

## 清酒製造場の商品情報

【埼玉県】 吟醸

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
2	滝澤酒造(株) (4030001086412)	菊泉 大吟醸	16.7	+4	40%	①淡麗やや辛口 ②華やかなりんごの様な香り ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤刺身
3	(有)藤橋藤三郎商店 (7030002117130)	大吟醸原酒 雫	17	+3	38%	①繊細 ②高貴な香り ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤素材の味を活かしたソテーやムニエル・あっさり味の和食等
4	権田酒造(株) (3030001084689)	直実 大吟醸	15	+1.5	40%	①すっきり旨口 ②華やかな芳香 ③5℃～15℃ ④20℃以下 ⑤刺身(白身魚系)・湯豆腐
5	(株)横関酒造店 (3030001060814)	天仁	16	+5	50%	①淡麗辛口 ②フルーティ ③5℃～10℃ ④5℃以下 ⑤刺身
7	(株)東亜酒造 (7030001032867)	大吟醸 晴菊	15	+3	40%	①淡麗辛口 ②華やかなりんごやメロンの香り ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤白身魚の刺身
8	横田酒造(株) (8030001087150)	日本橋 大吟醸	17.5	+5	40%	①淡麗辛口 ②華やかな洋ナシの様な香り ③10℃～15℃ ④常温 ⑤白身刺身
9	川端酒造(株) (3030001086776)	大吟醸 榊川	16.5	+5	40%	①淡麗辛口 ②芳醇な香りとすっきりした味わい ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤和洋食
10	(株)釜屋 (3030001032986)	力士 大吟醸	16.6	+3	38%	①芳醇甘口 ②華やかでフルーティな吟醸香、スッキリとした飲み口と しっかりとした味わい ③冷やして ④10℃以下 ⑤白身の刺身や山菜の 天ぷら等(素材の味を活かした薄味の料理)
11	清水酒造(株) (1030001033012)	亀甲花菱	17.3	+4	40%	①豊潤旨口 ②華やかなメロンの様な香り ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤刺身

## 清酒製造場の商品情報

【埼玉県】 吟醸

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
12	寒梅酒造(株) (4030001030675)	寒梅 大吟醸	15	+4	40%	①普通辛口 ②華やかなフルーティ ③5℃～15℃ ④10℃以下 (なるべく低めが好ましい)
14	関口酒造(株) (1030001063364)	杉戸宿 大吟醸 古酒	17.5	+5	40%	①重厚さとキレの絶妙なバランス ②吟醸香とドライフルーツの様な香りの共存 ③10℃～30℃ ④25℃以下 ⑤鰻・焼き鳥・チーズ・チョコレート
15	清龍酒造(株) (3030001018424)	清龍 大吟醸	17	+3	40%	①淡麗辛口 ②りんごの香り ③10℃ ④5℃
17	北西酒造(株) (4030001041961)	文楽 大吟醸	16	+5	40%	①口をつけるとやわらかな甘味が広がり、飲み終わりには漂とした切れ 味を伴った均整の取れた秀逸な味わい ②華やかな吟醸香 ③10℃～15℃ ④冷蔵 ⑤魚介類のカルパッチョ
18	(有)日野屋商店 (2030002096222)	敷島盛	17	+5	40%	
19	武蔵鶴酒造(株) (9030001071582)	武蔵鶴 大吟醸	15	+4	40%	①まろやかな ②さわやかな香り ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤魚肉
20	晴雲酒造(株) (8030001071518)	大吟醸 大晴雲	15	+2	39%	①淡麗辛口 ②華やかなりんごの様な香り ③5℃～25℃ ④10℃以下 ⑤刺身の昆布締め
21	松岡醸造(株) (4030001071570)	帝松 吟醸 社長の酒	15	+4	60%	①バランスの良いやや辛口 ②上品な吟醸香 ③10℃～40℃ ④10℃以下 ⑤天ぷら
23	(株)タイセイ 秩父菊水酒造所 (6030001091237)	秩父小次郎 大吟醸	17	-0.5	40%	①淡麗 ②華やかな香り ③8℃～10℃ ④10℃以下 ⑤刺身

## 清酒製造場の商品情報

【埼玉県】 吟醸

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
24	武甲酒造(株) (9030001090913)	武甲正宗 大吟醸	16	+5	40%	①やわらかで香味のバランスが特徴 ②果実をおもわせる香り ③冷やしてお召し上がり下さい ④冷暗所 ⑤白身のお刺身 (塩とスダチで頂くとお酒の香りを引き立てます)
26	(有)佐藤酒造店 (2030002093839)	越生梅林 大吟醸	15	+3	40%	①淡麗辛口 ②吟醸香 ③5℃～15℃ ④5℃以下 ⑤刺身やカルパッチョ
28	長澤酒造(株) (6030001089792)	高麗王	15	+5	55%	①淡麗辛口 ②華やかなりんごの様な香り ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤和食
29	小江戸鏡山酒造(株) (7030001058268)	鏡山 さけ武蔵 大吟醸	15.5	非公開	50%	①淡麗辛口 ②メロンのような吟醸香 ③冷や～常温 ④10℃以下 ⑤刺身
30	鈴木酒造(株) (8030001017966)	大手門 大吟醸	15.3	+5	50%	①淡麗中口 ②やわらかな香りとのごとし ③10℃ ④10℃以下 ⑤刺身・トマト料理
31	(株)小山本家酒造 (5030001002954)	金紋世界鷹 吟醸50	15	±0	50%	①やや辛口 ②さわやか ③10℃～15℃、40℃ ④15℃以下 ⑤カルパッチョ・刺身・おでん
32	大瀧酒造(株) (5030001001642)	九重桜 大吟醸	17	±0	40%	①甘口 ②上品な香りと味 ③10℃～15℃ ④15℃以下
33	内木酒造(株) (1030001000937)	旭正宗 大吟醸	16	+4	40%	①淡麗甘口 ②華やかなメロンの様な香り ③10℃～15℃ ④常温 ⑤刺身
34	五十嵐酒造(株) (6030001089297)	天覧山	16	+4	50%	①淡麗辛口 ②フルーティな香りで白ワインを想わせる口当たり ③10℃～15℃ ④5℃ ⑤和食