

季節の限定酒！夏のお酒がいろいろ入荷しました！

升屋通信



きのえね アップル (千葉県)

協会77号酵母を使用して造られた純米吟醸です。ワインに多く含まれる「リンゴ酸」を多く生成する酵母から造られていますので、白ワインを連想させるような軽快な酸味と清酒ならではの幅のある味わいをお楽しみください。

720ml 1,470円 1.8ℓ 2,730円



刈穂夏吟醸 六舟サマーリスト (秋田県)

刈穂の定番酒、六舟吟醸の夏バージョンです。伝統の槽掛けしぼりで上槽した酒をうすいおりがらみのまま瓶詰めしました。夏の朝の霞のような爽やかな美味しさ。よく冷やしてお召し上がりください。

720ml 1,260円 1.8ℓ 2,520円



まんさくの花 爽々酒 (秋田県)

お酒のスペックは純米吟醸の生原酒直汲みです。搾りたてならではのフレッシュ感を封じ込めた、ピチピチ感が特長のお酒です。爽やかで、スッキリとした酸がバランスよく、夏にしっかりと冷やして楽しみたい日本酒です。

720ml 1,680円 1.8ℓ 3,150円



月山 純米吟醸 涼夏 (島根県)

ライムを思わせるような爽やかで優しい香り、口に含むと軽快な飲み口が楽しめます。また、程よい米の旨味と柔らかな酸があり後口がすっきりとしています。夏の暑い日でもつい飲み過ぎてしまいそうな日本酒です。

720ml 1,710円 1.8ℓ 2,945円



初孫 生もと純吟 しおさい (山形県)

初孫の蔵がある山形県酒田市はしおさいの音が聞こえる日本海に面する港町です。浜辺を吹き渡る涼しい風のような、スッキリとした味わいが特徴の季節限定酒です。キリッと冷やしてお召し上がりください。

720ml 1,365円 1.8ℓ 2,730円

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



相模 特別純米 豊潤辛口 (神奈川県)
毎年人気の相模灘の豊潤辛口が今年も入荷しました。綺麗な味わいの中に米の旨味が漂う通好みの辛口のお酒です。

1.8ℓ 2,500円



真稜 至 純米酒 (新潟県)
新潟の佐渡で造られるお酒です。近年、人気急上昇で当店でも定番のお酒です。スッキリとした味わいで、晩酌にピッタリです。

1.8ℓ 2,352円



尾瀬の雪どけ 純米酒 (群馬県)
純米酒らしいやや旨口の仕上がりがですが、後口はすっきりとしています。冷でも燗でも常温でも美味しいオールマイティーな一本です。

1.8ℓ 2,100円



上喜元 純米酒 出羽の里 (山形県)
穏やかな香りがあり、バランスの良い味わい、コストパフォーマンスが高い升屋の定番純米酒です。上喜元を飲んでみんな上機嫌！

720ml 1,045円
1.8ℓ 2,090円

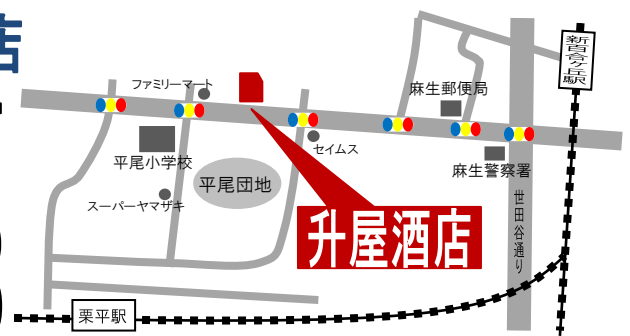
今月のおすすめ晩酌酒。
火入れ純米酒の特集です。

ワインアドバイザー&きき酒師の居るお店

有限会社升屋酒店

東京都稲城市平尾1-41-5 毎週火曜日定休 営業時間am9:30~pm8:00

ご注文はお電話で…TEL 042-331-1479



ホームページができました！ <http://masuya1971.com/>

フェースブックページ www.facebook.com/masuyainagi

いいね！