

他店との差別化! 客単価 UP!

秋酒の導入で旬を取り入れませんか

季節・数量限定の為、在庫がなくなり次第終了となります。お早目のご注文をお願いします。



【秋田県】

大納川 純米吟醸 無濾過原酒
ひやおろし

1.8L 3,000円【365913】(9月上旬発売)

■原料米 : 秋の精 100% ■日本酒度 : -1
■精米歩合 : 55% ■酸度 : 2.2
■度数 : 15度

ほのかな米の甘みと、程よい酸のバランスにより、キレのある後味を醸し出しています。表示上の日本酒度はマイナスですが、甘さを感じさせないすっきりとした味わいのお酒です。



【和歌山県】

南方 純米吟醸
ひやおろし

1.8L 2,700円【260906】(8月下旬発売)

■原料米 : 京都府産五百万石 ■日本酒度 : +1
■精米歩合 : 58% ■酸度 : 1.7
■度数 : 17度

香り穏やかな酵母で醸したお酒で、酸も程よくあり料理との相性も良好です。春先に搾ったお酒をそのまま低温で熟成させてから瓶詰めしました。



【山口県】

山猿 山麩仕込原酒
山猿実り

1.8L 3,200円【365914】(8月下旬発売)

■原料米 : 山口県産穀良都 ■日本酒度 : +3
■精米歩合 : 60% ■酸度 : 2.0
■度数 : 17度

但馬杜氏直伝の山麩仕込の秋酒です。幻の酒米「穀良都」の旨味とキレを活かした、飲みごたえ抜群の日本酒です。サンマの塩焼きや秋ナスの味噌田楽など秋の食材の旨味を引き上げてくれます。



【秋田県】

天の戸 純米吟醸
ひやおろし

1.8L 2,900円【223628】(8月下旬発売)

■原料米 : 秋田県産美山錦 ■日本酒度 : +2
■精米歩合 : 50% ■酸度 : 1.7
■度数 : 16.3度

美山錦の米の力を感じる、力強い味わいのお酒を、ひと夏蔵内で熟成しました。フレッシュさを残しつつ、ほんのり甘みを感じるやわらかな熟成感のある後味に仕上がっています。



【山口県】

山猿 純米酒
ひやおろし

1.8L 2,300円【279531】(9月上旬発売)

■原料米 : 西都の雫 ■日本酒度 : +3
■精米歩合 : 65% ■酸度 : 1.7
■度数 : 17度

永山酒造自慢の煉瓦蔵で天然熟成し、酒米「西都の雫」使用の純米原酒。秋にふさわしいメイプルを連想させる風味で、柔らかなスッキリ辛口です。秋の食材の旨味を引き上げます。

飲食店なんでも
スクエア

季節の日本酒
「ひやおろし」とは?

いつから飲める?
秋あがりとの違いや
合う料理を解説



●業務店様向けのチラシのため、表示価格は税抜となっております。
●掲載内容は2022年8月時点の情報であり、予告なく変更する場合がございます。

株式会社カクヤス



【秋田県】

刈穂 純米吟醸
秋 kawasemi



1.8L 3,000 円【256708】 (9月下旬発売)

- 原料米 : 秋田酒こまち
- 日本酒度 : +5
- 精米歩合 : 50%
- 酸度 : 1.6
- 度数 : 16度~16.9度

春夏を蔵内でゆったりと低温で貯蔵熟成し、香味あざやかで旨味の凝縮した味わいになっています。

【高知県】

酔鯨 純米吟醸
吟麗 秋あがり



1.8L 2,670 円【201760】 (8月下旬発売)

- 原料米 : 北海道産吟風
- 日本酒度 : +7
- 精米歩合 : 50%
- 酸度 : 1.7
- 度数 : 16度

麴をしっかり造ることにより素材の旨みを引き出し、酔鯨特有の酸味を組み合わせ、旨みと後味の良さが両立しています。氷温熟成することにより味の幅が広がり、旨みをじっくり感じていただけるお酒に仕上がっています。

【岐阜県】

百十郎 純米吟醸
秋桜 COSMOS



1.8L 2,850 円【338209】 (9月上旬発売)

- 原料米 : 岐阜ハツシモ
- 日本酒度 : ±0
- 精米歩合 : 55%
- 酸度 : 1.8 前後
- 度数 : 16度

口に含むと柔らかく優しい甘みがずっと広がり、フレッシュで瑞々しい酸がリードしてバランスよく全体を引き締めます。きめ細かく艶やかなテクスチャーで、ほのかに青草のようなほろ苦さが余韻で残ります。しっかりと冷やして、イキイキとした香味を楽しむのがおすすめです。

飲食店なんでも



知っておきたい

日本酒と居酒屋料理のペアリングの基本

日本酒の専門的な知識がなくても

比較的簡単に実践できる方法をいくつかご紹介



差し込みメニュー
無料で作成します

秋の深まりに合わせてひやおろしを導入し、シズル感のあるメニューでアピールしませんか。

