

すべて愛知県産にこだわりました。

せんぴょう かなで

千瓢 奏 純米大吟醸

Senpyo Kanade

senpyo
千瓢



愛知で育った酒米「夢吟香(ゆめぎんが)」、愛知の水、愛知で生まれた麴・酵母を使い愛知の当蔵で醸した、オール愛知の爽やかな甘さが特徴の純米大吟醸酒です。

2015年、愛知県産の酒造好適米「夢吟香」を使って、その魅力が伝わる美味しい純米大吟醸酒を目指そうと「米づくりと酒づくり食育体験」プロジェクトを立ち上げました。

このお酒に使用している米作り・酒造りの現場には一般消費者も参加して頂いており、食のつくられる過程に触れて知って頂く“食育”に取り組んでいます。



大勢の人が協力して1つの音楽を奏でるオーケストラのように、皆で一緒につくり上げたお酒という想いを込めて、できたお酒には「千瓢 奏(せんぴょう かなで)」と名付けました。

- ・愛知県産「夢吟香」使用。
- ・精米歩合40%
- ・アルコール度数16%
- ・愛知県酵母FIA3 使用。
- ・木曽川の伏流水使用。
- ・化粧箱付きの商品です。

味わい

苺やパイナップルを思わせる上品で爽やかな香り、軽やかな甘みですっきりと後味まとまる味わいです。よく冷やして、ぜひグラス等の器でその爽やかな飲み口を楽しんで頂きたいです。

日本酒度	+3
酸度	1.6
アミノ酸度	1.2

4 tickets

オンラインショップはこちら

弊蔵杜氏見習いのデビュー作。

せんぴょう ちさね

千瓢 千実 純米吟醸

Senpyo Chisane

senpyo
千瓢



弊蔵杜氏見習い・後藤 実和が酒質設計から原料の選択、製造計画まで、初めて自ら考え醸した新銘柄の日本酒「千瓢 千実(せんぴょう ちさね)」です。

全く新しいブランドを作るのではなく、“水谷酒造が目指す日本酒”を踏襲しながら、自分らしさを出したいと思い造ったお酒です。

酒銘には千にも及ぶほどのたくさんの“実り”ある経験や出会いを重ねていきたいという思いを込めました。

今季の千実は、初年度の課題をまず1つクリアすることができ、じっくりと丁寧に発酵の管理が進められました。

このお酒が貴方のひとときに寄り添い、ほがらかな気持ちでのんびりと楽しんで頂けたら嬉しく思います。

味わい

桃や葡萄を思わせるほのかな香りに幅のある味わい、甘みを心地よく感じさせてくれる余韻があります。

お料理と合わせても、お酒だけでもゆったりとお楽しみ頂けます。

- ・愛知県産「夢吟香」(自社栽培)
- ・長野県産「美山錦」使用。
- ・精米歩合55%
- ・アルコール度数16%
- ・1501酵母使用。
- ・木曾川の伏流水使用。

日本酒度	-3
酸度	1.7
アミノ酸度	1.3

3 tickets

オンラインショップはこちら

弊蔵を代表する、飲み飽きの来ない日常酒。

せんびょう

千瓢 純米吟醸

Senpyo

せんびょう



弊蔵を代表するスタンダードタイプの日本酒であり、優しい口当たりと主張の強すぎないほのかな甘い吟醸香が特徴です。

こちらのお酒は弊蔵蔵元杜氏・水谷 政夫が30年以上の酒造りの中で、自身が好み造りたいと思った「飲み飽きせずに杯が進み、料理を引き立て箸が進む」ような柔らかな酒質を目指しています。

使用米は、水谷が気に入り30年以上使い続けている岐阜県の酒米“ひだほまれ”を55%まで磨きました。冷酒～ぬる燗(40℃程度)と幅広い温度帯で楽しめ、お酒をもう一杯、酒の肴ももう一品とつい頼みたくなるようなお酒です。

味わい

青リンゴや梨を思わせる、お酒だけでも食事と合わせても協調性のある甘い香り、軽快なアタックから柔らかな甘味が広がり、後味すつとまとまる味わいです。

- ・岐阜県産「ひだほまれ」使用。
- ・精米歩合55%
- ・アルコール度数16%
- ・1501酵母使用。
- ・木曽川の伏流水使用。

日本酒度	+2
酸度	1.5
アミノ酸度	1.3

3 tickets

オンラインショップは[こちら](#)

循環型社会を目指した、あいちをめぐる純米酒！

せんぴょう

千瓢 めぐる 純米

Senpyo Meguru

senpyo
千瓢



淡麗辛口、冷でも爛でも楽しめる飽きの来ないお酒です。

なごやで発生した食品残渣を堆肥にして県内で育てたお米を使った純米酒を、「R」マークが特徴のリユース瓶に詰めました。お酒を楽しんだ後、瓶リユースを行っている地域の回収所や、瓶回収をしている酒屋さんに返せば、洗って再使用されます。

つくる人、売る人、飲む人、返す人が1つの輪になって初めて誕生する、循環型社会を目指した「あいちをめぐる」日本酒です。

輪の仲間が、あいちから、もっと広く増えていくことが、私たちの願いです。



味わい

食に寄り添う穏やかな香り、軽快な口当たりとさっぱりしたキレで、お料理が進みます。

魚介系の臭みは流してくれ、その旨味とよく合います。

- ・愛知県産米「あいちのかおり」使用。
- ・精米歩合65%
- ・アルコール度数15度
- ・愛知県酵母FIA1使用。



日本酒度	+6
酸度	1.7
アミノ酸度	1.6

3 tickets

オンラインショップはこちら

お酒が進み料理がおいしくなる、日々に寄り添う食中酒。

せんびょう

千瓢 純米

Senpyo

千瓢
senpyo



岐阜県産の酒造好適米“ひだほまれ”を60%まで磨いた純米酒です。

「千瓢 純米吟醸」と並び、弊蔵のもうひとつのスタンダードタイプの日本酒です。使用米は同じ岐阜県産ひだほまれながら、酒造りの手法の違いによって、より食に寄り添う“食中酒”として特徴が出るよう造り分けています。

穏やかな香りと甘辛の極端に寄らずバランスの取れた柔らかな味わいに、のどごしには心地よい余韻があり、冷酒から熱燗(50℃程度)まで、幅広い温度帯で楽しめるオールラウンダーなお酒です。

味わい

食に寄り添う穏やかな香りに、甘旨味と酸味のバランスが取れた味わい、のどごしには心地よい余韻を感じます。



- ・岐阜県産「ひだほまれ」使用。
- ・精米歩合60%
- ・アルコール度数16%
- ・木曽川の伏流水使用。

日本酒度	+3
酸度	1.7
アミノ酸度	1.4

[オンラインショップはこちら](#)