

12月1日「呑んで復活・再生蔵を応援する会」お酒リスト

～神奈川県瀬戸酒造と吉川醸造～

製造元	番号	画像	銘柄	スペック	メモ
瀬戸酒造店	1		ありがた郷 零号2019 純米吟醸酒 [生貯蔵酒]	瀬戸酒造復活の最初のお酒、地元開成町のあじさいの花酵母で醸す 15度、麴米55%（雄町100%）、掛米55%（雄町100%） あじさいの花酵母	
	2		セトイチ はるばる 純米吟醸酒 [生貯蔵酒]	心を遠い日の思い出へと誘うような、軽快で味わい深い王道の酒。 15度、麴米60%（雄町100%）、掛米60%（雄町100%） KA1（熊本酵母）	
	3		セトイチ かくぴい 純米吟醸酒 [生貯蔵酒]	『かくかくしかじか』と『ぴいひやら』をブレンド。 華やかさと軽やかさが引き立て合う酒。 16度、麴米55%（雄町100%）、掛米55%（雄町100%） M-310、KA-4（熊本酵母）	
	4		セトイチ 手の鳴る方へ 生酛作り、純米吟醸原酒 [生貯蔵酒]	自然の力を引き出す伝統的な「生酛造り」。 生命力にあふれ、力強くも深い酒を原酒のまま。 17度、麴米60%（雄町100%）、掛米60%（雄町100%） 協会7号	
	5		酒田錦〈本醸造〉 [生貯蔵酒]	かつての酒蔵に根付いていた酵母と、足柄平野の米を使って復刻した伝統の酒 15度、麴米60%、掛米67%。蔵付酵母（STB5）協会10号	
	6		セトイチ 月が綺麗ですね 純米吟醸酒 [生貯蔵酒]	夜空に静かに浮かぶ月のように、 穏やかでふくらみのある品の良い酒。 16度、麴米55%（山田錦 100%）、掛米55%（山田錦 100%） 協会10号	
	7		セトイチ 音も無く 純米吟醸酒 [生貯蔵酒]	季節の微妙な陰影を感じながら、 暖かい料理とともにじっくりと味わいたい酒。 16度、麴米60%（山田錦 100%）、掛米60%（山田錦 100%） M-310	
	8		セトイチ 風が吹いたら 特別純米 [生貯蔵酒] 十水仕込み	水の割合を減らし、米の地力を引き出す「十水仕込み」。 コク深く幅がありながら、良質な軽さのある酒。 18度、麴米70%（山田錦 100%）、掛米70%（山田錦 100%） 協会6号	