

〔東広島市・西条・賀茂鶴酒造〕

賀茂鶴 一滴入魂

技と魂で醸し出す杜氏入魂の酒として、「一滴入魂」と名付けられました。味わいはまろやかで米の旨みがしっかりとあり、やや酸味のあるスッキリとした辛口。

〔呉市・株式会社三宅本店〕

三宅本店 純米大吟醸生酒

新鮮なリングを想わせる華やかな香りと、甘くふくやかな味わい、そして爽やかな後口。冷やして飲んでいただくのが特におすすです。

〔三次市・甲奴町・山岡酒造〕

瑞冠 いい風 純米吟醸

旨いけれどスッキリした、芳醇な味わいの辛口。口に含むと米の香りが口いっぱいに広がります。

〔竹原市・藤井酒造〕

龍勢 特別純米 夜の帝王 燦

軟水仕込みの特性を活かした、口当たりまろやかな食中酒です。しっかりと麴と米の味わいを残しながら、アルコール度数を低めに抑えました。

〔中区・白島・株式会社原本店〕

蓬莱鶴 純米吟醸 奏

原料は広島産にこだわり、とてもフルーティで飲みやすいお酒です。シユワシユワした飲み心地がクセになります。

〔安佐北区・可部・旭鳳酒造〕

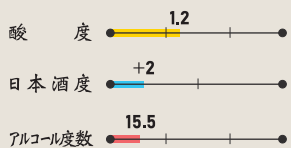
旭鳳 純米酒 中生新千本

味がたく酸がしっかりと利いたお酒です。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一本です。

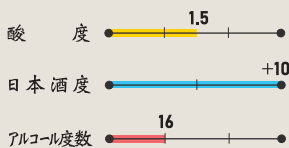
原料米 中生新千本



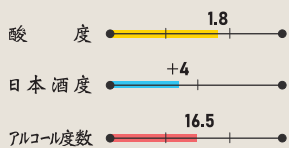
原料米 八反錦



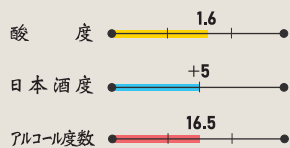
原料米 八反錦



原料米 山田錦



原料米 米(国産)



原料米 八反錦 地酒米

