

・白鴻 はっこう 純米酒65 【呉市・安浦・盛川酒造】

超辛口純米酒。極軟水仕込みならではのなめらかさで、超辛口でありながら旨みと丸みのあるお酒です。

原料米：八反錦

精米歩合	65%
アルコール度数	17度
日本酒度	+10
酸度	1.9

・瑞冠 ずいかん 純米酒 発泡にぎり 【三次市・甲奴町・山岡酒造】

爽やかな炭酸ガスがプチプチと伝わってくる。お酒の甘みと、爽やかな炭酸が、軽快な飲み口を演出します。まさに『スパークリング ジャパニーズ ワイン』。

原料米：中生新千本

精米歩合	65%
アルコール度数	15-16
日本酒度	-10
酸度	1.7

・旭鳳 きよくほう 純米酒・中生新千本 なかくてしんせんぼん 【安佐北区・可部・旭鳳酒造】

味がたく酸がしつかり利いたお酒です。爛にしても美味しく、スパイシーな料理と相性抜群。蔵主が元板前だという経歴も納得の食中酒として、手放せない1本です。

原料米：中生新千本

精米歩合	70%
アルコール度数	16.8
日本酒度	+3.0
酸度	2.3

・龍勢 純米大吟醸・黒ラベル 【竹原市・藤井酒造】

香りを抑え、飲んだ後の味のふくらみを感じます。味の濃い純米酒がお好きな方にもおすすめしたい酒です。

原料米：山田錦

精米歩合	50%
アルコール度数	16.5
日本酒度	+3.0
酸度	1.6

・天寶一 てんぼうち こだわり特別純米酒 八反錦

香りは蒸したお米のような穏やかで控えめ。飲んだ瞬間、非常にミネラル感があり、みずみずしいです。後半は良い意味での苦味や酸味を感じることができ、スツと消えてなくなる切れの良さ。 【福山市・神辺町・天寶一】

原料米：八反錦

精米歩合	60%
アルコール度数	15-16
日本酒度	+7.0
酸度	2.0

・賀茂鶴 純米吟醸 一滴入魂

技と魂で醸し出す杜氏入魂の酒」として、【東広島市・西条・賀茂鶴酒造】この酒は「一滴入魂」と名付けられました。味わいはまるやかで米の旨みがしつかりとあり、やや酸味のあるスツキリとした辛口です。全国爛酒コンテスト2016 金賞受賞。

原料米：八反錦
地酒米

精米歩合	60%
アルコール度数	15-16
日本酒度	+3.0
酸度	1.6

