

沼津 酒・ながしま 厳選日本酒&本格焼酎Distribution 2024.12~2025.11
~2025年も!一年を通じ、毎月選りすぐりの銘酒(日本酒&本格焼酎)をご自宅へお届けします~

日本酒で季節を味わおう!!
季節限定酒シリーズ 720ml

店頭お渡し
 ¥20,000-(税込)
 毎月発送
 ¥37,000-(税込)

とびっきりの逸品が集合!日本酒シリーズ
720ml(※久保田雪峰のみ500ml)

店頭お渡し
 ¥58,500-(税込)
 毎月発送
 ¥74,500-(税込)

| | | |
|------|--|--------------|
| 2024 | メ張鶴 しばりたて生原酒 | 【宮尾酒造・新潟】 |
| 12月 | 火入れせず生のまま瓶詰め。アルコール度数20度ですが旨味も香味も抜群。 | |
| 2025 | 麒麟山 初日の出 | 【麒麟山酒造・新潟】 |
| 1月 | いきいきとした味わいが愉しめるしばりたてを生で味わう「伝統辛口」。新米新酒。 | |
| | 八海山 しばりたて原酒 越後で候 青 | 【八海山・新潟】 |
| 2月 | フレッシュで荒々しいしばりたて原酒ならではの飲みごたえと、爽やかな香味バランス。 | |
| | 菊姫 にごり酒 | 【菊姫・石川】 |
| 3月 | 当店のにごり酒の中で不動の人気ナンバーワンのお酒。 | |
| | 磯自慢 特別本醸造 | 【磯自慢酒造・焼津市】 |
| 4月 | 雑味の少ない軽やかで奥深いまろい味わい。 | |
| | 正雪 純米吟醸 別撰プレミアム緑 | 【神沢川酒造場・由比町】 |
| 5月 | 口に含むとお米の甘みが広がり、爽やかな香りと優しい味わいが調和。 | |
| | 喜久酔 純米吟醸 | 【青島酒造・藤枝市】 |
| 6月 | 静岡酵母で醸された心地よい酸で、キリッとした清涼感あふれる酒質にキレの良い後口。 | |
| | 無風 純米吟醸 涼や香 | 【玉泉堂酒造・岐阜】 |
| 7月 | 華やかな吟醸香と程よい旨味が織りなす軽快な味わい。夏にピッタリ。 | |
| | 杉勇 純米 夏純 | 【杉勇蔵岡酒造場・山形】 |
| 8月 | 淡麗な口当たりで清楚な印象の純米酒。こちらも夏にオススメ。 | |
| | 国香 純米吟醸 傳一郎 | 【国香酒造・袋井市】 |
| 9月 | メロンのような青々しい香り。爽やかながら芯のある旨味。 | |
| | 初亀 特別純米 ひやおろし | 【初亀醸造・藤枝市】 |
| 10月 | 優しいまろみを帯びた口当たりと原酒ならではのふくよかな味わい。 | |
| | 酔鯨 特別純米 しばりたて 生酒 | 【酔鯨酒造・高知】 |
| 11月 | 力強くキレの良い純米酒。生酒のフレッシュな味わいがマッチ。 | |

| | | |
|------|---|-------------|
| 2024 | 浦霞 純米大吟醸 千支ラベル 2025 | 【佐浦・宮城】 |
| 12月 | 華やかな吟醸香、浦霞らしいきれいな米の旨味。透明感のある辛口。 | |
| 2025 | 雪中梅 大吟醸 | 【丸山酒造場・新潟】 |
| 1月 | なめらかな口当たりでほのかな吟醸香があり、かるい渋味が後口を引き締める。 | |
| | 喜久酔 純米大吟醸 松下米40 | 【青島酒造・藤枝市】 |
| 2月 | 蔵元さん自身が育てた酒米「松下米」で醸す限定酒。穏やかな香りと爽やかさ。 | |
| | 磯自慢 純米吟醸 スプリング・ブリーズ 42 | 【磯自慢酒造・焼津市】 |
| 3月 | 磯自慢春の限定酒。グラスに注いでほんの暫く時間をおいてから飲むと、香りも味わいも更に華やかに。 | |
| | 久保田 雪峰 | 【朝日酒造・新潟】 |
| 4月 | スノーピークとのコラボ商品。アウトドアで日本酒を楽しむがコンセプトのお酒。 | |
| | 国香 純米大吟醸 | 【国香酒造・袋井市】 |
| 5月 | フルーティーな香りで雑味がなく、きれいでフレッシュ。芯の通ったお酒。 | |
| | 菊姫 大吟醸 | 【菊姫・石川】 |
| 6月 | 長期熟成によるカラメルや黒糖を連想させる甘く芳醇な香り、上品で柔らかなコク。 | |
| | 磯自慢 愛山大吟醸 グラッパボトル | 【磯自慢酒造・焼津市】 |
| 7月 | 重厚な味わいでありながらキレの良さも併せ持つ酒米愛山の特徴を最大限に表現。 | |
| | 恵那山 純米大吟醸 澄川 | 【はざま酒造・岐阜】 |
| 8月 | 上品で華やかな吟醸香、透明感のある米の甘旨味。ずっと消えていく飲み口。 | |
| | 磯自慢 純米大吟醸 ブルーボトル | 【磯自慢酒造・焼津市】 |
| 9月 | 今期2回目出荷のブルーボトル。東条秋津常田AAAの山田錦の出来栄をじっくりと。 | |
| | 初亀 大吟醸 愛 | 【初亀醸造・藤枝市】 |
| 10月 | 「大吟醸の初亀」の原点とも言える逸品。上品な香りと爽やかなキレ。 | |
| | メ張鶴 大吟醸 金ラベル | 【宮尾酒造・新潟】 |
| 11月 | 山田錦を35%まで精米。華やかな香味、スッキリとした爽やかさを持ち合わせた最高級酒。 | |

芋・麦・米・栗・黒糖・泡盛!
日本各地の焼酎を満喫!シリーズ 1.8L

店頭お渡し
¥41,500-(税込)
毎月発送
¥61,000-(税込)

| | |
|---|-------------|
| 2024 【芋】森伊蔵 12月 すべて手造りの為、出荷数量の希少芋焼酎。まるで日本酒のような優しい味わいをロックで。 | 【森伊蔵酒造・鹿児島】 |
| 2025 【黒糖】長雲 山田川 1月 手作り黒糖と奄美大島のヒノヒカリを使用、優しい風味が特徴。唯一無二の奄美黒糖焼酎。 | 【山田酒造・鹿児島】 |
| 【米】八海山宜しく千萬あるべし 2月 清酒酵母と黄麹を使用した三段仕込。ほのかに吟醸香を思わせるすっきりな米焼酎。 | 【八海山・新潟】 |
| 【芋】伊佐美 3月 黒麹で醸した芋焼酎の元祖。シャープさとドライな味わいはさすがです。ロック・水割りで。 | 【甲斐商店・鹿児島】 |
| 【麦】さそりらいと 4月 白麹仕込みの麦焼酎はさっぱりめの飲み口。 | 【さつま無双・鹿児島】 |
| 【芋】もぐら ベルカント 黄麹仕込 5月 軽快でソフトな飲み口と芋の甘やかな旨味が口内に広がる。 | 【さつま無双・鹿児島】 |
| 【泡盛】どなん 43度 6月 豊潤な香り、丸みを帯びた濃厚な旨味。 | 【どなん酒造・沖縄】 |
| 【麦】元老院 7月 芋の甘みと麦の香ばしさがバランス良く楽しめる。 | 【白玉醸造・鹿児島】 |
| 【米】赤とんぼの詩 8月 芋焼酎「川越」の蔵で醸す米焼酎。香りもコクも深みがあります。 | 【川越酒造場・宮崎】 |
| 【栗】ダバダ火振 9月 栗をたっぷり使い、口に含むとほのかな香りとソフトな甘みが広がる。お酒でも秋を感じて。 | 【無手無冠・高知】 |
| 【芋】黒櫻井 無濾過 10月 柔らかな甘みが最初に膨らむ。キレとコク、ドライで後キレの良い焼酎。 | 【櫻井酒造・鹿児島】 |
| 【芋】魔王 11月 まろやかな味わい、そして柑橘系の香りでやさしく飲みやすい芋焼酎。 | 【白玉醸造・鹿児島】 |

厳選!本格芋焼酎 シリーズ 1.8L

店頭お渡し
¥41,000-(税込)
毎月発送
¥60,000-(税込)

| | |
|---|-------------|
| 2024 魔王 12月 まろやかな味わい、そして柑橘系の香りでやさしく飲みやすい芋焼酎。 | 【白玉醸造・鹿児島】 |
| 2025 知覧Tea酎 1月 お茶農家でもある蔵元が自信をもって造った芋焼酎&お茶。 | 【知覧醸造・鹿児島】 |
| 蔵の師魂 The Pink 2月 赤ワイン酵母で仕込み、香りフルーティーで後味爽やかな仕上がり。 | 【小正醸造・鹿児島】 |
| 赤もぐら 3月 紅さつまの焼芋焼酎。芳しい香りとコクがプラスされ、甘みとキレが調和。 | 【さつま無双・鹿児島】 |
| 宝山 綾紫芋麹全量 4月 甘みの強い綾紫で醸す芋麹全量、芋の風味・香りもバッチリ。 | 【西酒造・鹿児島】 |
| 薩摩茶屋 5月 芋の甘みがほのかに引き立ち、じわじわ湧き上がる旨み。クセがなくまろやかな飲み口。 | 【村尾酒造・鹿児島】 |
| 川越 6月 口当たりは非常にマイルド、きれいな味わいと柔らかく上品な甘さが広がる。 | 【川越酒造場・宮崎】 |
| 夏焼酎ひめあやか 7月 20度和水により引き出した爽快感と後キレは清涼感抜群! | 【小正醸造・鹿児島】 |
| 紫もぐら レンブランサ 8月 原料は「えい紫」、希少なお芋。上品で癖のない甘さが特徴。 | 【さつま無双・鹿児島】 |
| 伊佐美 9月 黒麹で醸した芋焼酎の元祖。シャープさとドライな味わいはさすが。ロック・水割りで。 | 【甲斐商店・鹿児島】 |
| 古酒櫻井 10月 古酒のやわらかさ。白麹のすっきりとした甘さの仕上がり。 | 【櫻井酒造・鹿児島】 |
| 森伊蔵 11月 すべて手造りの為、出荷数量の希少芋焼酎。まるで日本酒のような優しい味わいをロックで。 | 【森伊蔵酒造・鹿児島】 |

※お支払い方法は、現金かお振り込みでお願いします。
 ※ご発送の場合、毎月15日前後着となります。
 ※店頭お渡しの方は、10日~20日の間にお引取りをお願いします。
 ※関東以外のお客様は、別途送料加算あります。
 ※定員になり次第、受付終了させていただきます。
 ※お申込後の取り消しは、お受けできかねます。
 ※複数セットお申込みの方は、送料が変わります。スタッフまで。

沼津 酒・ながしま

TEL 055(962)5738
<https://www.jizake.gr.jp/>
 E-mail tami@bronze.ocn.ne.jp
 インスタ sake_nagashima