日本酒造組合中央会　組合員名簿（ＰＲ用）

茨城県酒造組合　会 長　浦里 浩司

〒310-0063 茨城県水戸市五軒町1-4-19
TEL 029-221-2698　FAX 029-224-3012

（令和8年4月1日現在）

No	組合員名	郵便番号	電 話	ホームページアドレス	創業年	銘 柄	蔵元 メッセージ		代表的な商品	
	（代表者氏名）	住 所	（FAX）	（Eメールアドレス）	（西暦）			蔵見学	商品名	特徴（例：アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等）
01	吉久保酒造（株）	310-0815	029-224-4111	www.ippin.co.jp	寛政2年	一品	茨城県水の都『水戸』で造る吉久保酒造。天下一品より『一品』、長寿を思い『百歳』を造っています。	○	辛口一品	茨城の『うまいもん』と一緒に飲んで下さい。
	吉久保　博之	茨城県水戸市本町３－９－５	029-231-6005	info@ippin.co.jp	1790年	百歳			百歳　山廃　純米吟醸	常陸牛と共に。きれいでいてコクのある山廃を目指し醸しました。
02	（株）月の井酒造店	311-1301	029-266-2168	tsukinoi.shop-pro.jp/	慶応元年	月の井	創業慶応元年日本民謡のひとつ磯節の発祥の地、大洗町当時の磯浜村で松前屋の称号にて酒造りをはじめ、漁舟の出舟入舟に欠かせない祝酒として愛飲されました。	○	純米吟醸　蔵酒	山田錦を50％まで磨き昔ながらの手造りにこだわった深みのある酒。
	坂本　敬子	茨城県東茨城郡大洗町磯浜町638	029-266-0195	info@tsukinoi.co.jp	1865年	和の月			オーガニック特別純米酒　和の月	有機栽培美山錦を原料にして造り冴えたキレとともにすっきりとした味わい。お米本来の旨みのある酒。
03	須藤本家（株）	309-1701	0296-77-0152	www.sudohonke.co.jp	永治元年（創業年不明）	郷乃譽	酒・米・土・水・米の家訓の下、自然の循環系サイクルの中で純米吟醸酒と純米大吟醸酒のみを醸しています。IWC各賞受賞蔵。国内外のソムリエから高い評価。	○	純米吟醸酒　郷乃譽　無濾過	2007IWC：金賞受賞。スッキリとした辛口の純米吟醸酒です。お料理とも合わせやすい純吟です。
	須藤　源右衛門	茨城県笠間市小原2125	0296-77-0696	webmaster@sudohonke.co.jp	1141年頃	霞山			純米吟醸酒　霞山	霞山の木桶仕込の商品は2008IWC：金賞受賞酒です。霞山はシッカリとした飲み応えのある純吟です。
04	（株）笹目宗兵衛商店	309-1611	0296-72-0021	www.matsumidori.com	明治6年	二波山　松緑	明治6年創業で日本三大稲荷の笠間稲荷神社の正面にある酒蔵です。笠間稲荷神社の御神酒として笠間市内を中心に販売を行っています。	○	二波山　松緑　大吟醸	すっきりとした香りと味わいの酒で、食前酒として飲んでいただければ料理の味をひきたてます。
	笹目　由香子	茨城県笠間市笠間1339	0296-72-1633	sasame@matsumidori.com	1873年				二波山　松緑　にごり酒	冬限定のお酒です。発酵中のモロミをしぼって生のままビンに詰めているので甘酸い口当たりの良いお酒です。
05	磯蔵酒造（有）	309-1635	0296-74-2002	https://isokura.jp	明治元年	稲里	酒は．．人ありき。何気ない日常。人々との関り合いで造る。地元の水・米・蔵人が造る。地元に愛される。米の味と香り。ライスィ。	○	稲里　純米	自然の偉大さ、力強さを「山」のように、どっしりと。
	磯　貴太	茨城県笠間市稲田2281－1	0296-74-4815	info@isokura.jp	1868年				稲里　純米　山田錦	満月のようにふくらんだ旨味と、苦渋酸の織り成す三日月のようなキレの良さ。それは「月」のように凛として。
06	明利酒類（株）	310-0836	029-247-6111	www.meirishurui.com	安政年間	副将軍	清酒のほか焼酎、梅酒などのリキュール等を製造しており、いずれもご好評をいただいています。当社は、国際規格ISO9001（品質管理）の認証取得企業です。	○	大吟醸　副将軍	山田錦を高度精白（40％）。自慢のＭ－310酵母が素晴らしい芳香と深い味わいを醸し出しています。
	加藤　高藏	茨城県水戸市元吉田町338	029-247-9585	meiri@atlas.plala.or.jp	1860年頃	漫遊記（芋）			本格芋焼酎　漫遊記	茨城県産サツマイモを100％使用。柔らかな香りと、ほんのり甘い味わいが特徴です。
07	岡部（名）	313-0038	0294-74-2171	www.matsuzakari.co.jp/	明治8年	松盛	創業以来手造りの精魂込めた酒造りをモットーに年月が経ってもその信念を受け継ぎ、風土が息づく地酒の良さとこだわりの中にも心を伝える酒造りをめざしてます。	○	松盛 純米吟醸生原酒	キュートな含み香が軽快に広がり、清涼感とジューシーが共存。テロワールにこだわり、米作りから手掛けました。
	岡部　彰博	茨城県常陸太田市小沢町2335	0294-74-2172	info@matsuzakari.co.jp	1875年	ご縁だね			ご縁だね　純米酒	米作り、酒造りを体験、体感そして食育を通して携わった人から生まれたお酒です。
08	（株）剛烈酒造	313-0125	0294-76-2007	https://www.gouretsu.jp	文政2年	剛烈	江戸時代中期に創業以来、現在六代目です。酒の他に焼酎類を製造しており、地域の産物を原料にした製品開発に取り組んでおります。		剛烈	時代に迎合せず昔ながらの辛口の酒にこだわってきて、根強い愛飲家にささえられています。
	富永　継則	茨城県常陸太田市大里町3401	0294-76-2350	gouretsu@kind.ocn.ne.jp	1819年	金砂郷（そ）			そば焼酎　金砂郷	そばの里金砂郷村で生まれてから35年、そばの香り豊なそば焼酎です。お湯割り又はそば湯割りが好評です。
09	檜山酒造（株）	311-0311	0294-78-0611	www.hiyama.co.jp	明治17年	光圀	この地域は清らかな里川が流れ、伏流水の豊かな土地で酒造りに適したおいしい水が得られます。 じっくり丁寧な酒造りと、ブドウ栽培から一貫生産の常陸ワインも醸造しています。	不可	光圀　大吟醸	精米歩合40％の山田錦使用。豊かな吟醸香とキメ細やかな淡麗辛口の味わいを冷やしてお楽しみ下さい。
	檜山　雅史	茨城県常陸太田市町屋町1359	0294-78-0612	info@hiyama.co.jp	1884年	千姫		×	千姫　純米自然酒	低温醗酵等で造りあげた　ふくよかで、フルーテイな香りの純米酒です。
10	（株）家久長本店	319-3526	02957-2-0076	https://www.kakuchoh.co.jp	明治元年	家久長	名水百選、八溝山系の湧水と奥久慈大子の氷瀑気候が育む伝承の地酒「家久長」淡麗でさらりとした綺麗な味わいは、時代を超えて飲手を魅了しています。		家久長	一滴素心の蔵技を伝える清酒家久長。天厨貴酒百八十年の技で、燗に冷に雅醸淡麗な一献が冴えわたります。
	石井　隆之	茨城県久慈郡大子町大子248－1	02957-2-3085	sakewakuchoh@yahoo.co.jp	1868年				霊水八溝	泉源湧水と氷瀑気候で醸出される「霊水八溝」純米造りと冷涼造りの二種を揃え、秋上がりの一粋に迫ります。
11	（株）木内酒造1823	311-0133	029-298-0105	https://kodawari.cc	文政6年	菊盛	創業以来、材料にこだわり　水にこだわり、さらに技にこだわり醸造してまいりました。世界で販売される常陸野ネストビールの醸造元です。	○	大吟醸　菊盛	契約栽培による山田錦を原料に醸造しました　芳醇な味わいが特徴的です。
	木内　敏之	茨城県那珂市鴻巣1257	029-295-4580	kiuchi@kodawari.cc	1823年	木内（粕）			純米大吟醸古酒　月下香	鑑評会用の大吟醸を0℃の低温で3年間以上熟成させました　華やかな香りに熟成による豊かな着いた味わいが特徴です。
12	根本酒造（株）	319-3111	0295-57-2211	www.kujinoyama.com	慶長8年	久慈の山	常陸国大名佐竹公の出城に仕官した創業者が主君の秋田移封を機に創業。以来四世紀の永きに渡り関東有数の山紫水明の地である奥久慈地方の酒蔵です。		久慈の山　大吟醸　御城	創業者が仕官した城の跡地に因んで命名された大吟醸その後の各種入賞酒の原型となった弊社吟醸の草分け
	寺田　祐貴	茨城県常陸大宮市山方630	0295-57-6855	kujibrew.@aqua.ocn.ne.jp	1603年				奥久慈の恵　うまかっぺ	食用米の全国品評会で高い評価を受けている地元米「うまかっぺ」を原料とした純米酒。独特の酸味が特徴。
13	（資）井坂酒造店	311-0504	0294-82-2006	www.isakasyuzou.co.jp/	文政元年	日乃出鶴	明治32年建築の土蔵ぐらで「飲んでうまい酒」をモットーに酒造りをしています。酒は百薬の長であり、さしつさされつの和やかな人間関係をつくるものと信じてます。	○	日乃出鶴　純米吟醸	味はまろやかで深みがあり、口に含んだ時の酒の旨さを実感できる。香りもよい。
	井坂　勝安	茨城県常陸太田市小中町187	0294-82-2006	tsuru-isaka@clock.ocn.ne.jp	1818年				日乃出鶴　紫しきぶ	古代米（朝紫）で造った清酒です。薄紅の色、味共に原材料から出た自然のものを生かして造りました。
14	嶋﨑酒造（株）	316-0036	0294-33-0025		享保元年	玉の雫	常磐線日立駅より車で10分位の太平洋を望む所に位置し敷地北側に鮎川が流れる。敷地内に150mの深さの井戸があり良質の水が得られ、美酒の源となる。		玉の雫　純米吟醸酒	香り豊かな芳醇な風味をお楽しみ下さい。精米歩合50％、日本酒度＋3　常温か冷たくして飲んで下さい。
	嶋﨑　順一	茨城県日立市鮎川町４－２－８	0294-35-5199		1716年	恵泉			恵泉　本醸造	なめらかでふくよかな味わい。精米歩合65％、日本酒度＋3　冷やしても燗でもおいしい。
15	森島酒造（株）	319-1411	0294-43-5334	https://www.morishima-sake.jp/	明治2年	富士大観	日本酒をもっと気軽に愉しめる文化にしたいというのが、私たちの願いです。是非、普段の飾らない 食事とともにお愉しみください。太平洋まで70歩という場所柄、新鮮な海の幸と相性が良いのはもちろんですが、その組み合わせに正解はありません。日本酒を飲む時間が、もっともっと幸せな時間	不可	富士大観　純米大吟醸	手塩にかけた逸品。フレッシュな香りときれいな米の旨み。
	森嶋　鎮一郎	茨城県日立市川尻町１－１７－７	0294-43-5335	sake-info@morishima-sake.jp	1869年	森嶋		×	森嶋雄町 純米大吟醸	みずみずしさと、気品を感じさせる艶やかさを合わせ持つ一杯。
16	菊乃香酒造（株）	319-1304	0294-39-4311	www.kshuzo.com	明治15年	菊乃香	茨城県の北部で阿武隈山系の清水を使用し、伝統の技を駆使し醸しています。	要連絡	菊乃香　純米大吟醸	吟醸香と米の旨味が感じられるやさしい味わいです。
	長岡　慎治	茨城県日立市十王町友部104	0294-39-5555	info@kshuzo.com	1882年	光彩「米」			光彩「米」	飲み口の良いすっきりとした味わいです。
17	（資）椎名酒造店	319-1305	0294-39-2041	https://fukugokoro.com	明治10年	富久心	茨城県北部の山間に立地。20年前より経営者が家族と地元の人とで造っている。花崗岩盤からの湧水は仕込み水として最適といわれている。	要連絡	純米吟醸　富久心	すっきりした飲み口でありながら、しっかりした味わいは、飲み飽きしない酒を目指す蔵元のおすすめ品。
	椎名　美津子	茨城県日立市十王町高原411	0294-39-3121	jyuoujzake@net1.jway.ne.jp	1877年				大吟醸　富久心	ほのかな果実香は料理を邪魔しないと愛され、新酒ができる前に売り切れになる事が多い。
18	愛友酒造（株）	311-2421	0299-62-2234	www.aiyu-sake.jp	文化元年	愛友	1804年に兼平常七により創業されました。愛友とは漢文の「四海皆兄弟」世界中の人々が友と楽しく酒を酌み交わすという思いが込められています。	○	愛友　大吟醸	大吟醸の洗練された香りと透明感のある味を楽しむ事ができる、感動の逸品です。
	兼平　理香子	茨城県潮来市辻205	0299-62-2250	info@aiyu-sake.jp	1804年	五百万石　友寿			五百万石　友寿	フルーティーな香りとそれに負けない米の旨味を持つ、味の濃い煮物や煮込料理に良く合います。
19	（株）岡田酒造店	301-0011	0297-62-0004		明治17年	牡丹正宗	昭和初期に牛久沼畔にアトリエを構えていた日本画家の小川芋銭が愛飲した酒の醸造元であり、現在は普通酒を中心に販売し地元の人々に支持されています。		牡丹正宗	飲みやすく、地元の人々に愛飲されているお酒です。
	岡田　匡克	茨城県龍ケ崎市4228	0297-64-6688		1884年					
20	金門酒造（株）	302-0006	0297-72-0103		昭和7年	金門	天保5年酒造りを始めたが一時転業昭和7年再開。当地は利根川と小貝川との間に広がる一望草緑の地。取手市を中心に販売しております。		純米酒 「金門」	純米酒特有のコクのある辛口の酒。
	中村　春樹	茨城県取手市青柳65	0297-74-4828		1932年				本醸造酒 「金門」	辛口ですが口当の良い上品な酒。
21	（株）田中酒造店	302-0004	0297-72-0011	www.kimibandai.sake-ten.jp/	明暦元年	君萬代	創業350余年。伝統の酒づくりと、かつて明治天皇より下賜された「君萬代」の名を代々守り続けている。地産地消をモットーとする、茨城県取手市の酒蔵。	要連絡	君萬代　大吟醸酒	じっくりと丹精込めて仕上げた日本酒の芸術品。爽やかなのど越しとフルーツの様な吟醸香が自慢の大吟醸。
	小川　せい子	茨城県取手市取手２－１３－３５	0297-72-0078	kimibandai@piano.ocn.ne.jp	1655年				君萬代　純米吟醸酒	取手産米「日本晴」と取手を流れる利根川の伏流水を使用し、取手の風土で醸した本物の地酒。
22	廣瀬酒造（株）	315-0045	0299-26-4131	https://shiragiku-sake.jp/	文化2年	白菊	当社は霞ケ浦と筑波山水系の良質な地下水に恵まれ寒冷な土地に育まれた常陸杜氏の想いを伝える酒造り、そして人が集う「また飲みたくなる」酒を目ざして日本酒を醸しています。	○	精撰　白菊	アルコール度数15．5度、精米歩合75%、日本酒度＋2～＋3、飲み飽きないお燗がお薦めの晩酌に合うお酒です。
	小林　義弘	茨城県石岡市高浜880	0299-26-6699	hirose@shiragiku-sake.jp	1805年				つくばの紅梅一輪	酒造好適米を50%の磨き（精白）をかけた純米吟醸です。飲み口のサラリとした香りと味のバランスが調和した端麗辛口のお酒です。
23	府中誉（株）	315-0014	0299-23-0233	www.huchuhomare.com.	安政元年	府中誉	復活栽培した明治、大正期の酒米「渡船わたりぶね」を中心に、やわらかでふくらみのある酒造りに日々精進致しております。	要連絡	渡舟　純米大吟醸	つくば山麓で復活栽培した酒米「渡船」を35％に磨いて醸した純米大吟醸。至高の香味を是非。
	山内　孝明	茨城県石岡市国府５－９－３２	0299-23-0234	kuramoto@huchuhomare.com	1854年	渡舟			府中誉　本醸造からくち	すっきりとした味わいの辛口酒。茨城産のヒラメのお刺身と相性ぴったりです。
24	（株）稲葉酒造	300-4353	029-866-0020	www.minanogawa.jp	慶応3年	男女川	稲葉酒造の酒造りは、筑波山の自然が育んだ湧き水、熱意にあふれた酒米農家、美味しく飲んでくれるお客様、そして、共に働く仲間で出来上がります。地の水・地の米・地の人を大切に、筑波山麓 の風土を表現した日本酒を造ります。	要連絡	すてら　純米大吟醸	「すてら」は全て袋吊りで搾り、タンクごとの違いを楽しんでいただける純米大吟醸、柔らかな米の旨味とフルーツの香りが広がる、エレガントなお酒。
	稲葉 伸子	茨城県つくば市沼田1485	029-866-1747	info@minanogawa.jp	1867年	すてら			男女川しぼりたて純米吟醸	爽やかな果実香と甘み、キリっとキレる後口のバランスが良い、コシも強く端整な余韻が続く。肴は選ばないが、魚料理との相性が特に良い。
25	（資）浦里酒造店	300-2617	029-865-0032	www.kiritsukuba.co.jjp	明治10年	霧筑波	明治10年創業以来日本酒のみを醸造し、9割を茨城県内で販売している地元密着の経営方針を貫いています。	要連絡	知可良　大吟醸	大吟醸酒を三ケ年以上氷温冷蔵庫にて熟成させた、まろやかな味わいの酒です。
	浦里　浩司	茨城県つくば市吉沼982	029-865-1857	info@kiritsukuba.co.jp	1877年	知可良			霧筑波　特別純米酒	米の旨味を出しながら、淡麗な味わいの純米酒です。
26	来福酒造（株）	300-4546	0296-52-2448	www.raifuku.co.jp	享保元年	来福	品質での真向勝負と経営理念に、お飲みになるお客様に福が集まることを願って贈ります。	要連絡	来福　純米吟醸	花酵母を使った純米吟醸。
	藤村　俊文	茨城県筑西市村田1626	0296-52-6448	info@raifuku.co.jp	1716年	真向勝負			来福　純米酒	花酵母を使った純米酒。

No	組合員名	郵便番号	電　話	ホームページアドレス	創業年	銘　柄	蔵元　メッセージ		代表的な商品	
	（代表者氏名）	住　　所	（FAX）	（Eメールアドレス）	（西暦）			蔵見学	商品名	特徴（例：アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等）
27	村井醸造（株）	300-4408	0296-55-0005	http://www.komei.co.jp/	延宝元年	公明	創業当時の武士中心の社会で公明正大に由来するという公明、「こうめい」はこめ米に通じているとして「米の旨味を生かした酒造り」を心掛けています。	要連絡	吟醸　こうめい	お米の旨味が生きています。
	村井　重司	茨城県桜川市真壁町真壁72	0296-55-3797	info@komei.co.jp	1673年	真上			純米　真壁	すっきりとした辛口の酒です。
28	（株）西岡本店	300-4411	0296-55-1171	www.hananoi.jp	天明2年	花の井	関東の名峰「筑波山」の麓にて、良質の米と筑波山の伏流水、そして熟練の杜氏の心意気で醸し出される「花の井」をぜひお試し下さい。		花の井　大吟醸	40%迄精米した山田錦と筑波山の伏流水を使用した大吟醸酒。爽やかな香りとすっきりとした喉ごし。
	西岡　勇一郎	茨城県桜川市真壁町田６－１	0296-54-1310	info@hananoi.jp	1782年				桜の花酵母仕込み　特別純米酒　花の井　桜川	桜の里桜川市の山桜から採取した酵母を使い、地元産米と筑波山の伏流水で造ったほんのり甘めな特別純米酒。
29	（株）武勇	307-0001	0296-33-3343	sakagura@buyu.jp	江戸慶応年間	武勇	ユネスコ無形文化遺産に認定された結城紬の発祥の地、結城にて個性ある酒造りにチャレンジ。唎酒、蔵見学、子供向イベント、仕込水のあし湯等イベントあり。	○	大吟醸　武勇	土蔵の酒蔵内で3年以上熟成してから出荷。食中酒にもなる味わい重視の酒質設計です。
	保坂　大二郎	茨城県結城市結城144	0296-33-3368		1865年頃				辛口　純米酒　武勇	程よく熟成させた、超軟水仕込の純米酒です。秋の収穫をおえた水田に残る稲穂の香をイメージしました。
30	（株）山中酒造店	300-2706	0297-42-2004	www.hitorimusume.co.jp	文化2年	一人娘	日光おろしの寒風がふきつける清流・鬼怒川のほとりで一人娘を育てるように愛情を込めて酒を造る。軟水で思い切って辛口に仕上げた酒は口当たり柔らかく後味爽快。	○	特別純米	辛口酒を得意とする蔵が満を持して登場させた純米酒。すっきりした喉ごしと爽快な後味。
	山中　直次郎	茨城県常総市新石下187	0297-42-6977	info@hitorimusume.co.jp	1805年				本醸造	一人娘の定番品で地元で最もよく愛飲されている本醸造美人画のラベルも人気です。
31	野村醸造（株）	300-2707	0297-42-2056	www.tsumugibijin.jp	明治30年	紬美人	産地米だけでなく地元で栽培された味のりのする軟質米の酒造好適米をより多く使い、食を引き立て飲んでおいしい酒を造っています。	○	紬美人　純米吟醸	茨城産山田錦を筑波山系の湧水で仕込んだ、なめらかな口当たりと柔らかなのどごしの酒。
	野村　一夫	茨城県常総市本石下2052	0297-42-8998	tsumugi@orion.ocn.ne.jp	1897年				特別純米　珠滴	日本酒本来の旨味とのどごしの良いキレ。純米酒にこだわる方におすすめの酒。
32	（株）竹村酒造店	303-0023	0297-23-1155		宝暦3年	京の夢	200年以上、地元と共に歩み続けてきた蔵元です。当地の米と水と酵母で仕込まれた酒をご賞味下さい。		京の夢　純米吟醸	地元産、五百万石を原料米に使い、茨城県の酵母と、仕込水で、醸しました。やさしい香りのお酒です。
	竹村　新一郎	茨城県常総市水海道宝町3374－1	0297-22-1991	takemurashuzou@major.ocn.ne.jp	1753年	富士龍			京の夢　本醸造　上澄	本醸造生原酒を、無濾過、無調整で、ビン詰した、フレッシュなお酒。冬期限定商品です。
33	結城酒造（株）	307-0001	0296-33-3344	www.yuki-sake.com	安政元年	富久福	結城紬の里　茨城県結城市で心を込めた酒造りに励んでおります。 常陸杜氏の醸す　やわらかくふくよかな味わいをお試し下さいませ。	要連絡	富久福　純米酒	米の旨みを存分に引き出した、幅広い温度帯で楽しめる純米酒です。
	浦里　昌明	茨城県結城市結城1589	0296-33-3348	info@yuki-sake.com	1854年	結 ゆい			結　ゆい　純米大吟醸	赤磐雄町米を贅沢に磨き醸した、大変華やかで芳醇な純米大吟醸酒です。
34	青木酒造（株）	306-0023	0282-32-5678	www.aokishuzou.com	天保2年	御慶事	茨城県で最も西部にある酒蔵です。創業190年を迎え　旨みと甘みの調和したお酒を造っています。	要連絡	御慶事　鑑評会出品大吟醸	毎年蔵で1タンクのみ仕込む、杜氏渾身の貴重な大吟醸です。華やかな香りと透明感が特徴。
	青木　滋延	茨城県古河市本町2－15－11	0280-32-0655	info@aokishzou.co.jp	1831年	十大	国内外の品評会で高く評価されている地酒です。		御慶事　純米吟醸ひたち錦	県の酒米「ひたち錦」を使用し、メロンのようなフルーテイな香りと甘みと酸味が調和した味わい。
35	萩原酒造（株）	306-0433	0280-87-0746	www.tokumasamune.com/	安政2年	徳正宗	徳正宗は中国の古事「興至れば酒を酌み興さめればそれを補う。人生の哀歓とともに酒ありてそれを酒徳という」から命名いたしました。		大吟醸　徳正宗	兵庫県産山田錦40%精白米使用。やわらかな口あたりと上品な香りを冷や又は冷やしてどうぞ。
	萩原　康成	茨城県猿島郡境町565－1	0280-87-0893	info@tokumasamune.com	1855年	酒丸			シェリ樽貯蔵の樽	アルコール度数27度、シェリー樽で熟成された深い味わいと華やかな香りを水、お湯、オンザロックでどうぞ。