

北海道の銘酒								（※銘柄が変更になる場合があります。）
	蔵元	銘柄	種類	酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数	蔵元からのコメント
1	日本清酒	柴田からくち純米	純米	+6	1.3	1.3	15	米の味を活かしながらボディを大事に、くどくなくスッキリとした飲み心地を味わえる純米酒。
2		吟醸蔵	吟醸	+4	1.2	1.2	14	幻の酒米山形県産「山酒4号」。豊かな香りと、複雑で奥深い味わい。
3	田中酒造	醇良純米酒 宝川	純米	+1~4	2.0	1.3	15	優しい香りとお米のうまみが味豊かな、まろやかな口当たりの純米酒。
4		純米酒 宝川	純米	+3~5	2.0	1.3	14	優しい香りとはどよい旨味が広がるスッキリとした口当たりの辛口純米酒。
5	にせこ二世古酒造	名水京極本醸辛口	本醸造	+8	1.3	△	15.5	北海道産酒造好適米「北零」で醸した辛口の本醸造酒
6		純米吟醸 今金	純米吟醸	±0	1.4	△	15.5	今金産「彗星」で醸したスッキリとした飲み口の純米吟醸。
7	小林酒造	とくべつじゅんまい ゆきふくろう 特別純米 雪鼻	特別純米	+0.6	2.0	1.7	15.5	11年前から酒米の本格生産に取組んできた米生産者と小林酒造がコラボした特別純米。女性にも飲みやすい香りよいお酒。
8		特別純米酒北のろまん	特別純米	+9.3	1.7	1.0	15.5	優しく膨らむ米のうま味と、ほんのり軽い甘みが特徴。【軽やか辛口】の酒として20年以上の歴史を持つロングセラー。
9	金滴酒造	特別純米新十津川	特別純米	+3	1.4	△	15.5	新十津川町産吟風55%精米、新十津川の米・水・人を活かした手作りの少量生産にこだわり、仕込まれた特別純米酒。
10		北の純米酒	純米	+3	1.4	△	15.5	米の旨さを生かした、まろやかな口当たりがしっかりと吟醸造りの純米酒
11	高砂酒造	じゅんまい ぼら ふき 純米 法螺吹	純米	+3	1.3	1.0	14.3	全国有数農業地帯の北海道中富良野産の米で仕込んだ旨味豊かな純米酒。口あたりがまろやかでキレもある逸品。
12		こく むそう れつ 国士無双 烈	特別純米	+5	1.4	1.2	15.2	蔵人の烈々たる技と魂が生んだ気迫の酒。米そのものの芳醇な旨味の痛快な辛口。
13	男山	北の稲穂	特別純米	+2	1.4	1.3	15	アルコール分15%アミノ酸1.3、柔らかな口当たりの良い純米酒。北海道産酒造好適米100%使用。
14		生酛	純米	+4	1.6	1.4	15	伝統的手造り醸造法である、生酛造りの深みのある芳醇辛口。米の旨みを感じる香り。燗をするとさらに味がふくらむ。
15	合同酒精	北の誉 純米 ぼくかいくま 北海 熊	純米	+1	1.4	△	15.5	道産酒造米「吟風」を100%使用、上品で豊かな香りと気品のある深い味わいの純米大吟醸
16		絹雪	純米吟醸	+2	1.2	△	16.5	精米歩合50%、低温で丁寧に仕込んだ純米吟醸酒絹のごとく透き通ったなめらかさ、さりげなく優雅な香りが特徴。
17	くにまれ国稀酒造	鬼ころし	普通酒	+10~12	1.4	△	17.5	國稀を代表するお酒。スッキリした口当たり、香り高い超辛口。
18		純米吟風國稀	純米	+3	1.5	△	15	純米酒のこくが有りさわやかな後味で料理を引き立てる淡麗な辛口。北海道の寒冷な大地が育んだみずみずしい味わい。
19	ふくつかさ福司酒造	福司特別純米酒	特別純米	+4	1.5	△	15	福司の中でも“味わい”を重視した芳醇でふくよかなぬる燗がとても旨い純米酒。
20		福司純米酒	純米	+4	1.5	△	14	北海道産酒造好適米吟風で醸した芳醇な純米系の中でも喉ごしスッキリした味わいで、北海道食材にあわせやすい純米酒
21	うすいかつさぶろう碓氷勝三郎商店	北の勝 たいかい 大海	普通酒	+3	1.0	1.0	15	地元で最も愛されているキリッとした味わいの飲みやすいお酒。北海道の海の幸にピッタリです。
22		北の勝 ほうおう 鳳凰	普通酒	+3	1.0	1.0	15	時と匠の技がみがいたロマンの美酒。芳醇な香りで、飲み飽きしないスッキリとしたお酒。
23	上川大雪酒造	かみ 神川	純米	+2	1.8	1.2	15	厳選した彗星を70%に精米した、飲みやすい、スッキリした味わい地元だけの限定純米酒。
24	北広島	純米吟醸原酒 きゅうぞうおう 久蔵翁	純米吟醸	+1	2.4		16	北広島産赤毛米100%で仕込んだやや辛口の純米吟醸原酒。常温、冷で。
	田中酒造	北海道のお米の原点「赤毛米」。先人の想像を絶する苦労と開拓魂が練り込まれたこの赤毛米で醸造。飯米でありながら道産酒造好適米「彗星」を思わせる特徴。軽快ですっきりとした深みのある香味が見事に赤毛米から引き出されています。						
竹原市（竹原地区）の銘酒（※銘柄が変更になる場合があります。）								
No	蔵元	銘柄	種類	酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数	蔵元からのコメント
25	竹鶴酒造	竹鶴純米	純米	+10.5	2.5	△	15.6	しっかりと酸となごみ感のある旨味が感じられる竹鶴のスタンダード純米酒。
26		純米秘傳 ひでん	純米	+15	1.4	△	15.6	ほんわりとした舌触りでお米の旨みが広がったあと一本筋の入った軽快な酸味。きめ細かく、後口スッキリの竹鶴の定番。
27	藤井酒造	りゅうせいなご からくち 龍勢 和みの辛口	特別純米	+10	1.6	1.0	16	辛口ながらお米の旨みを感じる食中酒タイプのお酒。
28		りゅうせい 龍勢 夜の帝王	特別純米	+9	1.6	1.7	15	糖分を残さないよう完全醗酵させた気軽に飲める晩酌タイプの辛口の純米酒。夜は帝王、朝はスッキリ仕事をする。
29	中尾醸造	せいきょう 誠鏡 純米たけはら	純米	-1	1.5	1.0	15.4	創業当時の基本を忠実に再現し醸した純米酒。濃純な味わいが特徴。
30		せいきょう 誠鏡 純米吟醸まぼろし	純米吟醸	+3	1.4	0.9	15.4	広島の酒米「八反錦」を贅沢に使用した純米吟醸酒。素朴で奥深い味わい。
31	今田酒造本店	富久長 純米吟醸 山田錦	純米吟醸	+1.1	1.45	1.1	16	華やかな香りと山田錦らしいふっくらとした味わいの純米吟醸原酒。
32		ふくちよう 富久長辛口夏吟醸プラスX	吟醸	+10	1.15	0.85	15	夏限定すっきり辛口の吟醸酒。夏野菜のお料理や冷奴などにぴったり、キンキンに冷やしてもOK.
33	つか 柄酒造	おたふく じゅんまいしゅ 於多福 純米酒	純米	+4	1.6	1.7	15.5	広島県酒造好適米100%使用し、米の旨みをひきだしたお酒です。
34		かんさいいち 関西一 純米吟醸	純米吟醸	+3.5	1.5	1.5	15.5	おだやかな香りと調和のとれた味わい。広島県酒造好適米100%使用。
35	もりかわ 盛川酒造	はくごう 白鴻 特別純米60緑ラベル	特別純米	+5	1.3	△	15.5	蔵を代表する人気酒。冷酒でも常温でもお燗でも どんな温度で美味しく飲める。
36		はくごう 白鴻四段仕込赤ラベル	純米	-8	1.8	△	15.5	白ワインを思わせる甘口の酒。でも後味はスッキリしています。

※AL=アルコール度数、△=非公開・不明

東 広 島 市 （西 条） の 銘 酒 （※銘柄が変更になる場合があります。）								
No	蔵 元	銘 柄	種類	酒度	酸度	アミノ 酸度	アルコー ル度	蔵元からのコメント
37	かもつる 賀茂鶴酒造	賀茂鶴 吟醸辛口	吟 醸	+4	1.1	1.1	14～ 15	厳選した酒米を使用し淡麗ながら旨味のある味わいに仕上げました。
38		純米吟醸 一滴入魂	純米吟醸	+3	1.5	1.5	15～ 16	辛口ながらまろやかな口当たり。杜氏が精魂込めた純米吟醸。
39	ふくびじん 福美人酒造	本醸造 舞	特別本醸	+4	1.6	1.6	15～ 16	酒造好適米のみで醸した特別本醸造。やや辛口で芳醇な旨味とやさしい喉越しの酒。
40		福美人 特選純米吟醸	純米吟醸	+1.5	1.7	1.8	15～ 16	フルーティーな香りと純米の芳醇な味わい持つ辛口ながら旨味を保った飲み飽きしない風味が特徴の純米吟醸酒。
41	はくぼたん 白牡丹酒造	白牡丹 純米吟醸	純米吟醸	－2	1.6	1.4	15	米の風味を活かした芳醇な深みのある味わいのお酒。
42		白牡丹 純米酒	純 米	－2	1.6	1.3	14	麹が引き出した純米酒独特の深みのある味わいをお楽しみください。
43	さいじょうつる 西條鶴醸造	純米 大地の風	純 米	+6	2.3	△	15	和食・洋食ともに相性の良いしっかりとした旨み柔らかな香りが特徴。
44		大地の冠	純米吟醸	±0	2.1	△	15	程よい酸味、幅のある味わい。 香りの良い食中酒に仕上がっています。
45	きれい 亀齢酒造	本醸造 舞亀	本醸造	+2.5	1.2	1.0	15～ 16	すっきり辛口、燗酒にすれば最高！
46		吟仕込 純米酒	純 米	+1.5	1.7	1.7	15～ 16	豊かな香りと微妙な味わいがあり、スッキリして飲み飽きしないお酒。
47	か もいずみ 賀茂泉酒造	造賀純米酒	純 米	+0.7	1.8	△	15.5	広島造賀産山田錦100%の純米酒。優しい甘味を感じるお酒。
48		朱泉本仕込	純米吟醸	－1	1.7	△	16.5	賀茂泉純米酒の原点。炭素ろ過をせずふくよかな旨味のあるお酒。
49	さんようつる 山陽鶴酒造	サンヨーヰルT A Z とりあえず純米生原酒	純 米	－1	1.8	1.1	17	この暑い夏に冷酒やロックで、まずはとりあえず飲んでみてください。
50		山陽鶴 純米吟醸	純米吟醸	+4.5	1.3	1.0	15.5	鼻を抜ける芳醇でさわやかな心地よい香り。口の中にふわりと甘みが広がる、コクのあるお酒。
51	かねみつ 金光酒造	桜吹雪 辛口純米酒	特別純米	+7	1.4	△	16	単に辛いだけではなく旨みがありながら後口をきれいに切らす辛口。
52		神のいたずら	純米 大吟醸	+0.7	1.15	△	16	蔵人の栽培する雄町米を使用。香り華やかで優しい味わい。なめらか、軽快、フルーティーなお酒。

全国 の銘酒 （青森・秋田・岩手・山形・宮城・福島・新潟）の 銘 酒								
No	蔵 元	銘 柄	種類	酒度	酸度	アミノ 酸度	アルコー ル度	蔵元からのコメント
53	【青森県】 尾崎酒造	安東水軍 特別純米酒	純米吟醸	+3	1.3	△	15～ 16	白神山地から湧き出た仕込水でつくった。すっきりとして軽やかなふくらみのあるお酒。かつて雄大なロマンを求めた覇者「安東水軍」に因んで命名。
54	【青森県】 六花酒造	山麴純米	純 米	±0	2.0	1.3	15	濃厚な旨味と程よい酸味がまとまった、まろやかな味のお酒。温料理に燗酒がおすすめ。
55	【秋田県】 木村酒造	純米辛口	純 米	+10	1.4	1.5	15～ 16	軽やかな果実香と旨味がしっかりとまとまった超辛口の純米酒。余計な甘みを感じさせず、合わせる料理を選ばない。冷・燗でも何度口にも運んでも、印象に残る酒。
56	【秋田県】 北鹿	純米吟醸原酒	純米吟醸	+1.0	1.6	1.4	17.5	幻米の「仙台坊主」をわずかに4gの種のみから歳月をかけて復元。口の中で広がる酒米独特の豊かな旨味。
57	【岩手県】 あさ開	純米吟醸	純米吟醸	-1	△	△	14.5	雪解け水のような冷涼さと透明感、穏やかな香りの中にもしっかりと存在感があり、ひんやりと舌を滑る澄んだ味わいの上、ほのかな甘みと、きめの詰まった酸味がソフトに膨らみます。
58	【岩手県】 桜顔酒造	特別純米酒	特別純米	+1	1.3	1.7	15～ 16	岩手県産米を55%まで磨き、吟醸造り同様の低温発酵で醸した特別純米酒。岩手県の純米用酵母「ゆうこの想い」使用し、含み香を楽しめる「やや辛口」の特別純米酒。
59	【山形県】 月山酒造	純 米	純 米	±0	1.5	1.4	15～ 16	極寒の雪蔵で地元杜氏・蔵人が丹念に醸す純米酒。山形の「昔ながら」にこだわりながら、丁寧に低温純粋発酵させ醸しあげたお酒。
60	【山形県】 六歌仙	超辛口	純 米	+15	1.3	1.0	15	クリアな口当たりとスッキリとした味わいが特徴。出羽の里で醸した純米超辛口は飲んだ後に引き締めるようなドライ感があり、何杯でも飲みたくなるようなお酒
61	【宮城県】 勝山酒造	『縁』	特別純米	+1	1.5	1.3	15～ 16	精緻な造りの心地よい香りと旨味が楽しめる仙台の米と水とで伊達家御用蔵が醸した仙台生粋の酒。
62	【宮城県】 角星	特別純米	特別純米	±0	1.7	1.4	15	名水「杜々森湧水」を仕込水にを使って丁寧に仕込まれた特別本醸造です。スーと引き込まれるようなすっきりとした喉越しと飲み飽きしない味わいが特長です。
63	【福島県】 奥の松	純米吟醸	純米吟醸	+1	1.4	1.3	15	爽やかなふくみ香と後味のキレの良いお酒。
64	【福島県】 笹の川	純 米	純 米	+3	1.3	0.8	15	精米歩合60%美山錦を、丹念に醸した純米酒。ふくよかな香りと深い味わいの中にもなめらかでやわらかな飲み口が楽しいお酒。お料理との相性も良く冷酒からぬる燗まで。ぬる燗がおすすめ。
65	【新潟県】 高の井	特別純米酒	特別純米	+3	1.2	1.3	15～ 16	魚沼小千谷の県外不出の高級酒用酒米「越淡麗」100%使用、小千谷の西山山系湧水の超軟水で、ベテランと若手技能士の技と感性を融合して醸した逸品。
66	【新潟県】 諸橋	特別純米	特別本醸	+6	1.8	△	15～ 16	名水「杜々森湧水」を仕込水にを使って丁寧に仕込まれた特別本醸造です。スーと引き込まれるようなすっきりとした喉越しと飲み飽きしない味わいが特長です。
67	【新潟県】 越後	美味純米酒	純 米	+5	1.3	1.4	15～ 16	香りよりも味を重視し、米の旨みが生かされた濃渾タイプなお酒
68	【新潟県】 越後	蔵囲い本醸	本 醸	+5	1.3	1.2	15～ 16	味がスッキリして爽やかで飲みやすいお酒。
69	【長野県】 EH酒造	純米吟醸	純米吟醸	±0	1.5	1.5	15～ 16	信州安曇野で育った「ひとごこち」ならではのお米の旨み。スッキリとして、爽やかな飲み口のイメージを、信州安曇野の青い空と重ね合わせてボトルに表現。

※AL＝アルコール度数、 △＝非公開・不明

全国の銘酒（関東・中部・北陸・関西）の 銘 酒									
No	蔵 元	銘 柄	種類	酒度	酸度	アミノ酸度	蔵元からのコメント		
70	【東京都】 小澤酒造	さわのい じゅんまい おおからくち 澤乃井 純米 大辛口	純米	+10	1.8	1.1	純米のやわらかさと、引きしまった辛口。		
			AL15～16						
71	【茨城県】 木内酒造	きくもり じゅんまいしゅ 菊盛 純米酒	純米	+3	1.4		茨城の米・水・技にこだわった純米酒。すっきりとクセがなく、色んなお料理に合わせられ、旬の味覚とあわせて冷でも燗でも。		
			AL15～16						
72	【群馬県】 分福酒造	ぶんふく じゅんまいしゅ 分福 純米酒	純米	+4	1.4	△	すべて手洗い、すべて手造り、一切機械を使用せずに生産しているお酒。		
			AL15.5						
73	【千葉県】 吉野酒造	こしごい ぎんぎょう かつち 腰古井 吟醸辛口	吟醸	+5	1.9	1.7	キレよく、丸みのある熟成感を伴った旨みあり。コンセプトはお燗のできる辛口吟醸酒。		
			AL15～16						
74	【埼玉県】 五十嵐酒造	てんらんざん じゅんまいしゅ 天覧山 純米酒	純米	+2	2.0	1	上品な香りを十分に引き出した軽快で爽やかで滑らかな口当たりが特徴の純米酒。料理との相性も良く、晩酌にお勧めのお酒		
			AL15						
75	【栃木県】 中和酒造	てん たら じゅんまい みづね せと 天鷹 純米 瑞穂の郷	純米	+5	1.7	2.0	すっきりとした飲み口で五感で味わえる辛口酒。		
			AL16.3						
76	【神奈川県】 井上酒造	はこね しちふくじん とくべつ じゅんまい 箱根七福神 特別純米	特別純米	+2	1.6	△	後口のキレが良く、スッキリとした味わい。爽やかな香りと、すっきりした味わいの中にも米の深い味わいが広がるふくよかでキレのあるタイプの酒。		
			AL15.5						
77	【山梨県】 山梨銘醸	しち けん ふう りん び ざん じゅんまいしゅ 七賢「風凜美山」純米酒	純米	－1	1.7	1.1	吟醸酒のようなフルーティな純米酒。口の広がる米の旨味と鼻に抜ける爽やかな、すっきりとした喉越しで、やや辛口の純米酒。		
			AL16						
78	【静岡県】 浜松酒造	とくべつ じゅんまい しゅせせじょう ちやふじ 特別純米 出世城誉富士	純米	－4	1.6	1.5	静岡生まれ酒造好適米「誉富士」で仕込んだ特別純米です。口中に広がる含み香の余韻と甘み、旨味の絶妙なバランスをお楽しみください。		
			AL14-15						
79	【愛知県】 中埜酒造	とくしん くに ざかり 特撰 国盛 じゅんまい ぎんぎょう 純米吟醸	純米吟醸	+2	1.4		丁寧に丹精込めて本格寒仕込みした純米吟醸酒は豊かな香りとふくらみのある味わいが特徴です。燗でも冷やでもおいしくお飲みいただけます。		
			AL15、アミノ酸度1.1						
80	【岐阜県】 三輪酒造	じゅんまい ぎんぎょう どうさん 純米吟醸 道三 ぎん もつ か 吟雪花	純米吟醸	+2.0	1.3		最高の酒造好適米で醸した、自然の旨みとやわらかな味わいの絶妙な味のバランスをお楽しみ下さい。良質の米と仕込水の旨みを味わえるすっきりしながら香り高い逸品。		
			AL14-15、アミノ酸度1.7						
81	【富山県】 立山酒造	ぎんぎょう たちやま 吟醸 立山	吟醸	+4	1.5	△	軽快でキレイな味わいを持ち、フルーティでほのかな香りも上品な酒。スッキリとした喉ごしに旨味とコクが調和し、香味のバランスも良い。		
82	【富山】 皇国晴酒造	まほろし とき じゅんまい ぎんぎょう 幻の瀧 純米吟醸	純米吟醸	+3	1.5	△	ワイングラスでおいしい日本酒アワード3年連続金賞受賞。口に広がる米の旨味、冷やしてスッキリ、お燗でまろやか、名水仕込の純米吟醸。		
83	【福井】 一本義久保	いっポンギ じゅんまい しゅ 一本義 純米酒	純米	－0.5	1.6	1.7	青リンゴの香り、涼やかながらもしつとりと口中に広がるやさしい旨味の印象、あと味に爽やかな酸味が。奥越前酒米の五百万石100%、白山雪解け伏流水と福井県オリジナル酵母で醗酵した、福井100%の純米酒。		
84	【福井】 舟木酒造	ふね せつ じゅんまいしゅ ちやうけい せい 北の庄 純米酒 長命酔	純米	+4	1.5	1.5	酒造好適米の五百万石と神力米を60%近くまで精米し純米酒に適した蔵内保存酵母を使用したこくのあるお酒です。 米の旨味がありどっしりとした飲み応え		
85	【石川】 福光屋	かたど 加賀 ぎんかん じゅんまい かつち 加賀 極寒純米 辛口	純米	+4	1.8	1.6	厳冬の時期に、低温醗酵でじっくりと仕上げた純米酒。軽快でキレの良い辛口で、おおらかに米の旨みが広がる「旨い辛口」です。		
86	【石川】 車多	たぐまい くらべ じゅんまい 天狗舞 特別純米	特別純米	+3	1.6	△	低温でじっくりと醸され、なめらかな口当たりが特徴の特別純米酒。軽やかな旨味と程よい酸味が調和し、お食事に合わせてお楽しみいただけます。		
87	【三重県】 大田酒造	はんぞう とくべつ じゅんまい しゅ 半蔵 特別純米酒 かつち 辛口	純米	+6	1.8	△	落ち着いた香りが感じられる、まろやかで後味のすっきりとした辛口純米酒。		
			AL15						
88	【奈良県】 梅乃宿酒造	うめノヤド じゅんまい 梅乃宿 純米	純米	+3.9	1.5	0.8	山田錦とアケボノを70%に磨き、扁平精米の麴米を使用した辛口純米酒。気軽に楽しめる日本酒。精米歩合70%とは思えないほどの高品質。		
			AL15						
89	【和歌山県】 世界一統	いち かつち じゅんまいしゅ いち辛 辛口純米酒	純米	+9～10.5	1.4	1.0	純米酒ならではの濃醇さを損なうことなく、すっきりした後味爽やかな超辛口。和食や中華料理、フランス料理にも。常温・冷や・ぬる燗で、晩酌に座りよい酒。		
			AL15.7						
90	【滋賀県】 北島酒造	みけいさか 御代栄 もろみあらごし 純米どぶ	純米	－25	1.5	△	田舎風の超濃密にごり。飲むと言うより食べるに近い、どろっと美味しい純米酒。お酒のモロミそのものの味が楽しめ、暑い夏には凍らせてスプーンで。シャーベットにしてもGOOD。		
			AL15-16						
91	【京都府】 山本本家	かべや姫 じゅんまい 純米	純米	－2	1.4	1.0	すっきりとした飲み口の純米酒、淡麗やや甘口のお酒で女性にも飲みやすいお酒。		
92	【京都府】 キンシン正宗	きんしん まサムネ とくべつ じゅんまいしゅ 金鶏正宗 特別純米酒	特別純米	+4	1.4	1.3	「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2018金賞」 五百万石を60%精米にて手造りで丁寧に醸した特別純米酒。落ち着いた香りの中にも重厚な味わいが特徴です。		
93	【大阪府】 浪花酒造	なみづ まサムネ ぎんぎょう 浪花正宗 吟醸	吟醸	+3	1.3	0.9	さわやかな香りで軽快なとても飲みやすい味わいの吟醸酒。		
			AL15-16						
94	【兵庫県】 本田商店	たけりき とくべつ じゅんまい ちやうまんごく 龍力 特別純米五百万石 減農薬	特別純米	+3	1.6	1.6	五百万石減農薬栽培米100%使った純米酒。しっかりと米の旨味を楽しみたい方向けの逸品。重厚な旨味がありながら、後味は深い酸で口中をスッキリと。		
95	【兵庫県】 小山本家	なだ はまふく つる かつち せいのめ じゅんまい かつち 灘浜福鶴蔵 生配純米 辛口	純 米	+5	1.4	1.3	灘酒の真髄『生配造り』の技を駆使したリーズナブルな価格の本格生配純米酒。日本酒の最も正統的な醸造方法である「生配造り」によって醸される酒は、近代の醸造方法では決して表現のすることが出来ない、深みのある豊かなコクと洗練されたキレの良い味わいが特徴		

※AL＝アルコール度数、 △＝非公開・不明

全国の銘酒（中国・四国・九州）の 銘 酒							
No	蔵 元	銘 柄	種類	酒度	酸度	蔵元からのコメント	
96	【岡山県】 白菊酒造	シラギク ジュンマイ 白菊 純米	純米	+4～5	1.4	純米酒の柔らかくうまみのある味わいです。特にぬる爛での美味しさが際立つお酒。	
			AL15.5、アミ/酸度1.5				
97	【鳥取県】 稲田本店	いなたひめ強力 ゴウリキ ジュンマイ シュ 純米酒	純米	+4	1.3	溶け合った甘みと酸味に根菜類の苦味と練れた旨味がコクを与える強力米の酒。	
			AL15、アミ/酸度1.2				
98	【島根県】 日本海酒造	環日本海 純米原酒 カンニホンカイ 超辛口	純米	+15	1.9	超辛口のキレの良さの中に、原酒のコクと芳醇な米の旨みを楽しめるお酒。	
			AL18、アミ/酸度2.0				
99	【山口県】 酒井酒造	五橋 木桶造り純米酒 ゴキョウ キ オナ ツカ ジュンマイ シュ	純米	+2～3	2.1～2.2	木桶造りならではの穏やかでふくよかな木香。口当たりやさしく、適度な酸味が米の旨みと甘みを調和させたお酒。	
			AL15～16、アミ/酸度1.6～1.7				
100	【香川県】 綾菊酒造	綾菊おいでまい特別純米酒 アヤ ギク トクベツ ジュンマイ シュ	特別純米	+0.5	1.4	熟成し、まろやかで柔らかな口当たり、丁度良い旨味とキリッとした酸味が織り成すキレの良さが特徴。バランスの整った濃厚ながらもクセのない味わいのお酒。	
			AL15、アミ/酸度1.35				
101	【徳島県】 中和酒造	今小町 純米酒 イマコマチ ジュンマイ シュ	純米	+2	1.4	米の旨味を生かしたコクのある風味をお楽しめるお酒。 しっかりとした旨味がありながらキレも良く食事にも向く酒。冷やでも冷やしても良し、爛もまた良し。	
			AL15～16、アミ/酸度1.2				
102	【高知県】 土佐鶴酒造	土佐鶴 上等 本醸辛口 トサ フル ショウトウ ホンジョウカラクチ	本醸	+10	1.4	辛口特有の爽やかな香りと本醸造の切れ味が旨さの秘密です。銘譲蔵に溢れる華やかな香りと新鮮な蔵生の風味をご賞味ください。	
			AL15～16、アミ/酸度1.2				
103	【愛媛県】 武田酒造	日本心 純米吟醸 ヤマト ココロ ジュンマイ ギンジョウ	純米吟醸	+4.5～5	1.7	豊かな香りとコクを感じながら、なめらかな口あたりと素直な喉ごしを味わえます。	
			AL15.5、アミ/酸度1.7				
104	【福岡県】 喜多屋	喜多屋 特別純米酒 キタ ヤ トクベツ ジュンマイ シュ プレミアム	特別純米	+4～5	1.4～1.5	柔らかくふくらみのある芳醇な味わいとフルーティな吟醸香の酒。	
			AL15～16、アミ/酸度1.3				
105	【大分県】 三和酒類	和香牡丹 秘宝 吟醸 ワ カオリボタン ヒホウ ギンジョウ	吟醸	+5.6	1.5	低温熟成させたフルーティーで華やかな香り、すっきりと淡麗な味わいが特徴の辛口酒	
			AL16.5、アミ/酸度0.9				
106	【佐賀県】 光武酒造場	光武 手造り 純米酒 ミツタケ テヅク ジュンマイ シュ	純米	+1	1.6	芳醇で豊かに旨みのある味わいと、フルーティーな芳香が特徴の手造り純米酒。	
			AL15、アミ/酸度1.4				
107	【長崎県】 福田酒造	特撰 福鶴 純米酒 トクベン フル ツル ジュンマイ シュ	純米	+2	1.4	米の旨味と酸味がバランスよく調和したすっきりしたキレのある純米酒。冷やからぬる爛まで幅広い温度帯でお楽しみ頂けます。	
			AL14、アミ/酸度1.1				
108	【宮崎県】 千徳酒造	千徳 純米酒 セントウ ジュンマイ シュ	純米	+4	1.4	穏やかな香りとすっきりした味わい。	
			AL15、アミ/酸度1.6				
109	【熊本県】 美少年酒造	美少年 清夜 ビショウケン セイ ヤ	純米	+2	2.2	のど越しスッキリ、あと味もサッパリとした純米酒。口中にふくよかな甘みが広がり、しっかりとした酸味が喉ごしをすっきりさせる飲みやすい食中酒	
			AL15、アミ/酸度2.0				
110	【鹿児島県】 金山蔵	薩州正宗 純米酒	純米	+1	1.6	精米歩合70%の国産米を地元・冠岳（かんむりだけ）の伏流水仕込み。米のふくよかな香りと、ふくらみのあるきれいな味わいのお酒。冷やしてお飲みいただくと、いっそう美味しくいただけます。	
			AL15、アミ/酸度△				
111	【沖縄県】 泰石酒造	黎明 本醸造 レイメイ ホンジョウソウ	本醸造	+7.1	1.6	日本最南端・沖縄唯一の清酒です。コクのある、辛口仕立て。手作りの逸品・本醸造。	
			AL15.4、アミ/酸度△				
112	【北海道】 北海道センコー企画	とうきび焼酎 kibi畑 ショウチュウ キビハタケ	原材料:とうもろこし・米			北広島産とうもろこしと北海道産米で製造しブレンド。本場・鹿児島県で蒸溜、1年6ヶ月じっくりと熟成させた本格焼酎。雑味が少なく、キレのある飲みやすさは、アルコール度数25度を感じさせない味わい。とうもろこしの甘さがお口に広がる豊かな風味をお楽しみください。	
			アルコール:25度				

※AL＝アルコール度数、 △＝非公開・不明