秋の味覚と
合わせて飲みたい

飛騨の限定酒

冷やすとスッキリとした口あたりに繊細な味わいが際立ちます。また、40度ほどの「ぬる燗」につけて頂くとお酒のコクがより楽しめます。

合わせて旨い
秋刀魚の塩焼き

お米のダイヤモンドと称される
愛山で仕込んだ珠玉の純米大吟醸

フルーティな
薫酒
タイプ

蓬莱 愛山
純米大吟醸 火入れ

原料米/播州東条産 愛山　精米歩合/50%

最高の酒米で仕込まれた酒は、繊細ながらも力強さのあるお米の芸術品となり、その輝きを増します。

辛口 ●●●●● 甘口　冷酒 ○　常温 —
淡麗 ●●●●● 濃醇　ぬる燗 —　熱燗 —

S9 720㎖ 1本 2,470円(本体)（税込2,717円）

合わせて旨い
秋鮭のホイル焼き

温度帯によって様々な表情を見せる
吟醸造りの特別純米

バランスの良い
醇酒
タイプ

初緑 特別純米
無濾過原酒 火入れ

原料米/ひだほまれ　精米歩合/55%

華やかさは控えめですがほのかに感じるフルーティな香り、爽やかな酸味と程よい旨みとコクがバランスよく感じられます。

辛口 ●●●●● 甘口　冷酒 ○　常温 ○
淡麗 ●●●●● 濃醇　ぬる燗 ○　熱燗 —

S10 720㎖ 1本 1,580円(本体)（税込1,738円）　S11 1800㎖ 1本 3,080円(本体)（税込3,388円）

合わせて旨い
さば味噌煮

無ろ過のまま土蔵蔵で熟成させた
深みあるコクと上品な味わい

旨みを楽しむ
醇酒
タイプ

山車 無ろ過熟成
吟醸原酒 熟吟

原料米/ひだほまれ　精米歩合/60%

「無ろ過」のまま熟成させる事で、深みのあるコクと吟醸酒の華やかで上品な味わいが調和しています。

辛口 ●●●●● 甘口　冷酒 ○　常温 —
淡麗 ●●●●● 濃醇　ぬる燗 —　熱燗 —

S12 1800㎖ 1本 2,600円(本体)（税込2,860円）

合わせて旨い
舞茸のバター醤油炒め

落ち着いた旨味と切れの良さ
ぬる燗でうまい、万人受けの純米吟醸

旨みを楽しむ
薫酒
タイプ

日野屋
純米吟醸 秋あがり

原料米/ひだほまれ　精米歩合/60%

円熟した旨みと辛さが燗でも冷やでもお楽しみいただける辛口の純米吟醸酒です。

辛口 ●●●●● 甘口　冷酒 ○　常温 ○
淡麗 ●●●●● 濃醇　ぬる燗 ○　熱燗 —

S13 720㎖ 1本 1,500円(本体)（税込1,650円）　S14 1800㎖ 1本 2,900円(本体)（税込3,190円）

合わせて旨い
筑前煮

一度の火入れで仕上げた新鮮な風味
濃淡のバランスが良い飲み口

香りを楽しむ
薫酒
タイプ

初緑外伝 煌露
純米大吟醸 生貯蔵酒

原料米/山田錦　精米歩合/50%

華やかで上品な香味に、生貯蔵酒ならではの活き活きとしたフレッシュさ残る爽やかな味わい。

辛口 ●●●●● 甘口　冷酒 ○　常温 —
淡麗 ●●●●● 濃醇　ぬる燗 —　熱燗 —

S15 720㎖ 1本 2,180円(本体)（税込2,398円）

地酒蔵厳選！蔵元こだわりの

秋に味わうにごり酒

にごり酒・どぶろく好きも
初めての方にもオススメ！
人気銘柄を選りすぐった
飛騨のにごり酒セット

送料無料

秋のにごり・どぶろく味わいセット 要冷蔵

S16 1セット 4本 4,920円(本体)（税込5,412円）

セット内容

◆蓬莱 とろとろとろ 秋のにごり酒 720ml
原料米/ひだほまれ　精米歩合/67%
【濃醇・甘口】 おすすめ温度【冷酒・ロック】

◆奥飛騨 秋にごり 純米酒 500ml
原料米/ひだほまれ　精米歩合/60%
【やや濃醇・甘口】 おすすめ温度【冷酒・常温】

◆白真弓 とろーりにごり原酒 720ml
原料米/ひだほまれ　精米歩合/65%
【濃醇・甘口】 おすすめ温度【冷酒・ロック】

◆天領 飛騨の酒どぶろく 640ml
原料米/国産米
【濃醇・甘口】 おすすめ温度【冷酒・ロック】

～にごり酒の美味しい楽しみ方～

(1)まずは振らずに上澄みだけを味わう

瓶を立てて静置する事で澄んだ上澄み部分と、白く沈殿して濁った醪(もろみ)の下層に分かれます。
瓶を振らずに開封して透明の上澄み部分だけを飲んでみてください。米の旨みや甘みを感じ、まろやかでありながらすっきりとした味わいが楽しめます。

(2)ゆっくりと振って混ぜてから味わう

上澄みを楽しんだあとは瓶をゆっくりと振り、透明な上澄みと濁っているもろみ部分を混ぜて味わってみてください。
上澄みの部分よりもどろっとしていて、米の風味と甘みがしっかりと感じられます。
澱と絡まる事でとてもクリーミーな味わいが楽しめます。

にごり酒をアレンジして楽しもう！

オン・ザ・ロック

氷を入れたロックグラスににごり酒を入れます。
レモンやライムを搾るとさっぱりと味わえます。

ソーダ割り

にごり酒と炭酸をお好みの割合で入れます。
レモンやライムを搾るとさっぱりと味わえます。