-33-3344
見学可(要予約酒造率は制限あり) 直売所あり 試飲あり</p> |

JIZAKE IBARAKI

百酒繚乱

関東屈指の酒蔵を有する茨城県。常陸風土記に記された頃から豊穡の地として栄えてきた。

肥沃な大地は美味しい米を育て、清らかに澄んだ水が滾々と湧く。この地で酒造りが盛んになったのは必然だったのかもしれない。そんな茨城県には40もの酒蔵が名を連ね、多くの杜氏たちが銘酒を醸している。

近年、そんな茨城の地酒が美味しいと評判を呼んでいる。事実、茨城県内で醸される純米酒や

純米吟醸酒をはじめとした特定名称酒の評価が軒並み高くなっているのだ。

そんな茨城県の地酒に熱い視線を送る人物がいる。

それがCRAFT SAKE COMPETITION実行委員であり、日本酒の魅力を探求し続ける中田英寿氏だ。

彼がいま茨城で最も注目している2つの酒蔵を巡る旅から本誌ははじまっていく。

さらに中田氏の日本酒考と茨城の食材を使った料理とのペアリングまで深掘りしてみた。

常陸牛や新ブランド豚・常陸の輝きなど多くの魅力的な食材に恵まれた茨城県には、

この地を訪れる理由になる美味しい肴と銘酒があることを知ってもらいたい。

さらに後半部分では新たに誕生した常陸杜氏についての紹介。

またそんな杜氏たちが醸す、いま買える茨城の地酒の中でも選りすぐりの65本をレビューする。

茨城の地酒を知り尽くす3人の達人と全国の酒蔵を巡るもうひとりの達人。

4人が実際に市販されている酒を飲み比べ、その酒質や美味しさを評価した。

茨城の地酒の魅力を紐解くきっかけがこの一冊にまつまっている。茨城の地酒の魅力を届けよう。

目次

中田英寿が考える

日本酒と茨城の地酒

P04

茨城地酒に「ほ・ん・も・の」

可能性を追求する酒蔵 来福酒造(筑西市)

P06

人と酒と町を結ぶ嫁杜氏 結城酒造(結城市)

P08

中田英寿の日本酒の楽しみ方

P10

茨城の酒造り変革期 誕生、常陸杜氏

P12

四賢人が選んだ 地酒の達人65選

P14

常陸の国*茨城地酒探訪図 酒蔵一覧

P24



中田英寿が考える

日本酒と茨城の地酒

元サッカー日本代表であり、海外でも活躍した中田英寿氏。引退後、日本文化の魅力を再発見し、その価値をより多くの人に知ってもらいたいとさまざまな活動に取り組んでいる。

中田氏は、日本文化の魅力や可能性を伝えていくことをミッションに「JAPANCRAFTSAKE COMPANY」を自ら設立。国内最大級の日本酒イベント「CR AFTSAKE WEEK」もプロデュースしている。消費者の目線から、日本酒専用セラー「Sake Cellar」や情報アプリ「Sakenomy」を開発も手がけた。また、世界唯一となる市販日本酒だけのコンペティション「SAKE COMPETITION」の実行委員にも名を連ね、日本酒の価値を高める一方で消費者にとって「本当に美味しい酒」に巡り合うための新基準を構築することにも力を尽くす。

今や、日本酒業界にとって欠かせない存在である中田氏が、「日本酒」そして「茨城の地酒」について語る。

百聞は一見に如かず、百見は一考に如かず

日本国内、津々浦々で今なお受け継がれる伝統や技術。そのひとつが「日本酒」である。日本では古来より稲作が営まれてきたが、米と水を主原料として作る日本酒も、稲作と同様に長い歴史があると言われる。今でこそ、醸造技術は日進月歩だが「微生物の力を借りて米を発酵させる」という基本は同じ。現在、国内には四〇〇を超える酒蔵があり、各蔵で個性豊かな日本酒が醸されている。

「日本酒について知れば知るほど、自分が知らない」ということを知るんです。〇〇蔵、二〇〇蔵という数を目標に足を運んだから終わりというわけではない。日々勉強です」

そう話す中田氏は、これまで累計で約四〇〇もの酒蔵を訪問。もちろん、茨城県内の蔵にも足を運んできた。豊かな自然に恵まれ、関東一の酒蔵数を誇る茨城の地酒について中田氏は「各蔵が独自の路線できちんと努力し

ているという印象があります。県の先生の指導も良いのでしよう。全体的にレベルが底上げされているイメージがあります。ここからどう伸びていくか、楽しみます。」と語ってくれた。事実SAKECOMPETITIONでも茨城県の酒蔵の受賞率は年々上がってきており、高い評価を得られている出品酒が多いそう。

また、中田氏は茨城県が食料豊富な農業大県であることにも触れ「何でも作れる土壌にあるからこそ、地元のもが大事」と話す。例えば日本酒の主な原料である米は、今やどこからでも取り寄せて手に入れることが出来るが、先を見据えた場合、地元で酒米を育て、農家や地域が一体となつて酒造りに取り組むことでより地域の特性や個性が際立つ酒が生まれるのではないだろうか。茨城県ではオリジナルの酒造好適米「ひたち錦」を開発しており、県内各蔵からひたち錦仕込みの酒が続々登場している。二〇二六年SAKECOMPETITIONスパープレミアム部門にて、来福酒造がひたち錦で造った

まだまだ伸びしろがある日本酒

「来福 超精米 純米大吟醸」が第一位を受賞。茨城の地酒が、日本が誇る美酒のトップにその名を刻んだのは記憶に新しい。

各蔵が研鑽を重ね、進化を続けている日本酒。その魅力を世界に広めていくためには、酒造り以外の部分でまず解決すべき課題があると中田氏は考える。

「国内外で日本酒のニーズが増えってきました。酒造りに対しては、精米歩合や酵母といった技術面の開発はかなり進んできています。ここから先、更に日本酒を進化させるためには、飲む側の状態を改善する必要があります。具体的には、例えば流通環境の見直しです。蔵から出荷される時の状態なるべく近づけることで、日本酒はより美味しく飲めるようになります。ワインセラーと同じように、日本酒に最適な温度できちんとした管理をすれば、年単位でも美味しい状態を保つことが出来る。そこに、日本

酒品質向上の伸びしろがあると思えます」

数多くの酒蔵を見てきた中で、蔵と消費者間の「保管環境の差」に気づいたという中田氏。せっかく美味しい酒を買っても、飲むまでにその美味さを損なってしまうのは本末転倒。日本酒の商品価値を高めていくためには適切な温度管理が不可欠だと感じた中田氏は、日本酒の保管に最適とされる「凍らないぐらいいの低温」を保つことが出来る日本酒専用のセラー「Sake cellar」を開発した。

日本酒業界の課題として、中田氏は「情報」という二つの目のキーワードを挙げる。「中身のお酒がどんなに美味しくても、ラベルに書いてあることが読めなければ手に取る人はいません。読めない、分からないは致命的。

だから、日本酒それぞれの情報を容易に得られる日本酒アプリ「sakenomy」を作りました」

「日本酒は選ぶのが難しい」というイメージを抱く消費者は多い。日本酒のラベルには、使用している酒米や精米歩合、日本酒度などその酒のスペックが記されている場合がある。日常的に酒を嗜んでいる人であれば、その情報を見てある程度の味の方向性を想像出来るかもしれないが、そうでない人にとっては何の情報も読み取れない。スマートフォンで酒のラベルを読み込むだけで、どんな特徴のお酒なのか、誰でもどこでもすぐに知ることが出来る。そんな環境があれば、もっと日本酒を手に取りやすくなるに違いない。

知的好奇心を満たす旅

今後、時間が許す限り全国へ足を運ぶという中田氏。日本酒に限らず、飲んだり、食べたり、つくったり……中田氏にとって、それらはすべて知的好奇心を満たすもの。「ひとつとして同じ蔵はない。実際に見て、触れて、感じたい。実際に向き合い、一番のエンドユーザーとして自分なりの感想で伝えていく。造り手側ではなく、あくまで消費者としての目線を貫き発信するからこそ、中田氏の言葉は我々にダイレクトに訴えかけるのである。

日本酒は難しい、わかりにくい。中田氏はそんな固定概念の壁を崩し、日本酒の新しい可能性を提示する。これまで延べ約60万人もの来場者を集めたCR AFTSAKE WEEKをはじめ、今まで知らなかった日本酒との出会いや楽しみ方を魅せてくれる彼の姿に、我々の知的好奇心は心地よく刺激されていく。これからも、中田氏の知を巡る旅から目を離せない。





中田英寿氏がこの旅でまず選んだ酒蔵は1716年創業、300年の歴史を持つ来福酒造。茨城県内でも指折りの古い蔵だが、十代目の現当主・藤村俊文氏による独創的かつ革新的な酒造りで全国から注目を浴びている蔵だ。20種類を超える酒米それぞれの特徴を考慮しながら、多彩な酵母とマッチングさせて醸す来福酒造の酒。その味は、SAKE COMPETITIONをはじめとする品評会でも素晴らしい評価を得ている。中田氏はそんな次世代の日本酒文化を牽引する酒蔵を訪れた。

茨城地酒に・ほ・ん・も・の

可能性を追求する酒蔵 来福酒造(筑西市)

中田氏と共に海外での日本酒イベントにも参加してきた来福酒造。2014年ブラジルW杯開催時には、日本を代表する酒のひとつとしてサンパウロに上陸した。



中田英寿と来福酒造

来福酒造を、中田英寿氏が初めて訪れたのは二〇二二年のこと。来福と出会った頃の印象を、中田氏はこう振り返る。「いろんなことにチャレンジして、幅広く色々やりながらもまだ自分の方向性というものが出し切れていないのかもしれないから色々挑戦しているのかな?と感しました。これだけたくさんのお米を使って、多品種を造っているところはなかなかないので...」。その後、CRAFT SAKE WEEKをはじめ国内外でのイベント出展やSAKE COMPETITIONでの受賞。そして今回の再訪を経て、その印象は変化したという。「ここ数年の設備投資なども含めて、いろんなことをやりながらも、藤村さんは来福の進む形というものをきちんと考えているんだなと。本当に、良いお酒をつくるっていうことを考えている。消費者の皆さんに良いお酒を届け、より楽しんでもらいたいという意志が伝わってきます」と中田氏は話す。

今回の来福は、三年ぶり三回目という中田氏。「藤村さんのところに来ると、毎回新しいものがあるから面白い」という中田氏の言葉通り、たった3年の間に更なる進化を遂げた来福酒造。スパークリング日本酒の醸造、新たなジャンルに踏み出した。近年、若い女性を中心に人気を集めている発泡日本酒のジャンルだが、来福は二〇一九年のSAKE COMPETITIONスパークリング部門で第二位を獲得。中田氏もスパークリングの造り方は

まだ見たことがないそうで、興味をそそられている様子。「スパークリングガスを入れる装置は」ガスをどれぐらいのスピードで入れられるのか?イメージとして、ゆっくり長い時間かけてガスを入れたほうが抜けていんじゃないのかな?と...」中田氏の質問は、単なる日本酒好きのそれとは一線を画す専門的なもの。技術面、更には器具の種類、具体的なメーカー名までも挙げながら、藤村さんと議論を交わし続ける。

基本的に来福の酒造りにNGはなく、やってみたいと思ったことは躊躇せず何にでも挑戦してみるのでという。そのためにも必要設備への投資は惜しまない。それは貪欲なまでに美酒を追求する藤村氏の姿勢の表れでもあると言えよう。

個性が花ひらく 花酵母

機材がひしめく室内を抜け、二階へ上がる。洗米や蒸米の工程について藤村氏から説明を受けながら、麹室、そして酒母室へも足を運ぶ。酒を語る上で、重要な役割を果たす酵母。来福酒造では、天然の「花酵母」を取り入れた酵母で、同蔵ではペゴニアやアジサイ、タンポポ、サクラなど多種多様な花酵母を使用。花酵母の分離に成功した東京農業大学の中田久保教授は藤村氏の恩師だそう。蔵に酵母の培養施設を備え、仕込みに使用する花酵母は全て自家培養している。

と。それならほとんど削って見たらいいんじゃないか?と精米の限界に挑戦。そうしてたどり着いた極みが末広がりの八パーセントだった。中田氏曰く「来福酒造は、掴みどころがないのが面白い。ひとつの蔵でいろんな味わいを楽しめるバリエーションがある。あれだけの素材をまとめるのは難しいけれど、経験則でしょうね。しっかりとまとめ上げているのが来福の強みであり力だと思っています。花酵母も良さがある」。酒造りに正解なし。来福酒造は、美味しい酒の可能性をこれから追求し続ける。

花酵母という、花の香りがするのでは...?と思う方もいるのではないだろうか。実際には、サクラの花酵母がサクラの香りを生成するわけではない。花酵母の特徴は、日本酒の香りや味といった各々の個性を増幅し、より引き出してくれるところにある。中田氏も実際に花酵母の香りを嗅いでみて、花によつて驚くほど異なる印象を受けた様子。同じ米でも、「タンポポの酵母で醸したものはきれいな香り」、アジサイの酵母は重たい香り」と感想を語った。数多くの酒米と、花

酵母との組み合わせはまさに千変万化だ。それぞれの特徴を的確に捉え、柔軟に活かす手腕は見事としか言いようがない。

固定概念に捉われず 味わいたい酒

事実、来福酒造のラインナップは中田氏も驚くほど豊富だ。そんな多彩なラベルの中から、いくつかの酒を試飲する。卓上にずらりと並んだ瓶。「まず最初は辛口から」と中田氏が

手に取ったのは「来福 純米吟醸 超辛口」。日本酒の甘辛を示す日本酒度はプラス十八。一般的に数値が高いほうが辛口とされ、プラス十八ともなればラベル通り超がつくほどの辛口だ。来福酒造のラインナップの中で、国内では一番の売れ筋なのだという。ゆつくり口の中で噛み締めるように味わった中田氏。「真ん中が辛くて、まわりを甘みで包んでる感じ。ただ辛いだけではなく、少し甘みが残る。ぬるぬるぐらにする、より辛さが引き立つかもしれないね」。

続いては、兵庫県の酒米「愛山」を使用した純米吟醸、純米大吟醸、純米大吟醸「別誂」。愛山は酒造好適米の中でも有名な「山田錦」と「雄町」の系統を受け継ぐ米で、近年の注目株だ。三本とも同じ愛山仕込みの純米吟醸造りだが、もちろんその仕上がりはまったく異なっている。「純米吟醸は複雑なバランス、純米大吟醸は今風の味。精米歩合二十パーセントの別誂はスツと入ってくる、分かります味です」と中田氏は表現した。

最後に、藤村氏にとって、特別な思い入れのある「本」来福 純米大吟醸 超精米を紹介する。精米歩合五十パーセントより磨かれたものを「大吟醸」というが、八パーセントまで削った酒は全国でも稀。二〇二六年のSAKE COMPETITIONスーパープレミアム部門の頂点に輝いたことで大きな話題となった。「今こそ一桁精米の酒がいくつか登場しています。当時はまだ大変珍しかった。来福が一桁精米のバイオニアとして名を刻めたのも嬉しかったですが、何より、ひたち錦を使った酒で一位を取れたことに価値があると語っています」と藤村氏は静かに語る。ひたち錦は茨城県独自の酒造好適米として期待を背負い誕生したのだが、硬質で溶けづらく味がのりにくいという課題があり、当初はなかなか思うように仕上がらなかったそう。「茨城県産の酒造好適米、どうにか日目の目を見てほしい」という強い想いで研究を重ねた藤村氏は「硬いということ

昔から受け継ぐ銘柄「来福」と共に、私が立ち上げた「真向勝負」も味わって下さい!



は、削っても割れにくいということ



来福酒造
【住所】茨城県筑西市村田1626
【電話】0296-52-2448

人と酒と町を結ぶ嫁杜氏

結城酒造(結城市)



中田英寿氏の旅二箇所目の蔵は、結城市にある結城酒造。かつて城下町として栄えたこの町には数々の歴史的文化遺産が残る。結城酒造もそのひとつ。国登録有形文化財にその名を記す古い蔵で、今なお酒を造っている。

現在、結城酒造の杜氏を務めるのは浦里美智子氏。女性で、しかも「嫁」が杜氏になるのは珍しいこと。嫁入りするまで酒造りのイロハも知らなかった美智子氏は、今や茨城を代表する杜氏として活躍している。急成長を遂げた注目蔵で、話を聞いた。

逆境を好機に変える美智子の酒

元々、酒は好きだが日本酒はあまり飲まなかったという美智子氏。ある日、たまたま仕込み米酒のしぼりたてを試飲し「ピチピチしてすごく美味い！」と感動を覚えたのをきっかけに、日本酒を嗜むようになった。ところが、蔵にある瓶詰酒を飲んでも美味しくない。その違いに興味を持ち、専門店での蔵の酒を買ってみれば、今度は美味しい。何故、という問いかけが酒造りの原点だと彼女は話す。

当時の結城酒造は葬儀用などの普通酒が主力で、市内での消費がほとんど。しかし業界の潮流は特定名称酒で、売り上げは落ち込むばかり。このままではいかぬ、悶々とする中で、茨城県産業技術イノベーションセンターの酒造研修が開催されることになった。二〇二二年のことだ。

ちょうど子育てがひと段落したタイミングで研修に立候補した美智子氏は、本格的で細やかな酒造りを学び、醸す大変さと共にやりがいを知る。「そこで勉強したことを活かしながら、徐々に徐々に少しずつ仕事を任せてもらおうようになったわけですか？」(中田氏)と思いきや「俄然やる気が点いた彼女、その年のうちにタンク二本の仕込みに挑戦したというから驚きだ。」

「その年に？へえ。造った最初の一本は、どんなお酒だったんですか？」(中田氏)

「雄町の(精米歩合)五十%です。」



国内向け市場において一躍脚光を浴びた結城酒造。中田氏も舌を巻く酒造りのセンスを有する浦里美智子氏は「常陸杜氏」にも認定。今後、茨城の酒造りをリードするだろう。

創業安政年間、歴史ある蔵元の嫁

「美智子さんのことは長く知っていたけれど、蔵には初めて来ました。ずっと来たかったんです」という中田氏。蔵の前に立ち、その趣に驚いた。裏手にある煉瓦煙突とともに国の登録文化財に指定されている蔵は安政蔵と呼ばれ、江戸時代の安政年間に建てられたもの。くぐり戸がついた跳ね上げ式の大きな木戸から入り、ひんやりとした土間へ踏み入った中

田氏。説明を受け「登録文化財！造るのにも住むのにも大変そうですね。登録を受けると改修なども自由に出来ず」中々大変です。蔵の歴史に感服すると同時にその住空間の難しさを想像したようだ。

当代社長の妻・美智子氏はまだまだ珍しい女性杜氏ながら、彼女の醸す酒は中田氏が実行委員を務めるSAKE COMPE TITIONで二〇二六年純米酒部門、二〇一八年純米大吟醸部門でGOLDをそれぞれ受賞。

近年急成長を遂げている。特に「雄町」という酒造好適米を使った酒に定評があり、同じ女性からの人気も高い。

そんな彼女は結城市の隣、筑西市の出身で実家は専業農家。酒造りのことなど何一つ知らず素直に結城酒造へ嫁いできたが、その環境を目にして愕然としたという。門外漢の嫁が、なぜ酒造りの道に入ったのか。彼女の話を興味深く耳を傾けていた中田氏は、そのプロセスについて問いかけた。

「自分が美味しいなって思ったお酒は雄町が多かったので(美智子氏)」「雄町は一般的に使っていいと言われている。好きな人は多く甘みも出やすいけれども、同時にそれをキレイにコントロールするのは難しい」と中田氏も唸る。造り手の腕が試される酒米。ところが、持ち前のセンスで美智子氏は見事に乗りこなしてみせた。完成した備前雄町特別純米酒は「まさにこれが造りたかった」といふ出来栄であったという。しかし、地元では全く売れなかつ

た。価格も高く、普通酒をメインとした従来の販路では扱ってもしない。地元外の特約店もない。そんな窮地を救ったのは、当時、酒造りの日々を綴っていた彼女のブログだ。記事に目を留めた都内酒販店から注文が入ると、次から次へと紹介が紹介を呼び、次第に売れるようになった。「人に紹介されるぐらい良い酒だったっていうことなんじゃないかね。八年前なら、徐々に地方のお酒がピックアップされて盛り上がりつつあった時代。タイミングも良

類まれなるセンスで米の個性を引き出す

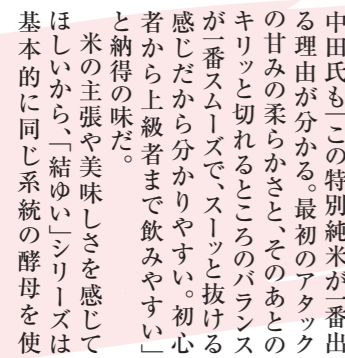
美智子氏の案内で、大きな和釜が並ぶ昔ながらの釜場から奥へ進む。ちょうど今期の仕込みが始まったばかりの蔵はほんのりと良い香りが漂う。清潔さは十二分に保たれているが、構造はほほ昔のまま。酒母づくりも醗(もろみ)も部屋は分かれておらず、サマルタンクはひとつもない。そんな中、やつと二〇一九年に新しくしたという麹室は彼女の宝物だ。麹はほぼ全て、彼女ひとり世話をする。「眠れないでしょう、大変ですね」中田氏の言葉に「造るのが好きで、自分で全部やりた

いんです」と美智子氏は微笑む。登録文化財指定の蔵は、緻密な管理を求められる現代の酒造りにとって厳しい環境だ。「ここ最近回った中で一番びっくりした。冷蔵設備もほとんどないし、いい加減な環境に見えるけれど、ここであれだけちゃんときれいな酒を造れるセンスが凄い」と、中田氏も驚くばかり。対する美智子氏は「気合いです」と豪快に笑う。

帳場へ戻れば、お待ち兼ねの試飲だ。ずらりと並んだ瓶を眺めた中田氏は「分かりますのいがいいですね」と頷く。「結ゆい」のラベルはデザインが基本的に全て共通で、使う米によつて色を変えている。彼女が大事にしているのが原料米だということもタイレクトに伝わるデザインだ。「普通みんな名前やラベルを分かります辛くしていくのに対して、結のラベルは非常に分かりやすく、オシヤレでいいと思う」と、消費者の目線から中田氏も評価する。

ラインナップの中で最も出荷量が多いのは「結ゆい」特別純米酒赤磐雄町米。岡山県赤磐地区の女性生産者・堀内由希子氏が作る雄町だけを使う。試飲した中田氏も「この特別純米が一番出る理由が分かる。最初のアタックの甘みの柔らかさと、そのあとのキリッと切れるところのバランスが一番スムーズで、スツツと抜ける感じだから分かりやすい。初心者から上級者まで飲みやすい」と納得の味だ。

米の主張や美味しさを感ずるほしいから、「結ゆい」シリーズは基本的に同じ系統の酵母を使



結城酒造
【住所】茨城県結城市結城1589
【電話】0296-33-3344

お米それぞれの個性を感じてみて下さい。今後はお米の生産者にも着目していきます！



う。酵母と向き合い、結らしさの中にそれぞれの米の味わいを表現していきたいと美智子氏は語る。

二〇一九年には、茨城県が誇る酒造りの匠「常陸杜氏」の第一号に認定された。造り酒屋の嫁は、今や関東一の酒造数を誇る茨城を牽引するトップランナーにまで成長した。そんなこの蔵を中田氏は次のように締めくくる。「設備的には難しい中で、彼女の造り方のバランスは既に確立されている。逆に言うと、この先伸ばしていくのはなかなか難しい。この環境の中で、さらにその先を目指すとするとひとつひとつをより研ぎ澄まさないといけない。情熱のもう一歩先より高みを見たいという期待を込めた激励だ。

酒と料理の楽しみ方

日本酒は一般的に「食中酒」として嗜まれている。より酒に合った料理を、または料理に合わせて酒を選択することが出来るならば、酒の楽しみ方は更に幅が広がるだろう。今回は、そんな酒と食とのペアリングについて、料理店の協力の下、中田英寿氏と浦里美智子氏に語らってもらった。

まずは酒と食との組み合わせ方について、お二人に意見を伺おう。
「日本酒は色々な料理と合わせられる幅がありますよ」（美智子氏）
「確かに日本酒は様々な料理に合うと思います。でも、一般の消費者は、ある程度限定してくれた方が手に取りやすいと思います。食中酒」というような言葉だと、なんでも美味しいというのとは変わらないうので、結局手を取りづらいついて、お二人に意見を伺おう。

そんな中で、分かりやすく合わせやすいのは「同調」と美智子氏。さっぱりとした酒には淡白な味わいの素材、甘さを感じる酒には同じく甘味のある料理など、香りや味の方向性を組み合わせるのが同調。結城酒造のお酒が口当たりが柔らかく、ふくよかな味わいなので、肉じゃがなどが。例えばホックリした干し芋にも合わせるのもお勧めという。同調は、ワインと料理のマリアージュでも基本とされる概念だ。だが、ワインと日本酒ではそもそも役割が違うと中田氏は続けた。「酸味が強いワインは、料理と料理の間を切る役割を持っています。対して日本酒は酸も低く、どちらかと言えば食事そのものの美味しさをサポートしてくれる役だと思えます。欧米と日本の食文化の違いと同じように、同じ食中酒でもワインと日本酒の本質は異なる。また、ぜひ試してもらいたいのが酒器の違いによる味の変化だ。日本酒の酒器

スーッと感じる、強くないさっぱりとした「館」と中田氏。皆さんも是非、あれこれと想像を膨らませながらペアリングを楽しんでみてほしい。

「結ゆい 一番星」とのペアリング

次なる酒は、地元結城市で栽培された「一番星」という飯米を使った一杯。爽やかな黄緑色のラベルが食卓に映える。そんな一本に合わせるには、林シェフのフレンチ。テーブルに運ばれてきたのは「冬ヒラメのポワレ クリームソース」。茨城県を代表する魚といえばヒラメ。淡白ながら旨み成分のイノシン酸が豊富な白身は生でよし、煮てよし、焼いてよし。特に脂がのった冬ヒラメの美味しさは格別だ。力強い味のお酒にこりの甘みに、脂がのって同じく力強い味わいの冬ヒラメを組み合わせました。二者との相性を考えて、煮切った一番星を使用したクリームソースを選びました。シェフ。ナイフを入れれば、その身はホロリと柔らかくソースに絡む。ちなみに、「さっぱりした魚にはキレの良い酒、脂がのっている魚や肉にはアミノ酸多めの強いお酒が合いやすいと思います」と中田氏。続けるようにこの酒を味わった中田氏は「この一番星は幅広色んなものに合いそう。ふんわりした苦味がある中で、最後に甘みがふわつた苦味がある。甘みが強すぎない肉料理にも合うかな」と頷く。日本酒は懐が深い。洋食にも臆せずとんとん合わせてほしい。

「結ゆい 赤磐雄町米」とのペアリング

次なる組み合わせは、結城酒造売れ筋

美味とともに語らう

中田 英寿 日本酒の楽しみ方

酒を楽しむとき、そこに美味あり。
中田英寿氏と結城酒造杜氏・
美智子氏の推薦する「ナチュラルセンスいのせ」の

次は「酒と食のペアリング」をテーマに、
浦里美智子氏に語らっていただいた。
食事に舌鼓を打ちながら、感想を交えてお届けする。



冬ヒラメのポワレ クリームソース
結ゆい 一番星

常陸牛のローストビーフ 和風ソース
結ゆい 純米大吟醸

「たとえば猪口だが、中田氏は「同じ日本酒でもワイングラスに注いで飲むと味が変わる」という。チューリップ型をしたワイングラスの形状は香り高い酒を楽しむのに適している。特に吟醸酒はワイングラスとの相性が良い。味覚は嗅覚と密接に関係している。香りが変われば当然、味の感じ方も変わるのだ。」
今や世界中で楽しまれているSAKE。日本酒を世界に広めていくには、日本酒専用の日本酒グラスがあるべきだ。そう考えた中田氏は、酒器の開発も手がけている。中田氏は「皆が皆ワイングラスで日本酒を飲む方がいい、という押し付けではなく、あくまで消費者に違いを楽しんでもらうための提案です」と語る。看も、飲み方も、正解はひとつではない。もちろん温度帯の差もある。色々試し、自分ごとのペアリングを見つけている。また、日本酒の楽しみ方のひとつだ。中田氏は、その選択肢を増やしてくれる。

「結ゆい 純米大吟醸」とのペアリング

今回は、美智子氏の行きつけという「ナチュラルセンスいのせ」にて、結城酒造の日本酒に合わせたメニューを特別に饗してもらった。もちろん、素材は茨城県産の美味をふんだんに使用する。同店には三人のシェフがおり、それぞれが和



の「赤磐雄町米」。既に蔵での試飲でも「初心者から上級者まで飲みやすい」と評価されていたが、食事とのペアリングもしやすいと中田氏は頷く。「基本、何にでも合いますね。食中酒として良いと思います。甘すぎず、バランスが良いので負担が少ない。ほんのり甘い味からスーッと始まって、ほんのり苦渋い味でスーッと消えていく。さて、そんな、杯と合わせるの個性の強い中華料理。「ロースポークの角煮 茨城、潤沼しじみの酒蒸しを使ったパリエーション」だ。豚肉はイノシン酸、しじみはコハク酸が豊富。更に、酒蒸しには「赤磐雄町米」を使う。旨みに旨みを掛け合わせた、満足度が高い濃厚な味わいだ。中田氏の言葉通り、香辛料の効いた個性的な中華も「赤磐雄町米」はマッチする。

「結ゆい 池田酒店 別荘」とのペアリング
日本酒と言えば、やはり和食。次なるペアリングの題材は「蕎麦」だ。蕎麦と日本酒は江戸の頃から切っても切れない仲。良い蕎麦屋には良い酒があると、言っても過言ではない。さて、蕎麦と言えは茨城県との関係も深い。常陸太田市を原産とし、県内で生産される「常陸秋そば」は全国の蕎麦通からも高い評価を得ている。ナチュラルセンスいのせで和食

「結ゆい 池田酒店 別荘」とのペアリング

洋・中一流の店で修行を積んだプロフェッショナル。最初のペアリングは、「結ゆい 純米大吟醸」と前菜二品。同店自慢のフレンチ、そして中華の定番品だ。
フレンチのメニューは「常陸牛のローストビーフ 和風ソース。茨城県が誇るブランド牛・常陸牛。県内の指定生産者が丹精込めて育てた良質な黒毛和牛で、料理人の旨みも特徴的だ。フレンチのシェフ・林武人氏はそんな常陸牛を活かすように、合わせる純米大吟醸の香りを立たせるよう醤油ベースのシンプルなソースを選択。ソースには同銘柄酒を使用している。「この純米大吟醸が、最後に残る脂の独特な甘みをうまく切ってくれる。甘みはあまりなくて強調しないぐらいいい。苦味がある日本酒がいいかな」と中田氏。この一本について中田氏は「最初に甘みのパンチがあるけれど、次に苦味があつて意外にスツツと甘みを切る。料理に合わせるのにはなかなか難しいかも。このお酒だけで満足出来てしまうので、料理と合わせるなら口の広い平杯のような器に注いで香りを少し飛ばすかな」とも評する。
そして中華のメニューは「二種焼売の盛り合わせ」。茨城県オリジナルのブランド豚ロースポークを使った大ぶりの焼売は同店でも人気のメニューで、美智子氏もお気に入りの逸品だ。種目はシンプルな「ロースポークと純米大吟醸酒粕」。二種目は食感も楽しい「海老・鶏肉・ロースポーク」。焼売に酒粕という組み合わせは意外に思えるが「大吟醸酒粕の甘みと豚の旨みが良く合う」と中華担当、猪瀬文俊シェフも太鼓判の出来。中田氏も美智子氏も「二種とも美味しい」と笑顔を見せた。同調の甘みがあつて少しサポーターしてくれる「赤磐雄町米」にも良さそうだ。

を司るのは、林武人シェフ、猪瀬文俊シェフの父・猪瀬創氏。県内屈指の蕎麦産地でもある地元筑西市の蕎麦粉を石臼で自家製粉、手打ちした蕎麦を提供する。合わせる一杯は、地元の酒販店のために実験的に仕込んだ特注品。麴米に山田錦、掛米（醗造りに使われる米）に赤磐雄町米を糲沢に使用し、原酒ながら度数14%と低アルコール風に仕上げている。芳醇でフルーティな香り、口当たりの軽さが印象的だ。別荘は、「爽やかな甘みがあつて軽い分、デザートとも合うと思います。ケーキでもクリームでも」と中田氏。食後のデザートにも良い一本だろう。

日本酒は和食と合わせるもの、というのは先入観でしかない。中田氏がプロデュースする「CRAFT SAKÉ WEE EK」では、世界各国の多彩な料理とのペアリングを提案。「これしかない」という固定概念に捉われないことなく、世界中の人々に日本酒を楽しんでもらいたい。それこそが、中田氏の願いであり、日本酒のペアリングの本質ではないだろうか。そして、山あり海あり、農業大国の茨城県が誇る美味なる食材と日本酒の組み合わせも是非、堪能していただきたい。



ナチュラルセンスいのせ
【住所】茨城県筑西市伊佐山125
【電話】0296-28-0400
【営業時間】11:00~14:00、
17:30~21:00(金・土・日・祝)
【定休日】要問合せ

誕生、常陸杜氏



茨城県の酒蔵の特徴について教えてください。

材料も造り手も異なるので、なかなかひと括りでは表現し切れませんが、近年は各蔵の個性が光る傾向にあります。酒の品質を示す一つとして、全国や地域規模など色々な単位で鑑評会、コンテストが開かれていますが、ここ数年の間、茨城の酒の評価は上昇し、酒造技術がレベルアップしていることが目に見える形で現れています。特に純米酒などの中間クラスの酒のクオリティーが上がり、各蔵で「こういうお酒を作りたい」という具体的なイメージが味、香りなどに反映されている酒が増えてきています。そういった選択肢がたくさんある中で、バックグラウンドにある酒蔵のストーリーも楽しんで貰いながら、お好みの一本を探す旅に出たいと思います。

特に注目を集めている酒蔵は？

一つは石岡市にある府中譽の「渡舟」。幻の酒米「渡船」での酒造りを復活させたことで以前から全国で話題の蔵となっており、風味や希少性ともに、オンラインワンの一本です。近年はフレッシュで少々ガス感を残した現代風に仕上げ、これまで日本酒を飲んで来なかった若い方にも受け入れられ

武田文宣

茨城県産業技術イノベーションセンター技術支援部アドバイザー、ケミカルグループ長、清酒製造技術指導、酵母培養や分離、吟醸酒製造状況調査などで県の酒造業界を支援。



昨年、茨城県酒造組合は「常陸杜氏」の認証制度を設立しました。どのような経緯で誕生したのでしょうか？

創業何百年という蔵もある茨城の酒造りの歴史を紐解きますと、新潟の越後杜氏や岩手の南部杜氏の集団に委ねる習慣が近年まで残っていました。しかし30年前から全国的に地元の蔵の社員、経営者が造るスタイルに変化し、茨城でも4分の3程の酒蔵は地元の造り手になっています。酒造りが地元主導にシフトしていく中で、地域の杜氏を育成し、酒造技術を上げていかなければなりません。そのため、茨城県酒造組合から醸造技術や

地元杜氏の育成に対して、一つの集大成となる「常陸杜氏」の制度を設けようという提案が上がりました。そして我々、茨城県産業技術イノベーションセンターとの2年間の検討期間を経て、節目の年となる令和元年度から制度をスタートさせた次第です。

認証を取得するためには、どのような条件や試験がありますか？

まず、県内の酒蔵での一定の経験年数が必要となります。茨城県産業技術イノベーションセンターのセミナー「杜氏育成コース」を受講することや、「酒造技能士1級」取得者などの条件を満たすことも大前提です。そして茨城県に関する一般常識

や酒造技術などを問う筆記試験、小論文、利き酒などの実技、面接といった認定試験を経て、ようやく認証を取得できるものとなります。ある程度の年数と実績、技術が必要ですし、センター主催のセミナーでの課題もクリアしなければなりません。至極当然ではありませんが、特に利き酒の能力は杜氏の必須条件。それに関しては一定の難易度を課しています。認定試験に合格することはもちろんですが、その結果だけでなく、受験者が現場でどのような酒造りをしているか。セミナーの中で見える技能の部分も含めて、総合的に評価しています。そのような幾重にも立ちはだかる壁を突破した方々のみ、常陸杜氏として認証しているのです。

二〇一九年12月、その第号として、水戸市・吉久保酒造の鈴木忠幸さん、日立市・森島酒造の森嶋正一郎さん、結城市・結城酒造の浦里美智子さんの3名が認証されました。

森島酒造さんに関しては先に申し上げた通り。鈴木さんが在籍している吉久保酒造は、平均年齢30歳前半の若手社員が中心となっている酒蔵で、チームワークが抜群。地元で有名な銘柄「二品」を始め、全国でも話題となった鯖専用日本酒「サバデシ」などコンセプトが明確なアイデア商品も送り出していて、とにかく面白い。果たして、既存の枠にとらわれず、次はどんな一手を打ち出していくのか。若手ならではの柔軟性を存分に発揮する鈴木さんらの動向は今後も要チェックです。今回、紅一点となった「結ゆい」を醸す浦里さんは、希少な女性杜氏。酒造りとは無縁だった人生が酒蔵に嫁いだことよって一転し、ゼロから酒造りを学んで看板杜氏になった珍しい経歴を持ちます。酒造りとは、杜氏の人格が正直に現れるもの。浦里さんらしい柔らかさと膨らみ、人間味が溢れるお酒は多くのファンを呼び、結城酒造は再び盛り上がりを見せています。これらの酒蔵は常陸杜氏がいる蔵として、今後のブランドینگにも役立つと思いますし、SNS等を活用した国内外への発信、既存の取引先へのPRに活用していくのではないかと考えています。来年度以降、更に常陸杜氏が増えていけばグループでのPR活動やイベントの開催などの取り組みも実施されていくでしょう。茨城の酒が、また一つの盛り上がりを見せることに期待しています。

今後、茨城の酒が目指すべき未来とは？

県内39の酒蔵が、酒造業を継続していくためにも業界一丸となってチャレンジすること。これまで茨城の蔵人が代々受け継いできた伝統を守りつつ、一方で時代に合わせた進化していく。造れば売れるという昭和の感覚ではなく、スタイルや経営を柔軟に変化させることに順応した蔵が、今後生き残るチャンスがあると思います。どのジャンルでも等しく言えることですが、個性を突き詰め、際立たせたものが強い時代。それをただ造るだけではなく、お客様に分かりやすく伝えることも重要です。例えば、日本酒はアルコール度数15、6度が一般的ですが、ワインのように目でポト



一本を開けられてしまうような低アルコールの酒しか造らない。そんな風にある意味、極端なスタンスや革新も必要になってくるでしょう。昔は技術の良し悪しが顕著でしたが、今は全国的に酒造りのレベルが底上げされています。皆、一定のクオリティーを持ち合わせる群雄割拠の激しい競争が繰り広げられています。それ故に大ヒット商品が出てくるのが非常に難しい時代です。だから、コソコソと地道に地元からファンを獲得していく努力が欠かせません。もはや隣の蔵は、ライバルではなく運命共同体。消費者を「酒育」していく活動をしながら、他の酒類と競争している意識で日本酒を広めていきたいと思っています。



いま茨城酒造組合の会長も務められている廣瀬商店さんの白菊は絶品です。

茨城が誇る地酒といえは、浦里酒造店の霧筑波です。味、香りともに秀逸。

女性杜氏の浦里美智子さんが醸す結ゆい!特に雄町を使った1本は最高!!

僕のオススメは地元つくばの男女川を醸す稲葉酒造のすてらです!!



左からJR土浦駅地酒専門店&Bar IBARAKI佐藤酒店(プレイアトレ土浦)佐藤栄介、毎年2,000種類以上の日本酒を嗜む あおい有紀、茨城県産業技術イノベーションセンター 武田文宣、JR水戸駅 TXつくば駅いばらき地酒Bar店主 井坂紀元

地酒の達人 65選

関東随一の酒蔵を有する茨城県。全国にその名を轟かす酒蔵もあれば、まだまだ知られていない地元の銘酒も点在している。そこで、茨城の地酒に詳しい地酒の達人に「いま飲むべき茨城の地酒」のセレクトを依頼。全36蔵から選ばれた65本を実際に試飲した上で、レビューを作成いただいた。いま購入できる本場に美味しい茨城の日本酒を探す旅に出かけよう。

【酒の種類について】
酒類ごとに色分けしています。

純米大吟醸 大吟醸 Super Premium
古酒 純米吟醸 純米酒 ローカル酒
スパークリング リキュール

【味わいについて】
試飲に基づき「旨み」「香り」「酸味」の3つの指標で銘柄の味わいを表現しています。

※記事の読み方※

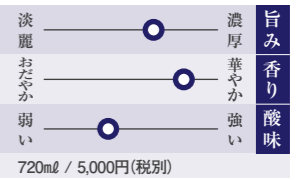
〈純米大吟醸〉

結ゆい 純米大吟醸

結城酒造(結城市)
結城酒造で有名な結城市で江戸時代に創業した結城酒造。敷地内の井戸水を使用し、丁寧に醸造して造る「結ゆい」純米大吟醸は生産者を指定した赤磐雄町米を使用しています。



井坂さん評価
食前酒としての華がある。辛さや酸味が抑えてあって女性に好まれる純米大吟醸。

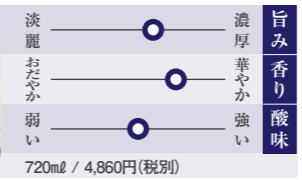


渡舟 純米大吟醸

府中登(石岡市)
酒米「渡船」の魅力凝縮した純米大吟醸。青りんごのように甘く爽やかな吟醸香が口中に広がる芳醇で滑らかな味わい。キレもあり上質な仕上がりを、酒米「渡船」の魅力存分に楽しめるお酒です。



武田さん評価
果実のように瑞々しく、米の豊かな旨味も凝縮されている。これぞ純米大吟醸!

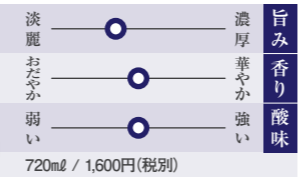


森嶋 純米大吟醸(雄町)

森島酒造(日立市)
みずみずしさと、気品を感じさせる艶やかさを合わせた持つ一杯は、採れたてのクリミーな生牡蠣や蕎麦などのシンプルなお味を引き立て、食材が持つ奥深さに気づかせてくれます。2019年IWC「GOLD」受賞酒。



武田さん評価
香り、旨味など、絶妙なバランス。単体で味わうだけのパフォームンスを秘めている。

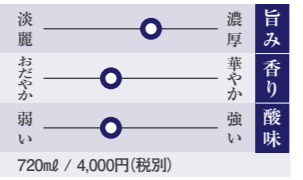


徳正宗 純米大吟醸 極匠

萩原酒造(境町)
「山田錦」を40%まで精白し、茨城県産酵母を使用し造り上げた杜氏の自信作。コクのある味わいとキレの良さ、そしてフルーティーな香りを楽しめます。高級感のある木箱入りで贈答用にもオススメです。



武田さん評価
山田錦が持つ膨らみを引き出し、ボディのある一本。濃厚な味わいの料理と相性抜群。

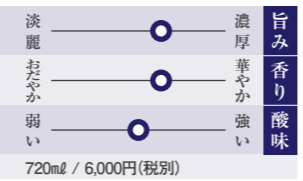


御慶事 純米大吟醸 袋吊り斗瓶取り

青木酒造(古河市)
最高の原料で造った純米大吟醸を「袋吊り」で搾った贅沢なお酒。雑味がなく、透明感のある味わいです。柔らかい甘さ、トロリとした舌触り、そして舌触りもよく、一度飲んだら忘れられない蔵最高峰の一品。



佐藤さん評価
甘みとふくよかさがあって、やや酸味もある。青木酒造らしい味が、一本です。

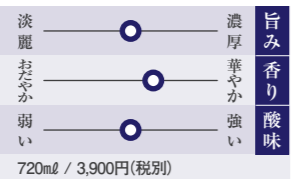


SEN

廣瀬商店(石岡市)
酒米農家と酒蔵が手を組み、ひとつの田んぼからひとつのお酒をつくる。「一圃一酒」の日本酒。ピュアでスマートな味わい。キレの良い喉ごしながらも花のような香りが余韻に残る、エレガントなお酒です。



井坂さん評価
フルーティーでありながらキレもある。米の味がしっかりでているパランスの良い酒。



山桜桃

須藤本家(笠間市)
繊細な辛口で軽快な味わい、キレの良さが秀逸です。口当たりがよいが決してやさしいお酒ではなく、日本酒好きをうならせるインパクトの強い味わいがあります。魚介類やお刺身、酢の物などとの相性◎。



佐藤さん評価
アーモンドのような香りとカカオらしい余韻。ナッツや、高カカオチョコなどと合います。

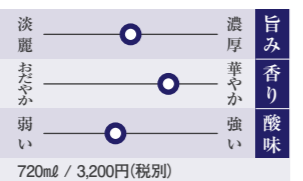


すてら プレミアム純米大吟醸 山田錦無濾過原酒

稲葉酒造(つくば市)
筑波山の湧き水と兵庫県産の山田錦のみで手間隙をかけ、醸した純米大吟醸です。半酒を落とした後に手搾りして搾った無濾過原酒をそのまま瓶詰。とてもフルーティーな味と香り、そしてまるやかです。キレの良いのが特徴です。



佐藤さん評価
芳醇で綺麗な雑味がなく洗練されたお酒。目上の方への贈答品としてもオススメです。



カミマル純米大吟醸 40

根本酒造(常陸大宮市)
新進気鋭の中にも温故知新の願いを込めて、蔵元の屋号である上丸「カミマル」を冠しました。カミマル純米大吟醸40は、美山錦を使用し甘口が特徴です。



武田さん評価
フルーティーで、後味スッキリ。ほんのりした甘味があり、線の細いきれいな印象。

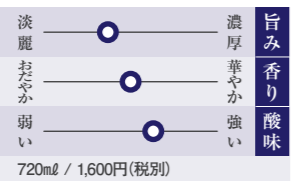


水府自慢 10号純米大吟醸

明利酒類(水戸市)
明利酒類は協会10号酵母(明利小川酵母)発祥の地。10号酵母の特徴を活かした純米大吟醸。フルーティーな香りと、爽やかな酸味を楽しむことができます。



井坂さん評価
10号酵母の特徴が良く出ている。酸味のどぶ汁にびったり合いそうな一本!!



あおいさん評価

クセがなく繊細な味わいで飲み口も爽やか。お湿しやお刺身に合いそう。

あおいさん評価

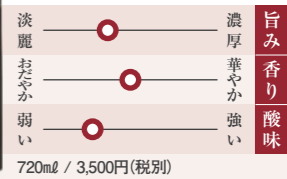
旨味がしっかりあるのに後味スッキリ!フルーティーで肉に合う。男性にオススメ。

(大吟醸)

副将軍 大吟醸

明利酒造(水戸市)

杜氏が最も力を込めて仕込む明利酒類の最高傑作。精米歩合40%まで磨き上げた山田錦を使用。独自に開発したM310酵母が造り出す爽やかな吟醸香と味が楽しめます。酸の少ないまろやかな味の吟醸。こだわりぬいて醸造された逸品。



武田さん評価
スッキリした中にも美しい甘味と優しい口当たりが。程良い香りで食中酒に合います。

佐藤さん評価
フルーティで綺麗な甘みを感じ。比較的リーズナブルに飲める嬉しい大吟醸です。

光園 大吟醸

常陸太田市

水戸黄門晩年の隠居地「西山荘」がある常陸太田市で醸造した「光園」。精米歩合40%の山田錦を原料にじっくり丁寧に造りました。豊かな吟醸香とキメ細やかな淡麗辛口の味わいを、冷やでお楽しみください。



井坂さん評価
主張しすぎないが旨味も酸味もある。まろやかな口当たりで鍋料理とともに。

あおいさん評価
カラメルのような香りで骨格がしっかりとした味。しめ鯖や酢の物の酸味と合います。

御慶事 大吟醸

青木酒造(古河市)

地元茨城県古河市の契約農家によって、いねいに育てられた酒米の王様「山田錦」を40%まで精米し造った非常に贅沢な大吟醸。フルーティな香りと深いコク、米の甘みが感じられる一品です。キレの良さも自慢。冷やまたは常温がオススメです。



武田さん評価
有名杜氏が手掛けた一本。滑らかな柔らかなさを併せ持つ非常にきれいな味わい。

あおいさん評価
柑橘系の香りとしっかりとした酸味が良いバランス。どんな料理にも合わせやすいきれいな味わい。

稲里 大吟醸 山田錦

磯蔵酒造(笠間市)

人とのかわり合いの中で日々成長していく「米の味と香り」のする、日本酒らしい日本酒を目指している磯蔵酒造。終わらないうまさを追い求め、ここまで届く事なき「天」のように突き抜けて...という思いから作られた大吟醸です。



武田さん評価
深みのある甘味、旨味が調和。食事と共に楽しみたいバランスの取れた一本。

井坂さん評価
この20年で誰からも愛される酒蔵に変化。毎日飲める飽きない酒。

富士大観 大吟醸(瓶燗火入)

森島酒造(日立市)

低温でゆっくりと発酵させた手造り酒です。華やかな吟醸香に、スッキリとした上質な味わい。なめらかな喉ごしを持つ優れた逸品。



井坂さん評価
森島酒造らしさが良く出ている一本。サラッとしていてスッキリと飲める大吟醸。

佐藤さん評価
シャープで飲み飽きしない、落ち着きのある一本。酒質が安定しているのもこの蔵の魅力。

嚼梅 大吟醸

吉久保酒造(水戸市)

国内外の酒コンテストに出品するために造られた一品。酒造好適米を極限まで研磨し低温発酵により醸された香りやのど越しは絶品。ポタリポタリと滴り落ちる雫酒を集めた無加圧の酒で、研ぎ澄まされた味わいと華やかな香りが楽しめます。



佐藤さん評価
大吟醸らしい品格のある酒。甘みからのスパツとしたキレの良さ。特徴的です。

あおいさん評価
香りが穏やかで料理に寄り添うきれいな味わい。食中酒としてオススメ。煮し野菜とも合います。

(Super Premium)

来福 純米大吟醸 超精米8%

米福酒造(筑西市)

極限の8%まで米を磨き造った贅沢な純米大吟醸。2016年にはSAKE COMPETITION Super Premium部門第1位を受賞したお酒です。超高精米によるフルーティでクリアな味わいと華やかな香りが特徴です。



武田さん評価
フルーティで華やか。甘味、旨味、香りが奏でるオンラインのハーモニー。

佐藤さん評価
存在感のある、主役になれるお酒。芳醇な甘さとワンランク上の綺麗な余韻を味わえます。

花薫光 生々

須藤本家(笠間市)

収穫後5ヶ月以内の新米にこだわり、地元笠間市産一等米以上の米を100%使用。しっかりと深みと品格あるアーモンドやラ・フランスの様な華やかな香りが特徴。すき焼きやステーキ、ラムなどの肉料理、うなぎ料理や酢の物などの相性がピッタリです。



武田さん評価
想像を掻き立てる奥行きのある味と香り。テロワールを意識した個性ある一品です。

井坂さん評価
茨城のブルゴリーヌと例えたいワインのようなフレンドに合う日本酒です。

渡舟 Premium30

府中登(石岡市)

「渡舟」の最高峰。明治・大正期の酒米「渡舟」を筑波山の麓の田んぼで復活栽培し30年になることを機に醸した直汲みの純米大吟醸。原料を30%まで磨くことで、心地よい香りと直汲みならではのフレッシュな芳醇な味わいが特徴です。



井坂さん評価
しつかりとした辛口。ハレの日に味わいたい後口が抜群に良い一本です。

あおいさん評価
もぎたての桃やメロンを思わせる香りと米の旨味。日本酒が苦手な方にもオススメ。

(古酒)

知可良 大吟醸 参年古酒

浦里酒造店(つくば市)

小川酒母の発見者である小川知可良氏の名前から命名されたお酒。水温で3年間じっくり熟成させた酒に仕上がっています。優しくも、どっしりとした味わいが特徴です。



井坂さん評価
旨味が強いのに抜群のキレ。突出するところはなく、絶妙なバランスのよい美味い酒。

佐藤さん評価
丸みを感じ、香りも華やか。すがすがしさがあふれる一本。大切な人に贈りたい酒です。

菊盛 純米大吟醸 古酒 月下香

木内酒造(那珂市)

鑑評会の為に特別に醸造した大吟醸酒を冷温で3年間じっくりゆつくと寝かせて造り上げた大吟醸古酒。華やかな吟醸酵母の香りと、長い時間を経てもたらされたマイルドな深い味わいが特徴です。



井坂さん評価
濃厚な華やかな強い旨味。

あおいさん評価
熟成酒ならではのリッチな味わい。チーズやチョコレイトと合わせて食後にオススメ。

道春 純米大吟醸 道春 熟成古酒

武勇(結城市)

酒蔵で約2年熟成させることで落ち着きのある上品な香りとほんのりとした甘みの特徴の味わいに仕上げられています。しっかりとした環境で保管し、更に熟れた味わい・香りに成長させるのも楽しみです。



あおいさん評価
少しガス感があり完熟バナナのような香りで、古酒が初めての方にも飲みやすくオススメ。

富士大観 熟成純米吟醸

森島酒造(日立市)

大谷石の仕込蔵で600日以上貯蔵し熟成。深みのある落ち着いた香りと今までにないまろやかな口あたり。味幅が広がるコクも魅力的です。常温はもろろん45℃前後に温潤すると味わいがいっそう引き立ちます。



井坂さん評価
濃厚な華やかな強い旨味。

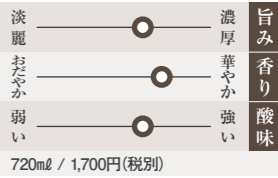
佐藤さん評価
まさに古酒!という熟成感と粘り感のあるコク深い一本。お燗でも楽しめます。

〈純米吟醸〉

御慶事 純米吟醸ひたち錦

青木酒造(古河市)

茨城県産酒造好適米「ひたち錦」、茨城県産酵母「SYS酵母」を100%使用した純米吟醸。爽やかな香りとしつかりとした甘みで飲み口はスッキリ。酸味と甘みのバランスが良く、常温だと香りと米の風味を強く感じることが出来ます。

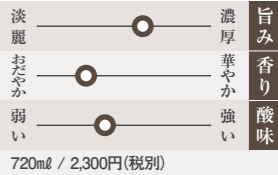


佐藤さん評価
甘酸がしつかりしていて香りも華やか。初心者向けの一本です。

和の月60 有機純米吟醸酒

月の井酒造店(大洗町)

通常の三倍の手間をかけて原材料だけでなく、瓶詰めから王冠をしめるまでの全てを有機的製造工程で造り上げたお酒。冷やだとスッキリとしたキリ味で、ぬるぬるにすると有機米の味にゆえに出て一層美味しく味わえます。

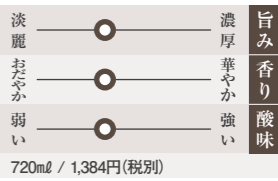


井坂さん評価
米本来の旨味をしつかり醸して。1年熟成することさらに深みが増した酒になっている。

富久心 純米吟醸

椎名酒造店(日立市)

明治10年に創業した歴史の古い酒蔵で、先代から提唱されていた「地元」に愛される酒造り。は今でも受け継がれています。代表銘柄の「富久心」はほのかな香りにしつかりとした旨みと力強さが特徴です。



武田さん評価
フルーティーで優しく、線の細いきれいな印象。家族で受け継ぐふるさと。味に合いそう。

一品 無濾過生原酒

吉久保酒造(水戸市)

米と米麹のみを使用し、酒造好適米の山田錦を中心部まで磨き醸した純米吟醸酒。濾過工程を行わないことで、何も取らずにそのまま瓶詰め。きめ細やかな風味と薫り高く、とても力強い酒です。

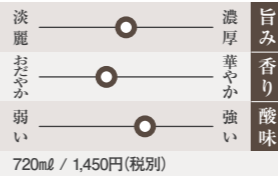


佐藤さん評価
生原酒らしくボディがしつかりしていて、最後まで独特の酸味がふわっと。序盤にオススメ。

彦市 純米吟醸

月の井酒造店(大洗町)

大洗町で栽培した「越神楽」という品種の酒米を100%使用。より地元らしい地酒を目指し、2014年に立ち上げた新ブランド。米本来の旨みや酸味を特徴とし食中酒として美味しい純米吟醸。

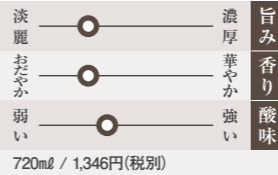


井坂さん評価
優しくフルーティーな味わい。穏やかで作り手の個性が良く出ています。洗練された味。

日乃出鶴 純米吟醸芳醇辛口

井坂酒造店(常陸太田市)

茨城県産酒造好適米「ひたち錦」を使用しており、一瞬で広がるまろやかな口当たりとキレ、そしてフルーティーな香りが自慢の純米吟醸酒です。日本酒初心者でも飲みやすいのと越しです。

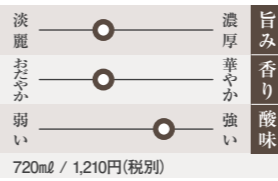


井坂さん評価
水のようにサラリと！雑味のない淡麗辛口。先代から変わらぬスッキリした一本。

白菊 純米吟醸60(山田錦)

廣瀬酒造(石岡市)

小野小町の里で有名な土浦市で栽培された茨城県産山田錦を100%使用。4割磨き醸した純米吟醸の原酒です。ほのかなフルーティーさを感じる香りとまろやかな旨み特徴的な純米吟醸。



佐藤さん評価
細くてシャープな味わい。爛でも美味しいです。昆布の佃煮など合せてみては。

徳正宗 純米吟醸農

萩原酒造(境町)

代表銘柄「徳正宗の「農」は実り豊かな田畑をイメージしたラベルになっている。米と米麹だけで低温長期発酵させた無添加の純米吟醸です。純米ならではの米の旨みを引き出したスッキリとした味です。

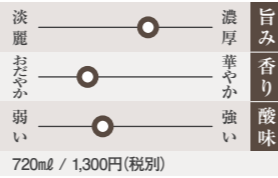


井坂さん評価
控えめな香りに反して、熟した果実のような風味。爛すると更に味わいが引き立つ。特徴のある逸品!!

愛友 純米吟醸DRY

愛友酒造(潮来市)

「愛友ドライ」は酒米「五百万石」を60%に精米して作られた辛口純米吟醸酒です。口当たりは柔らかいキレのある後味。繊細な日本料理から素材を生かした肉料理にも合う、スッキリとした本格辛口のお酒です。

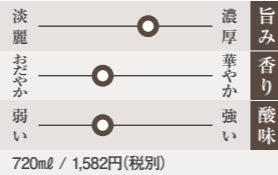


武田さん評価
水のようにスーッと切れる味わいと柔らかい香りが心地よい。田舎くさくない洗練された味。

松盛 純米吟醸無濾過生原酒

岡部酒造(太田市)

創業以来手造りの丹精込めた酒作りがモットー。地元常陸太田産の酒造好適米「美山錦」を100%使用しています。フレキシブルでキーンとした口当たりから始まり、透明感のあるみずみずしい味わいが特徴的なお酒です。

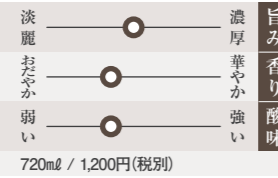


井坂さん評価
無濾過生原酒ならではの力強さ！味はどしりとしながらも甘い。女性にもGOOD!!

カミマル 純米吟醸55

根本酒造(常陸大宮市)

茨城県オリジナル酒造好適米「ひたち錦」を贅沢に使用。代々続く酒造りを守りながらも日々研究を重ね技術や策を改訂し続け常に美味しい酒造りを心がけています。柔らかい口当たりにもろやかな味わいで女性や海外でも人気の高い純米吟醸です。

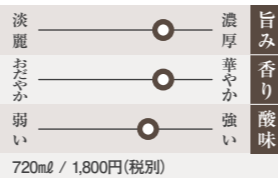


井坂さん評価
昔ながらの実直でしつかりとした旨味のある一本。主張しすぎないので焼き味噌と合わせたい。

結ゆい 純米吟醸酒(雄町亀口直汲み)

結城酒造(結城市)

しほりたてのお酒をその場で直接瓶詰めした「亀口直汲み生原酒」はほのかな果実香が深いです。雄町の特徴を押さえながら「結ゆい」らしいフレッシュさと程よい華やかさが印象的なお酒です。

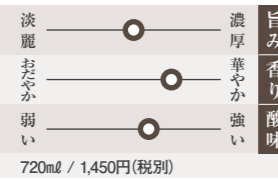


佐藤さん評価
雄町感全開！のお酒。香り華やかでふよふよ。ラベルカラーとリンクした味わいです。

太平洋 純米吟醸 1314

府中荻(石岡市)

アルコール13度の酒を協会酵母14号で醸したことから名付けられた銘柄。アルコール低めながら一切加水無しの原酒の純米吟醸です。軽快ながらも味わい十分、柑橘系を思い出させる爽やかな香りと心地よい酸味。口当たりも軽快。



武田さん評価
県内では珍しいライトで飲みやすい低アルコール度13度と重くない香りと風味が豊か。

来福 純米吟醸(愛山)

来福酒造(筑西市)

兵庫県産愛山を100%使用した純米吟醸。50%精米で醸し、ツルバラ酵母を使っているため口当たりが柔らかく、上品な味わい。お米の優しい旨みを感じられ、旨辛のバランスがよいので食中酒としてもオススメです。

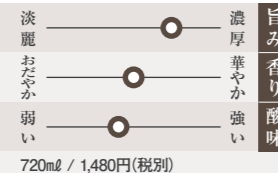


井坂さん評価
幻の愛山を使っているだけあり美味しい！香りもフルーティーで洋食に合う味。

純美人 無濾過純米吟醸

野村醸造(常総市)

野村醸造の代表銘柄でもある「純美人」は蔵元にあって子どものように、常に意識を持って見守り育てたいお酒です。丹精込めて醸されるお酒は絹のようにソフトな口当りに仕上げられています。



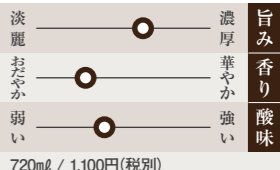
井坂さん評価
口当たり滑らかでしつかりとした余韻が心地よく残る。バターを使った料理に合いそう。

〔純米酒〕

富士大観 純米酒(美山錦)

森島酒造(日立市)

明治2年創業の伝統を大切に受け継ぎながらも、今の時代に合う味を追求する森島酒造。「美山錦」を100%使用し、やわらかな口あたりで米本来の自然な旨みが愉しめる味わいの純米酒です。好きな料理に合わせて、自由に愉しんで飲んで欲しいお酒です。



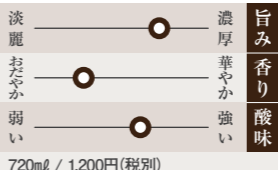
井坂さん評価
とっても良い酒。フレッシュさがあり、どんな料理にも合わせやすい理想の食中酒。

佐藤さん評価
フレッシュで軽快、食中酒に◎。魚介類、特に噛む程味があるつぶ貝などと合わせたい！

武勇 辛口純米

武勇(結城市)

武勇の定番酒。昨今フレッシュなタイプが多い中、土蔵の中のタンクで約1年熟成させてから出荷。四季のある日本の気候の中でいつでも美味しく飲んでいただける温度も冷からお燗まで幅広く設定されています。



武田さん評価
熟成感が漂うドッシリとした旨味。鍋やおでんを囲んで、クイツと晩酌を楽しんでほしい。

あおいさん評価
熟したフルーツの香り。ハマグリなどコハク酸を含む食材とよく合いそう。

霧筑波 特別純米

浦里酒造店(つくば市)

地元で定評のある「霧筑波」のなかで一番人気なのが特別純米酒。つくば産の酒米・五百万石を使用しており、フレッシュでさらりとした味の特別純米。心地よい穏やかな醸造香と味のバランスが絶妙で、食中酒にオススメです。



佐藤さん評価
飲み飽きしないさっぱりした味で、日常の食卓は勿論シーンを選ばず飲める酒。

あおいさん評価
キリッとした酸味が焼き魚に合いそう。日常酒として楽しめる飽きの来ない味わい。

菊盛 純米酒

本内酒造(那珂市)

酒造りの原則である「一麹、二配、三造り」の言葉通り、酒造好適米を厳選し、麹づくりにこだわっている本内酒造。お米の美味しさを十分に引き出した純米酒。スッキリとしていてクセがなく、色々な料理とあわせて楽しむことのできるお酒です。



武田さん評価
ビジュアルも良く、ニュートラルな味わい。デリーリ向けとしてオススメ。

佐藤さん評価
身構えずにライトに飲める。1合さりとつけ合いそう。お燗もオススメ。

筑波 特別純米

石岡酒造(石岡市)

米のエキスより生まれる甘味、酸味、旨味のパランスが取れた味わいがとても絶妙。スッキリしたなかにも味に幅のあるのが特徴。冷たく冷やしても美味しくですが、特にぬる燗がオススメです。



井坂さん評価
日本酒の基準がこの一本！茨城らしい純米酒で、どんな料理にも合う万能選手。

佐藤さん評価
煮物や佃煮など濃い目の味の料理に合わせたい。歳の近い杜氏で個人的に応援しています！

剛烈 純米酒

剛烈酒造(常陸太田市)

時代に迎合せず、江戸時代からの伝統の酒作りを続ける酒蔵の看板商品「剛烈」。ほどよい辛口のキレ味がありながらもまろやかな味わい。しっかりとしたコクもあり、味の濃い料理やおつまみとの相性は抜群です。



武田さん評価
日常の暮らしに寄り添う一本。ぬる燗で焼き鳥と一緒に味わいたいですね。

あおいさん評価
しっかりとした旨味があるが嫌みが無く、メロンのような香りが上級者にオススメ。

霊水八溝 純米

家久長本店(天子町)

明治元年に創業し地元社員で酒造りをしている家久長本店。「霊水八溝」は奥久慈の八溝の名水を活かす特別純米仕込みの酒です。八溝おろしの冷気と小川酵母が織りなす上槽の一滴が冴える芳醇淡麗な一本です。



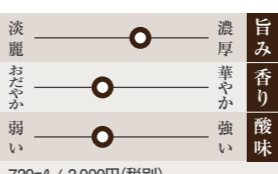
武田さん評価
旨味もありながら、全体的にスツキリ。発酵食品、乳製品との相性は良い。

井坂さん評価
サラッとしていて水のような仕上がりは、昔ながらの淡麗辛口好きにはたまらないはず。

柚美人 特別純米酒

野村醸造(常総市)

鬼怒川と小貝川の二つに挟まれた自然豊かな常総市で醸す蔵元。地元で栽培した「山田錦」を100%使用。旨味や甘み、コクなど米のもつ本来の特性を引き出し、深い味わいでありながらも軽さのある味わいが特徴です。



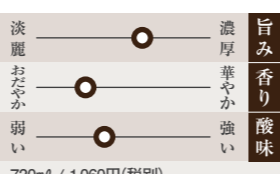
井坂さん評価
甘口で女性に好まれそう。鍋料理などしっかりとした味の料理と合わせるのがオススメ。

あおいさん評価
ベッコウあめのような香りですっきりとした甘み。香ばしい風味が焼き物と合いそう。

君萬代 純米

田中酒造店(取手市)

地元農家との契約栽培米を使って醸したお酒。食べても美味しいお米の「うまさ」をお酒の中に再現。口に含んだ時にほんのりお米の味を感じられます。冷・常温・ぬる燗で美味しくお召し上がりいただけます。



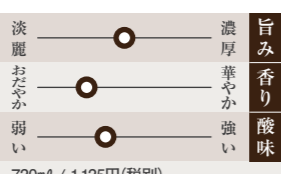
武田さん評価
ドライな後味で、熟成した味わいを持つTHE純米酒。常温やぬる燗が好ましい。

井坂さん評価
少し甘味が残るところは女性にも好まれそう。香りも控えめで洋食やクリーム系の料理に!!

来福 純米(八反錦)

来福酒造(筑西市)

バラエティに富む来福の中でも定番酒。使用している酒米「八反錦」は米の味がしっかりとて、雑味が少ない上品な味わい。そして八反錦の優しく広がる旨味をベコニアの花酵母で最大限に引き出した一品です。



井坂さん評価
来福酒造の中では香りが控えめ。米の味がしっかりとした昔ながらの純米酒。料理にも合わせやすい。

あおいさん評価
グレープフルーツのような柑橘系の穏やかな香りとともにお米の味わいが感じられる。和食に合いそう。

〈ローカル酒〉

京の夢 純米吟醸

常総市に蔵をかまえて約260年になる竹村酒造(常総市)...



井坂さん評価 常総市らしい米の味が素朴ながら...

佐藤さん評価 コクが強く濃厚でしつかりした一本...

心 Kokoro 純米吟醸

創業明治29年からの技術と経験をもとに造られた純米吟醸酒...



武田さん評価 精米歩合60%でスッキリとした味わい...

佐藤さん評価 スッキリとされていてライトな風味の日本酒...

二人舞台 大吟醸

山田錦を100%使用し、丁寧に仕込まれた上品さのある味わいのお酒です...

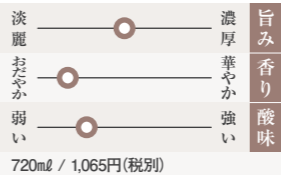


武田さん評価 甘味柔らかさの中にアクセントもネーミングと洗練されたラベルは贈答用に最適。

井坂さん評価 デザイナブルなラベルらしい、スッキリとサラッと飲める酒。日本酒好きの女性に贈りたい。

真壁 純米酒

米と水の良さを最大限に生かした日本酒本来の味を追求する村井醸造の「真壁」は...

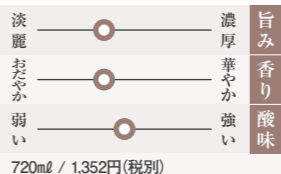


武田さん評価 真壁が歩んだ歴史に思いを馳せ、米と水の良さを最大限に生かした日本酒...

井坂さん評価 T.H.E地酒！昔良く飲んでいた地酒らしい一本...

玉の雫 純米吟醸

敷地内にある深さ135メートルの御井戸は、どんな日照りでも絶えることなく...



佐藤さん評価 きれいでスッキリ系の味なので、浅漬けなどさっぱりしたものとの相性が良さそう。

井坂さん評価 地元でも幻の酒！香りは控え目ではあるが甘口で飲みやすくサラッとしている一杯。

二波山松緑 特別純米酒

高品質の酒米・清冷な水と四季折々に趣を変える笠間盆地の自然の恵を受け、甘・辛・酸・苦・渋の五味がほどよく調和...



井坂さん評価 味は濃い主張しすぎない香りが印象的、辛口の昔ながらの日本酒なので焼き物とともに。

佐藤さん評価 いちこのような酸味を感じる香り。ドライフルーツなどと合そうです。

RAIFUKUSPARKLING

口の中で広がる炭酸ガスのシユワシユワ感とお米本来の優しい甘み...



武田さん評価 日本酒らしい味わいとビールのようにグイグイ行けるライト感を併せ持つ。乾杯酒に一押し。

井坂さん評価 スパークリングワインに匹敵するガス感！甘さ控えめなので料理と合わせやすいのも好印象。

〈リキュール〉

百年梅酒プレミアム

厳選された新鮮な国産青梅を使用。ブランデー、ハチミツ、黒糖を使用して...

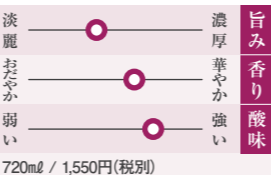


井坂さん評価 濃厚！20度というアルコール度数を感じさせない一本。ロックでぜひ飲んでほしい。

佐藤さん評価 流石と言うべき明利酒類の梅酒です。丸みとコクが味わえる、ロックが良いですね。

恋梅

希少品種の「紅の舞」露酒を含む国産梅を日本酒の原酒に漬けて...



佐藤さん評価 さっぱりとしていて梅の味わいが強い。冷やして、氷を入れて冷たいソーダで割ってみて。

あおいさん評価 甘さ控えめで酸味強めのしつかりとした味わい。甘口が苦手な方にオススメ。

柚子しらぎく

水で延びない味をコンセプトに作られた柚子酒。日本酒をベースに茨城県産の柚子果汁をたっぷり使用...

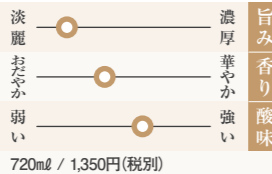


武田さん評価 柚子の香りがダイレクトで来る。独特の甘味と風味の調和も◎。初心者におきりきり。

井坂さん評価 何度も試作したという柚子の香りがとても良い。余韻を楽しめるのでおきりきり。

菊盛 純米吟醸にこり酒春一輪

しぼりたての薫り高い純米吟醸を元気に酵母をそのまま残して瓶に詰め...

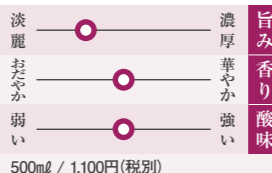


井坂さん評価 甘さを抑えてスッキリしあげている。男性向けのスパークリングとしおススメしたい。

あおいさん評価 ヨーグルトのような風味でさわやかな酸味がある。にこり酒ならではの米の味わいを感じる。

君萬代 梅清酒

日本酒ベースの梅酒。日本酒の特製を生かした熟成方法により、一般的な梅酒エキス分の約10倍も...

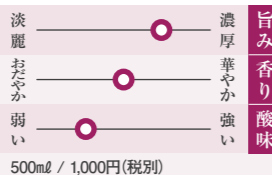


武田さん評価 梅干しのような香りでとろみがあり、ハチミツのような甘さで優しい味わいです。

あおいさん評価 梅干しのような香りでとろみがあり、ハチミツのような甘さで優しい味わいです。

梨リキュール

甘みが強くジュリーシーな下妻市産完熟幸水梨を使用。梨のフレッシュな甘...

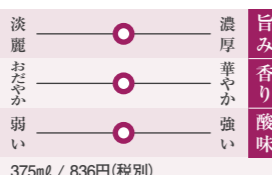


武田さん評価 まるでジュース！下妻産梨のフレッシュさを残した、飲みやすさ抜群の一本です。

佐藤さん評価 とってもみずみずしい梨感を味わえます。飲みやすいので、お酒が苦手な方にもオススメです。

梅酒八代 常陸乃梅(露酒)

大洗老舗漬物店の八代目と手がけた茨城県初の梅ブランド「常陸乃梅」の梅シロップを使用。鮮やかな...



井坂さん評価 赤く熟す露酒を使ったソーダ水で割って、アウトドアやBBQ、女子会のように雰囲気似合うお酒。

あおいさん評価 ソーダ水で割って、アウトドアやBBQ、女子会のように雰囲気似合うお酒。