

奥出雲 純米大吟醸



幻の酒米「改良八反流」を使用した純米大吟醸酒。華やかな香りに包まれ、柔らかな味わいが広がる。そして、飲んだ後の香りの余韻を心地よく楽しめるお酒です。出雲杜氏の技と気候風土が融合した逸品です。

1800ml 8,000円 (桐箱付)  
720ml 4,000円 (桐箱付)  
300ml 1,800円

仁多米コシヒカリ 純米大吟醸



西の横綱と呼ばれるブランド米、仁多米コシヒカリを100%使用した、純米大吟醸酒です。心地の良い柔らかな吟醸香に包まれ、スッと口中に米の旨みが広がります。冷やでスッキリと美味しくいただけます。

1800ml 4,000円  
720ml 2,000円  
300ml 1,000円

奥出雲 純米吟醸



島根県産の酒造好適米を使用し、醸しあげた純米吟醸酒。スッキリとしたキレ味が特徴で冷や〜ぬる燗で楽しんでいただけます。また、食中酒としての様々なお料理との相性も◎。

1800ml 3,000円  
720ml 1,500円  
300ml 650円

仁多米コシヒカリ 純米吟醸



西の横綱と呼ばれるブランド米、仁多米コシヒカリを100%使用した、純米吟醸酒です。柔らかな味わいとキレの良さから、食中酒として最適な一品です。冷やでスッキリとぬる燗でほんわりと味わっていただけます。様々なお料理との相性も楽しめます。

1800ml 2,800円  
720ml 1,400円  
300ml 600円

奥出雲 純米



島根県産の酒造好適米を使用し、醸しあげた純米酒。しつかりとした味わいが特徴で、出雲杜氏の特徴である濃醇辛口タイプのお酒。冷やでスッキリとぬる燗でふっくらと楽しめます。

1800ml 2,300円  
720ml 1,200円  
300ml 500円

仁多米コシヒカリ 純米



西の横綱と呼ばれるブランド米、仁多米コシヒカリを100%使用した、純米酒です。すっきりとキレの良い辛口で冷でも燗でも楽しめます。格帯でお客様にワンランク上の酒質をご提供いたします。お料理との相性も刺身から鍋物まで多様に相性良く楽しめます。

1800ml 1,800円  
720ml 900円  
300ml 380円

奥出雲の一滴



島根県を代表する酒米の産地、地元奥出雲町で育まれた酒米を使用した純米酒ブランド。各同スペック単一品種を使用し、米の違いで味わいの違いを確認いただけます。

※2015年4月より瓶色が薄黒から緑に変わります。また、新たに720ml容量も登場。

1800ml 2,476円  
720ml 1,250円

※開封される際は、しっかりと冷蔵庫等で冷やし、振らずにゆっくりと開封ください。吹きこぼれる場合がございます。



奥出雲 D-269 (どぶろく)

酒蔵が、地元地域の特産品である「米」を使用して醸しだす、本格どぶろく。シュワッと弾ける炭酸と甘酸っぱい味わいを楽しめます。特に肉類には非常に相性が良いお酒です。冷たく冷やしてお飲みください。(噴き出し注意)

700ml 1,143円  
280ml 480円

米焼酎 亀嵩



地元産仁多米コシヒカリを使用した米焼酎。原酒に近い、42度で瓶詰を行っています。ロックでスッキリと楽しめます。

1800ml 3,810円  
720ml 1,905円

米焼酎 亀嵩 25度



地元産仁多米コシヒカリを使用した米焼酎。飲みやすい25度に仕込み水で加水調整を行いました。ロックでお楽しみください。

720ml 1,429円

山椒焼酎 うおへん



米焼酎を蒸留する前に島根県雲南市産の山椒の実を漬け込み、山椒の香りが豊かに広がる焼酎に仕上げました。魚料理との相性が抜群で、その名もうおへん。漢字の魚偏がつくものには、相性◎。

720ml 1,238円



仁多米コシヒカリ 純米しぼりたて

西の横綱と呼ばれるブランド米、仁多米コシヒカリを100%使用した、しぼりたて純米酒です。搾ったそのままの風味を味わっていただきたいため、濾過をせず、原酒のままに瓶詰しました。搾りたてならではのトロツとした飲み口と新酒らしいフレッシュ感を感じていただける純米酒を、一切加熱処理せず、皆様へお届けいたします。要冷蔵にて保管ください。

2015年12月14日発売予定

1800ml 2,300円  
720ml 1,200円

あまざけ (ノンアルコール)



地元産仁多米コシヒカリを使用した昔ながらの米麹で造るあまざけ。ノンアルコール・砂糖不使用。江戸時代は夏バテ予防に飲まれていたというあまざけ。夏は冷やして、冬は温めて楽しめます。

720ml 762円