

季節のおすすめ

日本酒

季節限定酒 & 今しか味わえない
特別な日本酒で売上アップ！
旬の食材と楽しむ日本酒提案



トレンド酒

華やかな香りでジューシーな味わい



【鹿児島県】西酒造株式会社

天賦 羽前酒未来 純米吟醸酒

芳醇なメロンのような香りとしっかりした旨味。
華やかさがあがりながら、食中酒としても楽しめる一本。

1.8L
6,400円
【商品コード:446948】

キーワード
あの『十四代』との
絆の日本酒

■原料米 : 酒未来
■精米歩合 : 50%
■度数 : 15度

夏酒

残暑に心地よい、軽快で華やかな味わい



【高知県】土佐酒造株式会社

桂月 CEL24 純米大吟醸 50

トロピカルな香りとジューシーな味わい。
瑞々しく、日本酒の魅力を気軽に楽しめる夏の一本。

1.8L
3,800円
【商品コード:403651】

キーワード
まるでパイナップルの
ようなジューシー感

■原料米 : 吟の夢
または山田錦
■精米歩合 : 50%
■度数 : 15度



【栃木県】株式会社島崎酒造

東力士 酔夏 純米吟醸 12

爽やかな酸が心地良い軽やかな夏向けの味わい。
暑い日にさっぱり楽しめる一本。

1.8L
3,500円
【商品コード:448357】

キーワード
軽やかな味わい
12度の低アルコール

■原料米 : 五百万石
■精米歩合 : 55%
■度数 : 12度

- 料飲店様向けのチラシのため、表示価格は参考価格(税抜)となっております。
- 掲載内容は 2026年9月時点の情報であり、予告なく変更する場合がございます。

秋 酒

夜長に寄り添う、まろやかで深みのある味わい



【高知県】酔鯨酒造株式会社

酔鯨

吟麗 純米吟醸 秋あがり 白露

しっかりとした旨みと酸味が調和し、
キレ良く豊かな味わいを楽しめる味わい。

キーワード

酸味とうま味のバランスと、キレの良い後味

1.8L

3,090円

【商品コード:201760】

■原料米 : 吟風

■精米歩合 : 50%

■度数 : 15度



【秋田県】日の丸醸造株式会社

うまからまんさく

ひやおろし 特別純米

角が取れ柔らかな口当たり。バランスの良い酸味と
米の旨味が印象的な「+8」のしっかり辛口。
冷〜ぬる燗で変わる表情も楽しみの1つ。

キーワード

うま味のある芳醇辛口タイプ

1.8L

3,000円

【商品コード:201533】

■原料米 : 吟の精/
秋田酒こまち

■精米歩合 : 55%

■度数 : 16度



【佐賀県】瀬頭酒造株式会社

東長

本醸造 ひやおろし

折り重なる旨味で奥深さが感じられる芳醇甘口。
まだまだ暑さを感じる日に冷やして飲みたい一本。

キーワード

穏やかな甘みとうま味が広がりつつも
爽やかさのある一本

1.8L

2,800円

【商品コード:405791】

■原料米 : レイホウ

■精米歩合 : 68%

■度数 : 16度



【広島県】中尾醸造株式会社

誠鏡

純米原酒 ひやおろし

重すぎず多層的で奥行きのある味わい。
みずみずしさも感じられ、冷から燗まで楽しめる。

キーワード

軽やか、和梨のようなジューシーさ

1.8L

2,650円

【商品コード:201531】

■原料米 : 広島県米

■精米歩合 : 65%

■度数 : 16度



【山梨県】山梨銘醸株式会社

七賢

ひやおろし 純米

アブリコットを思わせる熟した果実の香り。
冷〜熱燗までお好みの温度感で楽しめる一本。

キーワード

熟れた果実のような香りと広がるうま味

1.8L

2,640円

【商品コード:405228】

■原料米 : 国産

■精米歩合 : 70%

■度数 : 15度



【群馬県】永井酒造株式会社

谷川岳

純米 ひやおろし

お米らしさを感じる優しい香りとすっきりとした
後味の純米酒。常温で旨味を楽しんで。

キーワード

香り穏やかに料理に寄り添う

1.8L

2,600円

【商品コード:240787】

■原料米 : 五百万石

■精米歩合 : 70%

■度数 : 15度

- 料飲店様向けのチラシのため、表示価格は参考価格(税抜)となっております。
- 掲載内容は 2026年9月時点の情報であり、予告なく変更する場合がございます。

温度の違いで広がる日本酒の魅力

日本酒は温度によって香りや味わいに変化します。
お酒に合わせて温度を変えることで、新たな美味しさを発見できます。

● 秋酒リストにある商品



日向燗 約30度

ほんのり温めて優しい口当たりに。
香りがやさしく広がり、すっきりとした
味わいの酒におすすめ。

おすすめ銘柄 ●
谷川岳
純米ひやおろし



人肌燗 約35度

ふくらみのあるまろやかな味わいに。
米の旨味が引き立ち、バランスの良い
味わいを楽しめます。

おすすめ銘柄 ●
七賢
ひやおろし 純米



ぬる燗 約40度

コクと旨味が増し、まろやかに。
酸味や渋みがやわらぎ、深い味わいの
お酒におすすめ。

おすすめ銘柄 ●
うまからまんさく
ひやおろし 特別純米



上燗 約45度

旨味がさらに広がり、キレもアップ。
熟成感のあるお酒や、しっかりした味の
お酒にぴったり。

おすすめ銘柄
真澄
奥伝寒造り 純米



熱燗 約50度

シャープなキレと力強い味わいに。
香りが引き締まり、スッキリとした後味に
変化します。

おすすめ銘柄 ●
誠鏡
純米原酒 ひやおろし



飛び切り燗 約55度

際立つキレと力強い米の旨味が開花。
熱々で飲むことで味がキュッと引き締まり、
後味のキレが最高潮に達します。

おすすめ銘柄
一ノ蔵
特別純米酒 辛口

飲み比べメニュー作成いたします！

日本酒に合わせた
差し込みメニューも
作成いたします。



問い合わせはこちらから！