

雪室貯蔵の まろやかなお酒

山形県の三大酒造好適米「出羽燦々」を大吟醸クラスの50%まで精白して醸したお酒を通年で低温の雪室で室温2℃、湿度80%で貯蔵する事により角の取れたまろやかな酒質に熟成します。香り穏やかで程よい酸がどんな料理とも相性がよく、まろやかな口当たりでキレがよい食中酒です。料理の一步後ろで確実に添えるお酒、おめでたい日や記念日の料理とご一緒にお楽しみください。

Point

- 雪室低温貯蔵 (通年2℃)
- 優しい酒質・まろやかな口当たり

日本酒指導師範のコメント

中西秀起氏

日本酒指導師範認定161371
中西酒類販売株式会社代表

やわらかく甘みを感じる酒質ですが、キレが良く、飽きの来ない杯がすすむお酒です。

おすすめ度



会社名	若乃井酒造株式会社
所在地	山形県西置賜郡飯豊町
社氏	大沼 秀和
商品名	純米吟醸 えびす寿

使用米	山形県産“出羽燦々”		
アルコール度	17度		
精米歩合	50%	酸度	1.5
日本酒度	0	アミノ酸度	1.3

純米吟醸酒 えびす寿

雪室貯蔵

えびす

純米吟醸酒



EBISU KOTOBUKI

優しい純米酒

飯豊山水系の井戸水が蔵の仕込み水。仕込み水である野川の水は花崗岩の天然のフィルターを通った硬度22の「超軟水」の水。軟水は味に癖がなく、素材が持つ本来の香りや味わいを引き立てる水といわれています。アタックはメロンのような香りを感じつつ、その後の味わいは芳醇かつ米のコクを感じ、口中で甘みと酸味の起伏を感じさせつつ、フィニッシュはスーッと儂く消える余韻が楽しめます。お刺身やおひたし、焼き物全般とのマリージュを特にお勧めします。

Point

- 超軟水
- 優しい酒質・優しい口当たり

日本酒指導師範のコメント

中西秀起氏

日本酒指導師範認定161371
中西酒類販売株式会社代表

特別純米酒「えびす寿」は純米らしい旨みもあり冷でもぬる爛でもスッキリして飲みやすいです。

おすすめ度



会社名	若乃井酒造株式会社		
所在地	山形県西置賜郡飯豊町		
社氏	大沼 秀和		
商品名	特別純米酒 えびす寿		

使用米	山形県産“出羽の里”		
アルコール度	15.5度		
精米歩合	60%	酸度	1.2
日本酒度	-4	アミノ酸度	1.1

特別純米酒 えびす寿



EBISU KOTOBUKI

軟水作りの ふくよかな香り

仕込み水の柔らかいニュアンス（軟水）を造りに生かしております。
アタックは米のふくよかな米の香りを感じます。滑らかな口当りは女性にピッタリです。そしてフィニッシュは本醸造酒ならではの捌けの良さも感じられます。また、食中酒として、和食全般と絶妙なリアージュがお楽しみいただけます。

Point

- 超軟水
- 滑らかな口当たり
- 米のふくよかな香り

日本酒指導師範のコメント

中西秀起氏 日本酒指導師範認定161371
中西酒類販売株式会社代表

特別本醸造「えびす寿」は軟水作りのふくよかな感じで本醸造でこそ常温でも熱燗でも美味しく飲めます。

おすすめ度 ★★★★★

会社名	若乃井酒造株式会社		
所在地	山形県西置賜郡飯豊町		
社氏	大沼 秀和		
商品名	特別本醸造酒 えびす寿		

使用米	山形県産“はえぬぎ”		
アルコール度	15.5度		
精米歩合	60%	酸度	1.5
日本酒度	+1	アミノ酸度	1.3

特別本醸造酒 えびす寿



フルーティーで 華やかな香り

山梨県産のマスカット・ベイリーAを使い、その個性を最大限に活かした造りとなっております。タンニンは控えめに、イチゴやクランベリーなどのベリーやカシスを思わせる赤く熟した果実の香りが華やかに香ります。ライトな仕上がりとなっておりますので、軽く冷やしてどうぞ。特に肉じゃが、鶏肉の焼き物（焼鳥タレ・照り焼き等）、ハンバーグなどの家庭料理に合わせ気軽にお楽しみ下さい。

Point

- 渋みが少なく飲みやすい
- 優しい酒質・優しい口当たり

ソムリエのコメント

伊藤俊信氏 一般財団法人
日本ソムリエ協会認定ソムリエ

きれいな澄んだルビー色。華やかでフルーティーな香り。ふくよかでなめらかなで果実味豊かなワインです。

おすすめ度 ★★★★★

会社名	株式会社ルミエール
所在地	山梨県笛吹市一宮町南野呂
商品名	マスカット・ベイリーA 赤

セパージュ	マスカット・ベイリーA 87%
	カベルネソーヴィニオン8%
	メルロー5%
アルコール度	12%



マスカット ベイリーA 赤

白いお花のような心地よい香り

山梨県産甲州種100パーセント使用。フレッシュでフルーティー、レモンやグレープフルーツのような香りに、すっきりとした味わいの山梨伝統のワインです。良く冷やしてどうぞ。特に焼鳥・塩味、白身魚のムニエル、蒸し鶏、マヨネーズソースのサンドイッチとお楽しみ下さい。

Point

- バランスの良い仕上がり
- フレッシュでフルーティー

ソムリエのコメント

伊藤俊信氏 一般財団法人
日本ソムリエ協会認定ソムリエ

キレイな淡い麦わら色、白い花、熟れた果実やミネラルなどの心地よい香り。キレイのいい酸味も感じられ、極めてバランス良い心地よい風味が楽しめます。

おすすめ度 ★★★★★

会社名	株式会社ルミエール
所在地	山梨県笛吹市一宮町南野呂
商品名	甲州白

セパージュ	甲州100%
アルコール度	12%

甲州白



全酒協オリジナル 杜氏の醤油

元杜氏が仕込む “昆布醤油”

酒造技能士一級の資格を持つ元清酒杜氏が、吟醸酒作り同様の発酵・温度管理を行い作り上げた醤油です。

素材を美味しく活かし、お酒のお供をより美味しくします。特にお刺身や冷奴でお試し下さい。

Point

- 北海道産天然昆布を贅沢に使用
- 昆布だし、自社抽出
- うす塩仕上げの健康志向
- 塩カドのないまろやかな口当たり
- 素材を活かす昆布しょうゆ



会社名	株式会社中村醸造元
所在地	青森県南津軽郡藤崎町
商品名	全酒協オリジナル・杜氏の醤油

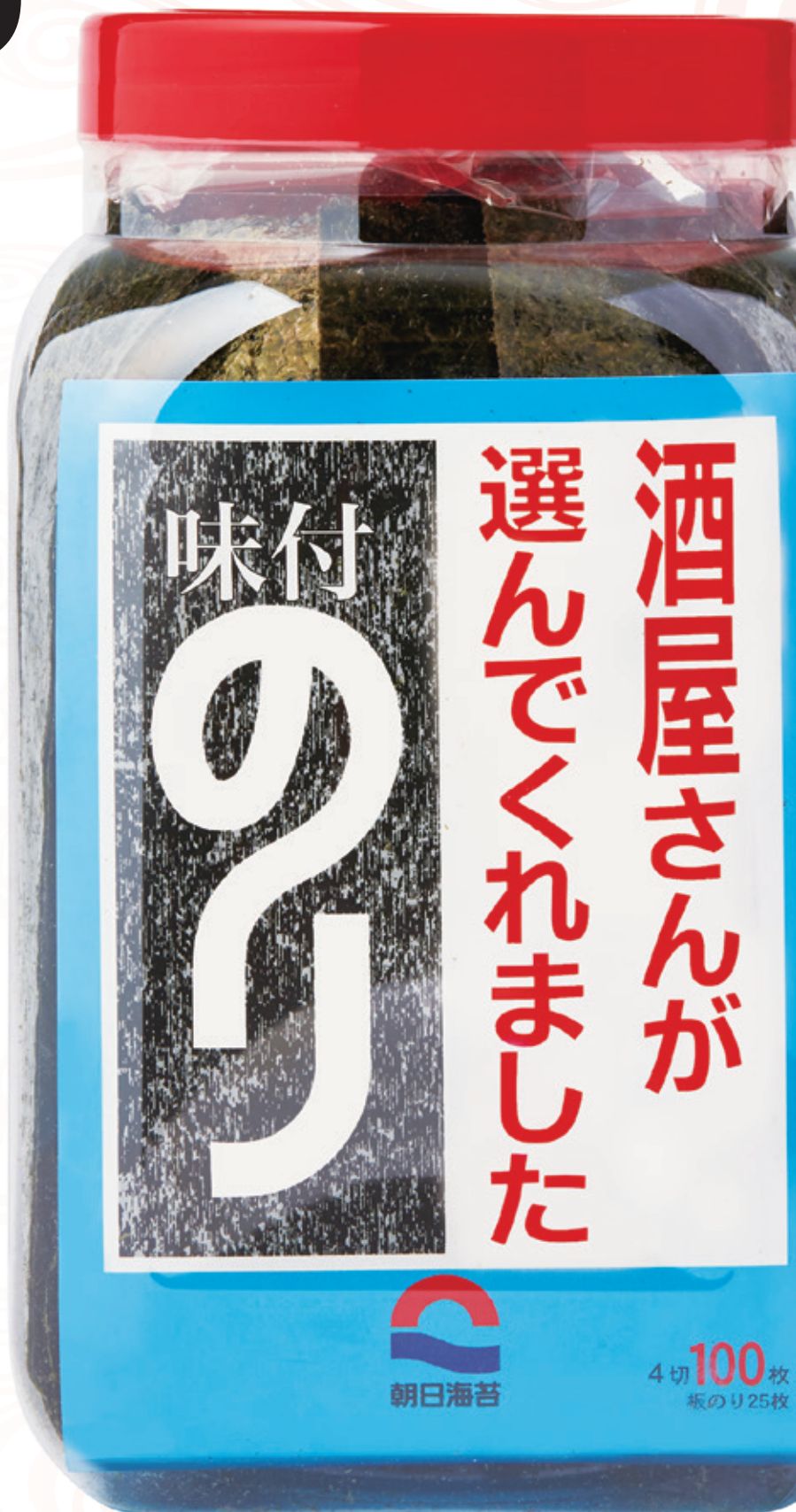
酒屋さんが 選んでくれました 味付のり

出汁の利いた 有明産海苔

有明海産の海苔を一枚一枚丁寧に焼き上げ、こだわりのタレには北海道産の昆布、静岡・鹿児島県産の鯖節・鰹節、三重県伊勢湾産の赤海老を煮出した出汁を贅沢に使用しております。ピリッとした味付けが、お酒のお供に、ご飯のお供に、家族みんなで楽しめます。また通常の味付けのりより大判にカットしておりますので、おにぎり等にも美味しくいただけます。

Point

- 有明産海苔
- 三種の海産物の贅沢出汁



会社名	朝日海苔本舗株式会社
所在地	三重県松坂市
商品名	酒屋さんが選んでくれました味付のり