

新潟 まのつる

真野鶴

辛口純米酒 720ml 1155円

日本酒度+15以上と純米酒では珍しい超辛口です。すっきりと爽やかな飲み口だけど、料理と一緒に味わえば米の甘味がふわりと広がり、美味しさを引き立てます。常温からぬる燗がおすすめで、温度帯で変化する味も楽しい。さらさらと飲み、きれいな喉ごしも魅力。尾畑酒造 専務 尾畑留美子さん



新潟 こしのせつげっか

越乃雪月花

本醸造 720ml 1019円

妙高山の雪解け水と自家培養酵母で仕込む酒。飲む瞬間までいい状態を保てるよう、瓶火入れをした後、3カ月以上冷蔵熟成。このスタイルを全酒に採用しています。毎日飲むなら本醸造。中華にもフレンチにも合います。妙高酒造 社長 松田治久さん



神奈川

いづみ橋

「恵」青ラベル 純米吟醸 1.8ℓ 2940円

平成8年から10年かけて、地元・海老名の契約農家さんと米づくりからチャレンジ。その3年後、最初に育てた「山田錦」で完成した第1号がこの酒。麴蓋で仕込み、袋絞りを守り続け、今では純米酒蔵になりました。これは冷やしてもいけるし、上燗もいけます。泉橋酒造 社長 橋場友一さん



神奈川 てんせい

天青

「吟望」 1.8ℓ 2520円

バランスの良さに自信あり。家庭料理全般に合いやすく、家飲みに適した「五百万石」の特別純米酒です。常温からぬる燗を得意としているオールラウンダーで、本当にゆるゆる飲める。私が家で飲むのも、これに限ります！熊澤酒造 杜氏 五十嵐哲朗さん



長野 みずお

水尾

特別純米酒 金紋錦仕込 1.8ℓ 2783円

この酒は、吟醸酒などに使う希少品種、木島平産の「金紋錦」(山田錦とたかね錦の交配品種)を贅沢に使用し、水尾山の湧水で仕込みます。さらりと淡白な飲み心地ながら旨味が濃い。山中の蔵なので、酒はおのずと山の幸と好相性。晩酌は旨い純米酒に尽きます。田中屋酒店 社長 田中隆太さん



長野 みこつる

御湖鶴

純米 山田錦65% 1.8ℓ 2300円

「透明感のある酸味」を味わいのコンセプトに掲げ、食事をしながら自然に飲める酒造りに取り組んでいます。酒だけが出しゃばらずに、料理と調和のとれる味わいのバランスが特徴で、お燗にも適した純米酒です。菱友醸造 社長・杜氏 近藤昭等さん



新潟 じょうぜんみずのごとし

上善如水

純米吟醸 720ml 1370円

発売20周年を機に純米吟醸に全面リニューアル。定評のあるすっきりとしたキレを純米酒で出すのに3年を費やしました。白ワインのような飲みやすさと、クリスタル感のあるボトルは食卓に華やかさをもたらすと好評。外国人の入門酒としても話題を呼んでいます。白瀧酒造 営業部主任 小川哲史さん



新潟 かくれい

鶴齢

純米吟醸 720ml 1523円

新潟県産の酒造好適米「越淡麗」(山田錦と五百万石の交配品種)を新潟で一番多く使っているのがウチです。「越淡麗」の膨らみのある味わいながら、キレがすごくいい。冷やもいいし、ぬる燗だと米の甘味が引き立って旨い。蔵人たちが毎日飲んでいるのもこれ！青木酒造 営業部 田村佑介さん



長野 ますみ

真澄

純米大吟醸「七號」 720ml 3045円

ウチの蔵で昭和21年に初めて発見された7号酵母で、長野県産「美山錦」を仕込んだ酒。まさに「宮坂醸造そのもの」を瓶詰めしたようなもの。大吟醸なのに毎日飲んでも飲み飽きしない、ふくよかな味も魅力。冷やがおすすめですが、個人的にはぬる燗も好きです。宮坂醸造 製品部主任 丸山正典さん

