









商品画像/ラベル	メーカー	商品名	アルコール 度数	その他の スペック	精米歩合	酒米	商品説明
	安井酒造場	初桜 純吟生もと吟吹雪	16度	日本酒度：-3 酸度：2.3	60%	滋賀県産吟吹雪全量使用	爽やかな甘みとジューシーな酸味とのバランス。 ライトな口当たりで、ずっと飲み続けられる。 重たさは無く、食事をより美味しく食べることができます。 ラ・フランスや、杏仁のような香り。
	岡村本家	緑60生原酒	17度	日本酒度：+3 酸度：1.8 アミノ酸度：2.0	60%	玉栄（豊郷町吉田産）	31蔵皆様の中で「淡麗辛口」と分析結果をいただきました！ 「緑60生原酒」。コラボ酒のシャープさに一役を担わせて もらえてますでしょうか！ 地元産「玉栄」と「滋賀県酵母」はバツグンです。 よろしくお願いたします。
	古川酒造	天井川 特別純米酒				みずかがみ (県認証環境こだわり米) 100%	原料米みずかがみ(県認証環境こだわり米)100%使用し 熟練した杜氏により醸した濃醇で旨口の酒
	山路酒造	北国街道 純米吟醸	17.2%		50%	滋賀県産 山田錦	北国街道 純米吟醸は近江の契約農家で育てた米を大吟醸並みに50%に精米した 山田錦で仕込んでいます。低温でゆっくりと時間をかけて醸しました。品のある 香りと口当たりの良い飲み口と酸とのバランスの取れた純米吟醸酒です。
	松瀬酒造	松の司 純米吟醸 しぼりたて	16度	酵母：熊本酵母	60%	国産米	「松の司」純米吟醸のカジュアルラインとしてのお馴染みの“楽”の数量限定生酒 です。 穏かな吟醸香と優しく落ち着いた味わいが特徴の“楽”に、生酒らしいフレッシュ さ、瑞々しい果実をかじった時のようなジューシーさが加わり、軽快な余韻が楽 しいお酒です。 少し冷やしてお楽しみください。
	笑四季酒造	笑四季 赤い糸 生酒	16度	酵母： 花酵母オシロイバ ナ	50%	麴米：滋賀県産山田錦 掛米：滋賀県産山田錦	「赤い糸」の名は日本をはじめ、東アジアで広く信じられている伝説から。 人との縁をより大切にしたいとの想いものせております。 滋賀県産山田錦×花酵母オシロイバナの吟醸系酵母を使用し、 艶やかに香る立香は烈しくも強すぎない淑やかさも持ち合わせています。
	上原酒造	不老泉 純米吟醸中汲み	17度	日本酒度：+ 3 酵母：蔵付酵母	55%	滋賀県産山田錦	弊社山廃仕込のもろみより分離した蔵付酵母を速醸でも使用しております。 この酵母の強い発酵力で生み出される軽快な味わいと適度な酸味でキリッとした 味わいの無濾過の純米吟醸酒です。

商品画像/ラベル	メーカー	商品名	アルコール 度数	その他の スペック	精米歩合	酒米	商品説明
	川島酒造	松の花 純米吟醸酒	16度以上 17度未満		50%	玉栄	穏やかな香りと上品な甘み、酸味が特徴。飲み飽きのしない極上の食中酒としてお勧めです。もちろんお酒だけでも楽しめます。
	増本酒造場	近江藤兵衛 純米生原酒 秋の詩	17度	日本酒度:+4.5 酸度:1.7	65%	滋賀県産秋の詩94%使用 滋賀県産吟吹雪6%使用	地元農家で収穫された秋の詩を用いて仕込み、上槽後そのまま瓶詰めし冷蔵にて熟成させた、味わい深く旨味の増したお酒です。甘い麴の香りもあり、飲みやすいお酒であります。
	多賀	多賀 純米吟醸	16度	酸度:1.8 酵母:協会酵母 1401号	50%	山田錦	原料米には山田錦使用し、精米歩合50%まで精米した多賀定番の純米吟醸酒。ほのかに香る上品な吟醸香は、お料理の風味をより一層引き立てます。好きなお食事と共に楽しみください。
	太田酒造	純米吟醸 ハレバレ	14%	日本酒度:+2.6 酸度:1.4 アミノ酸度:1.0 酵母:協会 1801/901号	60%	国産米	滋国産米100%全量使用にて醸した純米吟醸酒。上品で綺麗な香りと優しい飲み口が特徴です。また、1年間を通してバランス良く楽しんでいただけるようにしております。華やかな香りとキレの良い酸によって軽快で軽やかに楽しみ、料理を選ばず、毎晩の晩酌にピッタリの純米吟醸酒です。
	池本酒造	琵琶の長寿 純米酒	15%	非公開	70%	非公開	『琵琶の長寿』のスタンダードな純米酒です。蜜のような濃醇で鼻腔の奥の粘膜に染み入るような香りがあります。酸味を骨格としたフルボディな味わいが特徴です。
	竹内酒造	2023BY 唯々 朝のさんぽ道 純米吟醸無濾過生原酒	17度	日本酒度:+1 酸度:1.8 アミノ酸度:1.4 酵母:K-1401	60%	滋賀県産 山田錦100%	滋賀県産の良質な「山田錦」60%精米と、その旨さを引ききたる「協会酵母K-1401」を使用した純米吟醸無濾過生原酒です。マスカットを連想させる優美な香り、ふくらみある豊かな旨味、濃醇な味わいの中にシャープな酸味がキリッと引き締め、飲み飽きしなく、お料理との相性も抜群な一品です。
	中澤酒造	一博 生もと純米 生酒					地元の契約農家グループ「呑百笑の会」がつくる酒米「吟吹雪」を使用し、昔ながらの製法「生酛造り」で仕込んだ純米生酒です。旨味と酸が特徴で幅広い料理と合わせやすいお酒です。

商品画像/ラベル	メーカー	商品名	アルコール 度数	その他の スペック	精米歩合	酒米	商品説明
	田中酒造	春乃峰 純米吟醸玉栄55生酒	17度	日本酒度:+6 酸度:1.3 アミノ酸度:1.3 酵母:1801	55%	玉栄	香りの高い1801酵母で丁寧にじっくり時間を掛けて仕込みました。お米の旨味を味わってください お米は地元甲賀産の玉栄100%使用 甲賀の米と水だけで醸しました
	藤居本家	レトロ生もと	15度	日本酒度:+5	70%	滋賀県産山田錦100%	日本酒醸造の伝統的な技法「生酛造り」の技で醸しました。 滋賀県産山田錦100%使用 すっきりとした心地よい酸味と、奥深いうまみのあるしっかりとした純米酒です。 「藤居本家」の味をお楽しみくださいませ。
	藤本酒造	神開 純米原酒 凜とした	15度	日本酒度:+1.0 酸度:1.4 アミノ酸度:1.1			派手な吟醸香はなく、若い穀物や野の花を思わせる穏やかな香りがあります。口に含むと瑞々しいタッチと共にまず柔らかい甘み旨みを感じます。軽快な酸が全体を軽く引き締め、きれいにさばっていきます。
	畑酒造	大治郎 純米生酒		日本酒度:+4 酸度:2.0 酵母:協会9号	65%	吟吹雪	地元農家による契約栽培で作った滋賀県酒造好適米『吟吹雪』を使用し、『大治郎』銘柄の発売当時からあるスタンダード商品で、飲み口の柔らかい純米酒です。
	美富久酒造	三連星 生酛純米生原酒 二黒土星	17度	日本酒度:+4 酸度:2.0	60%	滋賀県産山田錦	名前の「二黒土星（じこくどせい）」は暦や占いで用いられる9星の一つで、美富久酒造の創業年1917年の星がこの「二黒土星」であり、そこから新たな商品の名前として名づけております。 味わいは生酛系らしくやや酸が高いですが、さわやかな酸で心地よく、ふくらみのある味で“山廃”に比べると重厚さは少ないですが、ふくよかで幅のある味わいに仕上がりました。
	富田酒造	七本鎗 純米 玉栄	15度		60%	滋賀県産玉栄	当蔵の定番酒。米のふくよかな旨みとしっかりとした酸を併せ持つことで、より食中酒として個性が活きるのが特徴。 冷酒から燗酒まで温度帯ごとに異なる表情を見せ、料理との相性も幅広く、多様なシーンで味わっていただけるお酒です。
	福井弥平商店	萩乃露 氷温貯蔵 純米吟醸					

商品画像/ラベル	メーカー	商品名	アルコール 度数	その他の スペック	精米歩合	酒米	商品説明
	平井商店	純米吟醸 北船路	16度	日本酒度:+4 酸度:1.9	60%	大津市北船路産吟吹雪	滋賀大津市北部にある「北船路」、そこで栽培された棚田米を使用 パツと爽やかな香り、ドライに仕上げたお酒 冷酒がおすすめ、ですがお燗にしても米の旨みとキレがとても美味しいです
	望月酒造	純米吟醸 寿々兜	17度	日本酒度:+4	60%	滋賀県産吟吹雪	滋賀県産吟吹雪を100%使用。 ほのかな吟醸香とキレのある味が特徴の飲みやすいお酒です。 冷やして飲むのがおすすめです。
	北島酒造	純米吟醸 近江米のしずく	17度	日本酒度:+5 酸度:1.6 酒質:芳醇辛口	55%	酒造好適米	ベリー系果実を思わせる吟醸香、濃醇な味わい、ワインに例えるならフルボディタイプの飲みごたえのある純米吟醸。契約農家さんの汗と涙の結晶のお米の味を最大限に活かしました。
	浪乃音酒造	浪乃音ええとこどり 純米酒 超辛口 無濾過生原酒	17度	日本酒度:+10 酸度: 2.0	65%		ただ辛いだけではなく、旨味をしっかり残しながら、最後のキレが出るように醸したお酒です。