

# ハヤシヤの今月の日本酒はコレ！！

自社栽培米で醸す、純米大吟醸！

酔鯨酒造（高知県）  
『酔鯨 純米大吟醸 岩戸』

- 原材料：吟の夢
- 精米歩合：50%
- 日本酒度：+5 ■酸度：1.8
- Alc度数：16度

酔鯨らしい酸がしっかりと感じられ、南国パイナップルのような吟醸香が楽しめる一本に仕上がっています。

※おすすめ料理  
たこのマリネ、漬けホタテ  
アサリの酒蒸し、  
エビと菜の花の炒め等

※飲み方・・・冷、常



720ml (税込) ¥2,200



豊盃のチャレンジタンク第一弾！

三浦酒造（青森県）  
『豊盃 特別純米  
酵母違い 6号酵母』

- 原材料：豊盃米
- 精米歩合：麴米55%、掛米60%
- 日本酒度：
- Alc度数：16度

2022チャレンジタンク。今年の豊盃はひと味ちがう。6号酵母を使った特別純米。

※おすすめ料理  
牛すじとダイコンの煮物  
マグロのユッケ、豚の角煮  
椎茸の肉詰め等

※飲み方・・・冷、常



720ml (税込) ¥1,980



6月6日  
入賞

男性的な味わいとキレの良さ！

玉泉堂酒造（岐阜県）  
『醴泉 夏吟  
特別吟醸 山田錦』

- 原材料：兵庫県東条産特A山田錦
- 精米歩合：50%
- 日本酒度：+4 ■酸度：1.5
- Alc度数：15度

全体的に上品な仕上がりで、キレの良さとともに柔らかで清らかな澄んだ香り・旨みがきちんと表現された一品です。

※おすすめ料理  
刺身や天ぷら、夏野菜、  
肉料理など

※飲み方・・・冷、常



720ml (税込) ¥1,760

1.8L (税込) ¥3,520

