銘酒 八海山

当店では日本酒で有名な『八海山』よりメーカー販売される、あらゆる酒種全レパートリーを完全に取揃えております。

1.

特別本醸造　**特別本醸造 八海山**

グラス　600円

八海山をを代表する銘柄にふさわしく、上品な口当たりと淡麗な味わいがお楽しみいただけます。

2.

吟　醸　**吟醸 八海山**

グラス　650円

大吟醸並の製法により造られました。ほのかに香る繊細な吟醸香となめらかな口当たり、キレのある後味の余韻が印象的です。

3.

純米吟醸　**純米吟醸 八海山**

グラス　700円

純米酒にしては軽い口あたりに仕上がっています。良質米の旨みを100%引き出した、美味しく軽快な飲み飽きしないお酒です。

4.

大吟醸　**大吟醸 八海山**

グラス　900円

最高品質の山田錦を使用。醸された、香り、味ともにバランス良く柔らかな口当たりとふくらみを持つトップランクのお酒です。

5.

純米大吟醸　**純米大吟醸 浩和蔵仕込 八海山**

グラス　1000円

最高品質を追求したプレミアムな八海山。気品のある香味、華やかなふくらみが有りかつ淡麗な仕上がり。上品な味わいは世界のテーブルで機能していく『日本のSAKE』を目指して造られました。蔵人の聖域浩和蔵仕込みの少量ロット生産の完全限定酒。

プレミアム八海山

純米大吟醸 八海山 金剛心（こんごうしん） グラス 1200円

八海醸造の技術と誇りをかけて醸された純米大吟醸の『金剛心』上品でまろやか、かつ端麗な味わいに仕上がっています。冷やしてお飲みいただくのはもちろん、氷を入れてオンザロックでも！ 氷が解けても香味のバランスを崩しません。

蔵元：八海醸造株式会社
産地：新潟県
アルコール度：17.0%以上18.0度以下
日本酒度：＋1
酸度：1,7
使用米：兵庫県特A地区 口吉川産山田錦
精米歩合：40%

※仕入れ数量に限りがあるため、お一人様一杯まで。

『おが和』のみ限定八海山 スペシャル

スペシャル大吟醸 大吟醸 グラス 1200円

八海山のお酒のラインナップの中で一度も販売された事のない世に知られていない『まぼろしの銘酒』が存在します。現行の八海山の酒のラインナップの最高峰『 金剛心 』もさることながら、酒蔵が目標の酒とおき、考えうる最高の素材を贅沢に使用し、最良の人材が持てる力を存分に出し切って作られてたお酒が即ちこの『ｽﾍﾟｼｬﾙ大吟醸』です。しかしながら杜氏さん全精力を注ぎ込み一心で作るこの酒は極めて少量しか作る事が出来ず一般販売ルート量を確保できません。又、商品化として販売ルートに乗せるとしても販売価格は『 金剛心 』をはるかに上回る非常に高価な値となってしまいます。この様な事情から世に出ない（出せない）即ち本当の意味での『幻の酒』なのです。しかしながら、この～渾身の一滴～が日の目を見ないのは非常に残念なので、何とかお客様に提供を出来ないものかと蔵元さんに幾度となく相談したところ、ご理解のもとに、「それでは毎月少量ずつですが…」と、ご好意でわけていただく事が出来る運びとなりました。
一般には非売品の完全おが和限定の八海山を是非ご試飲下さい！

※仕入れ数量に限りがあるため、お一人様一杯まで。

原酒

八海山原酒とは…加水をしていない、しぼりたてそのままのお酒で、度数が高く濃厚で香り豊かなのが特徴の日本酒です。

吟醸 原酒　八海山 越後で候（えちご そうろう） 青

酒づくりの最盛期、冬季限定で発売されるしぼりたての原酒です。しぼりたて原酒ならではの荒々しいフレッシュな飲みごたえが特徴で、且つさわやかな喉越との香味バランスをお楽しみください。

アルコール度：19.0%
日本酒度：+4.0
酸度：1.4
アミノ酸度：1.5
精米歩合：60%

グラス 600円 / ボトル 3500円

純米大吟醸 原酒　八海山 越後で候（えちご そうろう） 赤

八海醸造が培った技術のもと長期低温発酵により丁寧に仕込まれます。純米大吟醸ならではの華やかな香りと濃厚な味わいの淡麗辛口タイプしぼりたて原酒のフレッシュな荒々しさだけではない洗練された旨みを追求しました。

アルコール度：17.5%
日本酒度：±0
酸度：1.5
アミノ酸度：1.0
精米歩合：45%

純米大吟醸

グラス 800円 / ボトル 5000円

特別純米 原酒　八海山 特別純米 緑

掛米に山田錦を使用し辛さを抑えた深い味わいと軽さと爽やかさが特徴の純米原酒です。長期低温発酵もろみによるふくよかで気品のある香りをお楽しみください。

アルコール度：17.5%
日本酒度：+1.0
酸度：1.6
アミノ酸度：1.1
精米歩合：55%

グラス 700円 / ボトル 4000円

雪室三年貯蔵

純米吟醸

八海山 雪室貯蔵三年酒

自然の力を利用して酒を熟成するという、新しい発想に挑戦しました。

降雪量の豊富な魚沼の地に古くから伝わる低温の食糧貯蔵庫『雪室』を酒つくりに活かし、大量の雪を収納した蔵の中で熟成させました。三度前後という低温が雪によって安定的に保たれます。この環境で三年と歳月をかけまろやかに育った酒です。

グラス 900円

瓶詰雪室貯蔵

八海山 瓶詰雪室貯蔵酒

八海山越後で候《青》と同じスペックの原酒に火入れをして瓶詰めし天然雪室貯蔵庫で5ヶ月間寝かせて熟成させたお酒です。穏やかに心地よく上品な上立香、甘くすら感じられる柔らかい飲み口が特徴です。

グラス 700円

現地限定販売酒

純米酒

八海山 幻の！ 魚沼で候（うおぬま そうろう）

魚沼地域限定販売の幻の純米酒！魚沼まで出向いて仕入れます。

『新潟魚沼地区』でしか販売していない幻の純米酒。インターネット販売も地方発送も受け付けていないお酒で、本来は魚沼地区を訪ねた人だけが飲めるお酒です。純米酒ならではの麹と米の芳醇な香りがあり尚且つ純米酒にしてはキレのよい八海山らしきスッキリしとした後味のお酒です。

グラス 700円

トップページに戻る ＞＞