

純米酒飲み比べリスト 2018年/Junmai Tasting Line Up 2018

No 番号	Image イメージ	Origin 産地	Sake Brewery 酒蔵	Product Name 銘柄	Alc % アルコール 度数	RP 精米歩合	Hot 燗酒	Features/特徴 飲み比べポイント/Tips for Tasting
1a		宮城 Miyagi	榊新澤醸造店 NIIZAWA SAKE BREWING	伯楽星 <b>特別純米</b> HAKURAKUSEI <b>Special Junmai</b>	16%	60%	○	SAKE COMPETITION 2014 第2位、PEN日本酒ミシュラン三ツ星、KURA MASTER 2017 金賞 2nd at SAKE COMPETITION 2014, 3 Stars in Sake Michelin, Gold at KURA MASTER 2017 同じ蔵元による同じ精米歩合の米の違い。「伯楽星 特別純米」は酒米の山田錦、「あたごのまつ 特別純米」は飯米のササニシキ使用。(4)
1b		宮城 Miyagi	榊新澤醸造店 NIIZAWA SAKE BREWING	あたごのまつ <b>特別純米</b> ATAGO NO MATSU <b>Special Junmai</b>	16%	60%	○	SAKE COMPETITION 2016 第1位/1st at SAKE COMPETITION 2016 By the same brewery using the same rice polishing ratio. HAKURAKUSEI was brewed with Yamadanishiki, the sake rice; while ATAGO NO MATSU was brewed with Sasanishiki, the food rice.(3)
2a		群馬 Gunma	島岡酒造(株) SHIMAOKA SHUZO	群馬泉 <b>山廃純米</b> GUNMA IZUMI <b>Yamahai Junmai</b>	15-16%	60%	◎	同じ蔵元による同じ精米歩合の山廃純米の味わい違い。「群馬泉 山廃純米」がクラシックタイプ、「群馬泉 山廃純米 舞風」がモダンタイプの山廃。(3)
2b		群馬 Gunma	島岡酒造(株) SHIMAOKA SHUZO	群馬泉 <b>山廃純米 舞風</b> GUNMA IZUMI <b>Yamahai Junmai</b> Maikaze	15-16%	60%	◎	Different types of Yamahai by the same brewery using the same rice polishing ratio. GUNMA IZUMI Yamahai Junmai is the classical type, while GUNMA IZUMI Yamahai Junmai Maikaze is the modern type.(3)
3a		長野 Nagano	米澤酒造(株) YONEZAWA BREWERY	今錦 <b>特別純米</b> IMANISHIKI <b>Special Junmai</b>	16%	59%	○	IWC 2017銀賞/Silver at IWC 2017 同じ蔵元による同じ酒米(美山錦)の産地による違い。「今錦 特別純米」は長野県産(産地非限定)美山錦、「今錦 中川村のたま子 特別純米」は地元・長野県中川村産(産地限定)美山錦を使用。(1)
3b		長野 Nagano	米澤酒造(株) YONEZAWA BREWERY	今錦 中川村のたま子 <b>特別純米</b> IMANISHIKI "TAMAKO" <b>Special Junmai</b>	16%	59%	○	By the same brewery using the same rice but from different area. IMANISHIKI Special Junmai was made from Miyamanishiki rice from unrestricted production area in Nagano pref, while IMANISHIKI "TAMAKO" Special Junmai was made from Miyamanishiki rice only from Nakagawa Village in Nagano pref.(1)
4a		静岡 Shizuoka	高嶋酒造(株) TAKASHIMA BREWING	白隠正宗 <b>生酛純米</b> HAKUIN MASAMUNE <b>Kimoto Junmai</b>	15-16%	65%	◎	同じ蔵元による同じ酒米(誉富士)で造った生酛の純米と純米大吟醸の飲み比べ。お燗もできる純米大吟醸。
4b		静岡 Shizuoka	高嶋酒造(株) TAKASHIMA BREWING	白隠正宗 <b>生酛 純米大吟醸</b> HAKUIN MASAMUNE <b>Kimoto Junmai Daiginjo</b>	16%	45%	◎	Kimoto Junmai and Kimoto Junmai Daiginjo by the same brewery using the same sake rice Homarefuji. The Junmai Daiginjo can be drunken warm.
5a		岐阜 Gifu	大塚酒造(株) OTSUKA BREWERY	竹雀 <b>山廃純米</b> TAKESUZUME <b>Yamahai Junmai</b>	15-16%	60%	◎	同じ蔵元による山廃純米の無濾過生原酒と火入れ酒の違い。(8)
5b		岐阜 Gifu	大塚酒造(株) OTSUKA BREWERY	竹雀 <b>山廃純米 無濾過生原酒</b> TAKESUZUME Yamahai Junmai Nama Genshu	17-18%	60%	○	Yamahai Junmai by the same brewery. One is unpasteurized and unfiltered, the other is pasteurized and filtered.(8)
6a		滋賀 Shiga	畑酒造(有) HATA BREWERY	大治郎 <b>純米</b> DAIJIRO <b>Junmai</b>	16.8%	60%	◎	同じ蔵元による同じ酒米を使った純米酒の速醸と山廃の違い。(4)
6b		滋賀 Shiga	畑酒造(有) HATA BREWERY	大治郎 <b>山廃純米</b> DAIJIRO <b>Yamahai Junmai</b>	17.5%	60%	◎	Two Junmai by the same brewery using the same sake rice. One is by Sokujo (fast brewing) method, the other is by Yamahai method.(4)

純米酒飲み比べリスト 2018年/Junmai Tasting Line Up 2018

7a		三重 Mie	寒紅梅酒造(株) KANKOUBAI SAKE BREWERY	寒紅梅 <u>純米 山田錦 60%</u> KANKOUBAI <u>Junmai</u> <u>Yamadanishiki 60%</u>	15%	60%		同じ蔵元による同じ酒米(山田錦)の精米歩合違い(60%、55%、50%)。(3)
7b		三重 Mie	寒紅梅酒造(株) KANKOUBAI SAKE BREWERY	寒紅梅 <u>純米吟醸 山田錦</u> <u>55%</u> KANKOUBAI <u>Junmai</u> <u>Ginjo Yamadanishiki 55%</u>	15%	55%		By the same brewery using the same sake rice with different rice polishing ratio: 60%, 55%, and 50%.(3)
7c		三重 Mie	寒紅梅酒造(株) KANKOUBAI SAKE BREWERY	寒紅梅 <u>純米吟醸 山田錦</u> <u>50%</u> KANKOUBAI <u>Junmai</u> <u>Ginjo Yamadanishiki 50%</u>	15%	50%		
8a		島根 Shimane	若林酒造(有) WAKABAYASHI BREWERY.	開春 <u>超辛純米 神の舞</u> KAISHUN <u>Junmai Extra Dry</u>	15.5%	60%	○	同じ蔵元による超辛純米の火入れ(通常バージョン)と一番良かったタンクを袋吊りした生原酒バージョンの飲み比べ。(15)
8b		島根 Shimane	若林酒造(有) WAKABAYASHI BREWERY.	開春 <u>超辛純米</u> <u>神の舞 袋吊生原酒</u> KAISHUN <u>Junmai Extra Dry Nama</u>	17.5%	60%		Junmai Extra Dry by the same brewery. One is unpasteurized standard sake and the other is hang-squeezed from the best tank and unpasteurized and unfiltered.(14)
9a		愛媛 Ehime	石鎚酒造(株) ISHIZUCHI BREWERY	石鎚 <u>無濾過純米 樽搾り</u> ISHIZUCHI <u>Junmai Ginjo Green Label</u>	16-17%	60%		IWC 2013 & 2016金賞/Gold at IWC 2013 & 2016 同じ蔵元の樽(ふね)搾り商品の純米と純米吟醸の飲み比べ。(5)
9b		愛媛 Ehime	石鎚酒造(株) ISHIZUCHI BREWERY	石鎚 <u>純米吟醸</u> <u>緑ラベル 樽搾り</u> ISHIZUCHI <u>Junmai Unfiltered</u>	16-17%	Koji:50% Rice:60%	○	ANAビジネスクラス搭載/Served in ANA Business class Junmai and Junmai Ginjo by the same brewery using the traditional squeezer called "fune".(3)
10		高知 Kochi	(有)光酒造場 ARIMITSU BREWERY	安芸虎 <u>山田錦80% 純米</u> AKITORA <u>Junmai</u> <u>(Yamadanishiki 80%)</u>	16%	80%	◎	低精米で造ったとは思えないスムーズさ。山田錦のポテンシャルに注目。Smooth taste that is hard to imagine it is made from low polished rice. Please note the potential for Yamadanishiki rice.(8)
11a		長崎 Nagasaki	今里酒造(株) IMAZATO BREWERY	六十餘洲 <u>純米吟醸 山田</u> <u>錦</u> ROKUJU YOSHU <u>Junmai</u> <u>Ginjo (Yamadanishiki)</u>	16%	50%		全米日本酒飲評会2014金賞、SAKE COMPETITION 2013 第6位、KURA MASTER 2017 金賞 Gold at U.S. National Sake Appraisal 2014, 6th at SAKE COMPETITION 2013, Gold at KURA MASTER 2017 同じ蔵元による同じ精米歩合の酒米違い(山田錦と雄町)。(4)
11b		長崎 Nagasaki	今里酒造(株) IMAZATO BREWERY	六十餘洲 <u>純米吟醸 雄町</u> ROKUJU YOSHU <u>Junmai</u> <u>Ginjo (Omachi)</u>	16%	50%		By the same brewery using the same rice polishing ratio. One is using Yamadanishiki rice, and the other is using Omachi rice.(7)
12a		秋田 Akita	(株)高橋酒造店 TAKAHASHI SHUZOTEN	<u>有機純米「吟風」 60%</u> <u>Organic Junmai "GINPU"</u>	14.50%	60%		北海道産有機米吟風100% 100% Hokkaido Organic Rice "GINPU" 同じ蔵元による同じ精米歩合の酒米違い(北海道産有機米と秋田産めんこいな)。(3)
12b		秋田 Akita	(株)高橋酒造店 TAKAHASHI SHUZOTEN	奥清水 <u>純米 80%</u> Okushimizu <u>Junmai 60%</u>	15.20%	60%	○	By the same brewery using the same rice polishing ratio. One is using Hokkaido organic rice "GINPU", and the other is using Akita Menkoina.(3)

Price: **S\$840.00/1,800ml X 12bottles** + GST inclusive 2months free cold storage.

注 Remarks

- 上記6酒蔵から12銘柄を1セットにしてデリバリーを行います。銘柄指定は行えませんのでご注意下さい。  
Will deliver 12 different Junmai Sake from 6 sake breweries per order. You cannot choose any specific Junmai Sake even from the above line up.
- 年間予約購買の場合には12酒蔵24銘柄セットにすることも可能です。  
If you place annual advance order, we could make one delivery lot to 24 different Junmai Sake from 12 sake breweries.
- 四合瓶1本あたりの価格はS\$28.00ですので、2種類飲み比べセット:S\$20や飲み放題:S\$65での提供が可能です。  
As price per 720ml is only S\$28.00, Junma Tasting Set at S\$20 per 2 glasses and flee tasting flow at SGD65 would be possible.