






日本酒推薦リスト

※ 番号1～11については、「全国新酒鑑評会(H26～24酒造年度)」において、受賞した日本酒(吟醸酒)です。

番号	事業者名	商品名	アルコール 度数	容量	アピールポイント(コメント)	アピールポイント(受賞歴)	写真
1	(資)後藤酒造場	青雲 大吟醸	16.2度	720ml	三重県産山田錦を40%まで磨き仕込んだ大吟醸。年間800本足らずの限定品。華やかな香りとクリアーで切れのあるコクを持ったお酒です。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○入賞1回(平成25酒造年度)	
2	石川酒造(株)	噴井 大吟醸	16度	720ml	原料米を削って削って半分以下に磨き上げ、丁寧に仕上げました。「噴井」を代表する大吟醸。冷やして飲めば、その爽やかな辛口が一段と引き立ちます。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○入賞2回(平成25、26酒造年度)	
3	丸彦酒造(株)	元帥 三重の寒梅	16度	720ml	山田錦を100%使用。低温長期寒造り。平成27年全国新酒鑑評会金賞受賞酒です。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○金賞1回(平成26酒造年度)	
4	(株)宮崎本店	宮の雪 大吟醸	17度	720ml	三重県産酒造好適米「山田錦」を100%使用し、40%まで丹念に精白、三重の杜氏の技で低温でじっくりと醸した大吟醸酒です。フルーティーな吟醸香とまろやかな味わいが特長です。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○金賞1回(平成24酒造年度) ○入賞2回(平成25、26酒造年度) 「世界酒類コンクール(モンドセレクション)」11年連続金賞受賞(2015年現在) 「みえセレクション」選定品	
5	清水清三郎商店(株)	鈴鹿川 大吟醸 金賞受賞酒	17度	720ml	全国新酒鑑評会の金賞を受賞した大吟醸です。三重県産山田錦を原料米に使用。精米歩合は、40%です。卓越した杜氏の技を感じられます。煌びやかな香りと調和の極みの味わいを、共にワイングラスでどうぞ。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○金賞2回(平成25、26酒造年度) ○入賞1回(平成24酒造年度)	
6	(株)油正	初日 中取り 大吟醸	17度～18度	720ml	爽やかな吟醸香と透き通った味わいの大吟醸酒です。お酒を搾る際に最も酒質の良い中頃の部分だけを取り分けて瓶詰めしました。原料米には三重県産山田錦を全量使用しました。平成25酒造年度全国新酒鑑評会にて金賞を受賞したお酒と同一製造の商品です。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○金賞1回(平成25酒造年度) ○入賞2回(平成24、26酒造年度)	




番号	事業者名	商品名	アルコール 度数	容量	アピールポイント(コメント)	アピールポイント(受賞歴)	写真
7	(株)伊勢萬	おかげさま 大吟醸	17度	720ml	伊勢志摩唯一の酒蔵で、伊勢神宮内宮のおひざ元を流れる五十鈴川の伏流水を仕込みに使用し醸造しています。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○入賞1回(平成26酒造年度) 「三重県新酒鑑評会」平成26年度三重県知事賞受賞	
8	橋本酒造場(橋本勝誠)	俳聖芭蕉 上撰	15.5度	1800ml	夫婦2人でお酒造りをしている小さな小さな酒蔵です。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○金賞2回(平成24、25酒造年度)	
9	木屋正酒造(資)	而今 大吟醸	17度	720ml	而今大吟醸はブランドのフラッグシップ。味わいはフレッシュ&ジューシー。而今とは禅宗の道元の言葉で、「ただ今を精一杯生きる」という意味です。11年前に6代目が自ら杜氏として仕込んだお酒を而今と命名し、新ブランドを立ち上げた1年目から全国新酒鑑評会で金賞受賞し、全国の地酒専門店が需要が伸びております。また、2年前からカナダ、香港、シンガポールに輸出を始め、現在フランスへの輸出を計画中です。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○金賞1回(平成25酒造年度) ○入賞2回(平成24、26酒造年度)全国新酒鑑評会	
10	瀧自慢酒造(株)	瀧自慢 大吟醸	16度	720ml	「日本の滝百選」や「平成の名水百選」にも選ばれた国定公園赤目四十八滝の麓で瀧自慢は醸されています。「瀧自慢大吟醸」は地元三重県伊賀地方で栽培された酒米「山田錦」を40%まで精米し、蔵元杜氏が魂込めて丁寧に醸しました。華やかで果実のような香りと、お米の旨みが程よくマッチした味わいをお楽しみください。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○金賞1回(平成25酒造年度) ○入賞2回(平成24、26酒造年度)	
11	若戎酒造(株)	大吟醸 若戎 三重山田錦	16度	720ml	1986年若戎5代目蔵元(重藤久一)が伊賀の地で酒米「山田錦」の栽培を復活し、「三重山田錦」が誕生しました。その「三重山田錦」を40%まで磨き上げ、蔵人が心を込めて手造りで醸した澄み切った味わいのお酒です。皇太子さまが伊勢神宮に来られる際には、弊社の日本酒をご指名頂いております。	「全国新酒鑑評会」平成24～26酒造年度の受賞歴 ○金賞1回(平成24酒造年度) ○入賞1回(平成26酒造年度)	
12	(資)後藤酒造場	久波奈 特別純米	15度～16度	720ml	三重県産山田錦と神の穂で醸した特別純米、ベリー系の吟香と柔しい旨みの酒です。		

番号	事業者名	商品名	アルコール 度数	容量	アピールポイント(コメント)	アピールポイント(受賞歴)	写真
13	細川酒造(株)	上げ馬 純米吟醸(黒)	15度	720ml	三重県産山田錦を麴米・掛米ともに全量使用。精米歩合60%。口あたりはなめらかながらどっしりとした辛口。酒名は多度大社「上げ馬神事」に由来。蔵は純米酒のみを造っている。	「名古屋国税局酒類鑑評会」優等賞	
14	神楽酒造(株)	神楽 純米酒	15.5度	720ml	やや甘口でまろやかな酸味な純米酒		
15	伊藤酒造(株)	鈿女 純米大吟醸	16度	720ml	三重県産の山田錦を100%使用。穏やかな香りとまろやかな口当たり米の旨味が余韻で広がります。	「全国鑑評会」平成4年、8年、9年金賞受賞	
16	(名)早川酒造	特別純米酒 田光 神の穂	16度	720ml	三重県の酵母MK-1を使用し、地元農家に神の穂を作付してもらいすべてを三重県にこだわった食事に重きをおいたお酒です。		
17	(資)早川酒造部	大吟醸酒 天慶	16度	720ml	三重県伊賀産の山田錦を全量使い、朝明川の伏流水を仕込水として醸した大吟醸酒です。		
18	(株)タカハシ酒造	伊勢物語 純米吟醸	14度～15度	720ml	三重県産米100%使用。爽やかで軽快な味わいをお楽しみください。 (冷蔵保管推奨)		

番号	事業者名	商品名	アルコール 度数	容量	アピールポイント(コメント)	アピールポイント(受賞歴)	写真
19	安達本家酒造(株)	純米大吟醸 富士の光 三重山田錦	15度	720ml	三重県産山田錦仕込み。 ラベルに伊勢和紙使用、三重の書家の題字。		
20	(有)稲垣	月の真珠	15度	720ml	三重県産の酒造好適米、神の穂を60%精白し、吟醸仕込みじっくりと熟成させた、当蔵自慢の逸品です。お米から醸し出された清酒本来の香りが高く、のどごしの良さを引き出すため、自然な環境で熟成させています。また、熟成により醸し出された風味を損なわないため、活性炭や滓下げ剤を使用しておりません。そのため、一般的な清酒に比べると、「おいしさ」の詰まった琥珀色をしています。		
21	(株)宮崎本店	宮の雪 純米吟醸	17度	720ml	三重県産の酒米「山田錦」を50%まで丹念に精白し、低温で長期間醗酵させた純米吟醸酒です。	「世界酒類コンクール(モンドセレクション)」 2009年出品以来最高金賞連続受賞中	
22	清水清三郎商店(株)	作 雅乃智 中取り	16度	720ml	味酒(うまさけ)は鈴鹿にかかる枕詞として現代の辞書にも掲載されているように、古来より旨い酒の産地として有名な鈴鹿で、歴史に恥じない酒造りを行っている	「全国新酒鑑評会」金賞 「全米日本酒飲評会」金賞 「IWC(インターナショナルワインチャレンジ日本酒部門)」銀賞 「sake competition純米吟醸の部」第5位 「ワイングラスで美味しい日本酒アワード」金賞 「能登杜氏自醸清酒品評会」最高賞 「能登杜氏名工賞」受賞	
23	松島酒造(株)	上撰 出世酒 高虎	15.7度	720ml	口あたり良くすっきりしている。やや辛口。温燗、冷や共に良し。		
24	(株)油正	初日 中取り 純米大吟醸	16度~17度	720ml	優しく穏やかな香りと、まろやかな味わいの純米大吟醸です。	平成27年三重県知事賞受賞酒	

番号	事業者名	商品名	アルコール 度数	容量	アピールポイント(コメント)	アピールポイント(受賞歴)	写真
25	今村酒造(株)	白砂青松	15度	720ml	白い砂浜、青い松、香良洲町のイメージです。		
26	寒紅梅酒造(株)	寒紅梅 純米吟醸	15度	720ml	食事とのバランスが良く、酸のバランスが良い。		
27	中山酒造(株)	琥珀城 15年熟成酒	20度	300ml	松阪牛のステーキや伊勢エビのアメリカンソースや鰻の蒲焼きなどの油っこい料理にも良く合います。ナッツ入りチョコレートにもよく合い、ソースとしてバニラアイスクリームにかけると絶品の味わいです。フルーツでは、パパイヤ、マンゴーとの相性も良いです。在外日本大使館のパーティー等で使われるリストに掲載されています。	「International Wine Challenge in London」2年連続 Silver Medal 受賞	
28	河武醸造(株)	伊勢國参り	16度	720ml	伊勢風土織りなす柔らかな味わいの純米酒	「平成2年、3年全国新酒鑑評会」金賞	
29	元坂酒造(株)	酒屋八兵衛 伊勢錦 山廃純米酒	15.5度	720ml	三重県原産の酒米「伊勢錦」を全量使用した山廃純米酒。やわらかで広がりのある旨みと飲みやすい切れ味。三重の食材とよく合います。	「三重県新酒研究会純米酒部門」平成26年度首位賞	
30	(株)伊勢萬	おかげさま	15.5度	720ml	伊勢・志摩地域唯一の酒蔵です。伊勢神宮のおひざ元を流れる五十鈴川の伏流水を使用し醸造しています。	平成26年度三重県知事賞受賞	

番号	事業者名	商品名	アルコール 度数	容量	アピールポイント(コメント)	アピールポイント(受賞歴)	写真
31	旭酒造(株)	伊勢旭 純米酒	15度	720ml	三重県産米「神の穂」で造った美味しい酒です。		
32	中井酒造場(中井仁平)	三重錦 超辛	15度~16度	720ml	口に含んだ時はしっかりした旨味がありながら、飲んだ後は抜群のキレと辛味を感じる、正に日本酒の辛口です。		
33	(名)森本仙右衛門商店	MORIMOTO Vintage SAKE 1998	19.8度	720ml	酒造内平均12℃の低温熟成17年もののお酒です。ゆっくり上品な醸造を心がけました。ハチミツのような風味、栗、チョコレート、ウイスキーのような香りが楽しめます。	第1回サケサムライ古酒の部3位以内入賞 第2回サケサムライその他の部3位以内入賞	
34	(名)森喜酒造場	純米吟醸 るみ子の酒	17度	720ml	山田錦を40%まで磨き、低温でじっくり丁寧に造った純米大吟醸。しっかりとした酒質ゆえ、お食事にも合います。		
35	(株)大田酒造	純米大吟醸 半蔵	16度~17度	720ml	酒米の王、地元契約米伊賀産「山田錦」を40%に高精白、小仕込み、低温瓶貯蔵の厳寒期のみ仕込む限定品。華やかな吟醸香と米の芳醇な味わいは、キレ良く食中酒としてワイングラスで冷やしていただくのがお勧めです。伊賀の里を代表する銘柄「半蔵」は、海外でも高評価をいただいております。	「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」2015年、2014年、2013年、3年連続金賞受賞 「インターナショナルサケチャレンジ」2011年ゴールドメダル受賞	
36	(株)福井酒造場	福の聲 純米吟醸	16.3度	720ml	三重県産山田錦を100%使用。三重県酵母MK-1を使用。軽快な香りとやや辛口の味。		

番号	事業者名	商品名	アルコール 度数	容量	アピールポイント(コメント)	アピールポイント(受賞歴)	写真
37	木屋正酒造(資)	而今 純米吟醸 山田錦	16度	720ml	フレッシュジュージー、伊賀山田錦使用		
38	(名)福持酒造場	天下錦 純米大吟醸	15度	720ml	全量山田錦仕込みの「かるく」、「うまく」、「さわやか」な味わいの酒です。	「名古屋国税局酒類鑑評会」首位賞 「全国新酒鑑評会」金賞	
39	澤佐酒造(名)	参宮 大吟醸	17度	720ml	きめ細やかな味とほのかに香るフルーティな香りが特徴です。	「全国新酒鑑評会」平成11年から17年まで7年連続金賞受賞	
40	瀧自慢酒造(株)	瀧自慢 純米大吟醸	16度	720ml	「日本の滝百選」や「平成の名水百選」にも選ばれた国定公園赤目四十八滝の麓で瀧自慢は醸されています。「瀧自慢 純米大吟醸」は地元三重県伊賀地方で栽培された酒米「山田錦」を45%まで精米し、蔵元杜氏が魂込めて丁寧に醸しました。包み込むような滑らかな味わいとふくよかで優しい口中で膨らむ香りが素晴らしいハーモニーを奏でます。	「IWC(インターナショナル ワイン チャレンジ)純米吟醸・純米大吟醸部門」平成24年ゴールドメダル受賞 ※ 三重県では唯一のゴールドメダル受賞 ※ 現在、多数の在外公館にて使用	