



HANA-GOYOMI

大阪 秋鹿酒造 OSAKA AKISHIKA SAKE BREWERY



秋鹿 純米吟醸 生原酒 Akishika Junmaiginjyo Namagenshu

秋鹿を代表する無濾過生原酒。リンゴのような香りと米の甘み、豊富な旨みと円みのある味わいが特徴で、濃厚ながら酸が冴え、秋鹿らしさを堪能できる一本。

Akishika's signature un-charcoal-filtered Sake features an apple-like aroma, sweet rice notes, deep umami, and a rounded flavor. Its rounded flavour and brisk acidity showcase the sake's true character.

90ml ¥1,400 | 180ml ¥2,500



秋鹿 純米 山田錦 稲穂ラベル Akishika Junmai Yamadanishiki Inaho Label

秋鹿の全量山田錦純米酒。精米歩合75%、901号酵母使用の王道スペック。燗にするとふっくらとした米の香りが広がり、力強い旨みと程よい辛さが絶妙に調和しています。味のバランスが良く、満足感を得られる一本として食中酒として最適です。

Akishika's 100% Yamadanishiki Junmai Sake, crafted with a 75% polishing ratio and Yeast No. 901. Gently warmed, it shows a rounded rice aroma, robust umami, and well-balanced spiciness harmonious and ideal with food.

90ml ¥1,100 | 180ml ¥1,900



秋鹿 山廃純米 自営田山田錦 火入 Akishika Yamahai Junmai Jieiden Yamadanishiki Hiire

無農薬循環型農法の米を使用し、米の旨みを最大限に引き出した「へのへのもへじ」シリーズからの一本。山廃仕込の無濾過火入原酒で、低精米により力強く豊かな味わいを実現。原酒のパワフルさと山廃由来の柔らかな酸味が重なり、深みある旨さを生んでいます。常温や燗で真価を発揮する、秋鹿酒造の逸品です。

Akishika's "Henohenomoheji", made from pesticide-free rice, offers deep, layered umami. This unfiltered Yamahai sake balances bold flavour with gentle acidity, best enjoyed at room temperature or warmed.

90ml ¥1,400 | 180ml ¥2,500



MUST TRY!

飲み比べセット Tasting Set

60ml each
¥2,500

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.