

## 久保田 雪 峰

朝日酒造 / 長岡市

一 合 1240円 500ml 5980円

爽やかでライトな飲み口を表現した細身のボトルは、お酒を注ぐときの手触りにもこだわってデザインされているそうです。

「爽醸 久保田 雪峰」は、雪解けや芽吹きなど、春の訪れと息吹を楽しむためのお酒。原料米を吟選して爽やかな香味を維持するために、厳冬の寒造りによる低温発酵と氷温貯蔵が行われた商品となります。洋梨やメロンを思わせる華やかな香りと、甘味と酸味が調和した上品な味わいは、口に含むと香味が広がり、後味は流れるような余韻が心地よく感じられます。



## 越の誉 純米吟醸

原酒造 / 柏崎市

一 合 880円 四合瓶 3480円



厳選された新潟県産契約栽培米を自家精米で丁寧に磨き醸し上げた純米吟醸酒を蔵内で熟成させた秋の定番酒です。

味わい深く奥行きのある米本来の味わいが熟成感となり、上品な香りが余韻として流れる渾身の純米吟醸酒です。



## 北雪 純米原酒

北雪酒造 / 佐渡市

一 合 880円 四合瓶 3480円



新潟県産「五百万石」を使用した「純米原酒」をひと夏寝かせました。円熟した柔らかな口当たりと、豊かな米の旨みをお楽しみ頂けます。



## 今代司 純米 大吟醸

今代司酒造 / 新潟市

一 合 980円 四合瓶 3580円



冬に仕込み、春先にしぼられた新酒が涼しい蔵の中でひと夏を過ごします。ほどよく熟成され旨みたっぷりのこの1本は、秋口にしか味わえない贅沢な純米大吟醸です。

