

・**朱泉 賀茂泉 本仕込み** しゆせん 【東広島市・西条・賀茂泉酒造】

冷やでよし、ぬる爛にして美味し。  
奥深い味わいと、米本来がもつ品のある含み香の純米吟醸。  
ふくよかな旨味とコク、爽やかなキレをお楽しみいただけます。

・**亀齢 吟仕込 純米酒** 【東広島市・西条・亀齢酒造】

すっきり辛口の造りをモットーに酒造りを続ける亀齢酒造。  
純米酒ならではの豊かな香りと微妙な味わいがあり、  
すっきりして飲み飽きしないお酒です。

・**龍勢 特別純米 夜の帝王** 【竹原市・藤井酒造】

**爛**  
酒の色は、うすい黄色がかっていますが、  
これは、熟成させ味をまるやかにして出荷しているためです。  
おすすめ飲み方は、温めて飲む！  
爛酒にすると、のど滑りもなめらかな、絶品の飲み口になります！

・**いの風・花 純米吟醸** 【三次市・山岡酒造】

春風の如く柔らかな口当たりの中、  
雄町米特有の旨味、広がる香り、さわやかな余韻のお酒です。  
大地を流れる「いの風」お楽しみ下さい。

・**富久長 辛口特別純米・鼓** 【東広島市・安芸津・今田酒造】

綺麗な味わいが酸に包まれイキイキ躍動する。  
口中に運ぶとキレのよい辛みを感じさせながら舌さわりは非常に滑らか。  
ゆっくりと旨味が広がっていき喉元に運ぶとスッキリと麗してくれます。

・**富久長 純米吟醸・美德** 【びほ】

平成二十五年に登録された新酵母「もみじ酵母」を使用。  
フルーティーな口当たりのやわらかさと  
山田錦の旨みそしてスッキリりとキレ良いお酒です。

原料米：山田錦  
一般米

精米歩合	60%
アルコール度数	15.5
日本酒度	+3.0
酸度	1.3

原料米：八反錦  
中生新千本

精米歩合	60%
アルコール度数	15.5
日本酒度	+8.0
酸度	1.6

原料米：広島雄町

精米歩合	55%
アルコール度数	15-16
日本酒度	+8.0
酸度	1.6

原料米：八反錦

精米歩合	60%
アルコール度数	14.6
日本酒度	+3.0
酸度	1.6

原料米：千本錦

精米歩合	65%
アルコール度数	16度
日本酒度	+4.0
酸度	1.2

原料米：中生新千本  
広島八反

精米歩合	58%
アルコール度数	16度
日本酒度	+1.0
酸度	1.6