

北の錦

～匠～ ¥1,600～40ml冷酒のみ～



北の錦 純米大吟醸 雪心



北の錦 純米大吟醸 冬花火 滓がらみ



北の錦 蔵囲完熟 秘蔵純米

～味～ ¥1,300 ～40ml冷酒のみ～



北の錦 純米大吟醸 雪心



北の錦 純米吟醸 北斗随想



北の錦 純米 ～暖簾ラベル～

グラス 120ml
徳利 180ml
ボトル 720ml



きたのにしき じゅんまいだいぎんじょう ゆきごころ

北の錦 純米大吟醸 雪心

日本酒度 ±0 酸度 1.5

お米を35%まで磨いた小林酒造最高級の純米大吟醸。

麴米にはふくよかな旨味を持つ『吟風』を、掛米には軽やかな甘さが特徴の『彗星』を使用したお酒です。

¥2,000

¥2,900

¥11,000



きたのにしき じゅんまいだいぎんじょう ふゆはなび おりがらみ

北の錦 純米大吟醸 冬花火 滓がらみ

日本酒度 +3 酸度 2.0

甘酸っぱい酸味があり、マスカットのような白ワインを感じさせる味わい。

純米大吟醸の中では珍しく、後味は引き締まった味わいで、滓を絡ませることで奥深さが感じられる。南杜氏が全てを手掛けたこだわりの逸品です。

¥1,700

¥2,400

¥8,800



きたのにしき じゅんまいぎんじょう ほくとずいそう

北の錦 純米吟醸 北斗随想

日本酒度 ±0 酸度 1.6

酒本来の旨味と酒造好適米「吟風」を45%まで磨き大吟醸のようなフルーティーな香り。

「全国に誇れる地酒を造りたい」という

地酒販売店 店主達の熱い志を具現化した希少価値の高いお酒です。

¥1,500

¥2,100

¥8,000



きたのにしき くらがこいかんじゅく ひぞうじゅんまい

北の錦 蔵囲完熟 秘蔵純米

日本酒度 -6 酸度 2.2

蔵の中で最低3年間熟成させた希少な古酒。

『きたしずく』を原料米とし、すっきりとした味わいの中に甘味と酸味が調和した日本酒です。

煮付け、お肉料理などの、味の濃い料理にも良く合います。オン・ザ・ロックもお薦めです。

¥1,300

¥1,900

¥6,800



きたのにしき じゅんまい ～のれんらべる～

北の錦 純米 ～暖簾ラベル～

日本酒度 ±0 酸度 1.7

栗山町の蔵人が育てた『きたしずく』と栗山町の雄大な夕張川の流水で醸造した栗山の日本酒。

口当たりがシャープな辛口で、前菜や刺身などのお料理と相性の良いお酒です。

¥1,100

¥1,550

¥5,500

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。

・The price includes tax and 10% service charge.