

野岩鉄道 角打ち列車（福島編） ご提供日本酒一覧



①松崎酒造（天栄村） 廣戸川 純米大吟醸

穏やかな香りとお米の優しく上品な甘みと旨味、後口のキレがあり、とてもバランスの良い1本です。火入れ後も低温で貯蔵しており、フレッシュさも感じられるお酒です。



②高橋庄作酒造（会津若松市） 会津娘 純米吟醸酒(山田酒)

穏やかな香りで、お米の甘みを思わせます。口当たりはドライで、辛み・甘み・旨味のバランスが良い味わいです。最初は少し甘めな印象を持ちますが、後半はシャープで全体としては辛口めの仕上がりです。



③奥の松酒造（二本松市） 純米吟醸 福乃香

福島県が約15年の歳月をかけて開発した福島県産オリジナル酒造好適米「福乃香」を100%使用した純米吟醸酒。福乃香は心白が大きいのが特徴で、香り高く、雑味の少ない綺麗な味わいの日本酒を作り出すことに適した酒造好適米です。芳醇淡麗旨口なこの酒は造り手と飲み手の皆に福が訪れるよう願いが込められています。



④大和川酒造（喜多方市） 純米大吟醸 酒星眼回

味と香りのバランスの良さが売りで、洗練されたふくらみのある豊潤な味わいに仕上がっています。純米大吟醸 酒星眼回を飲んで日本酒が好きになった！日本酒にハマるきっかけになった！というエピソードを聞くことも多く、フルーティーさや軽い甘味を心地よく感じて頂けるので、日本酒を飲まない方、これから日本酒を覚えたい方におすすめです。



⑤末廣酒造（会津若松市） 純米大吟醸末廣 夢の香

フルーティーで味がある素晴らしい日本酒
●米 夢の香100%・精米50%・日本酒度-2.0~-5.0・度数 15.3度
●フルーティな純米大吟醸。豊かな甘みと華やかな香りが口の中で広がる、純米大吟醸ならではの綺麗なお酒です。冷やしてお召し上がり頂くことを強くお勧め致します。



⑥末廣酒造（会津若松市） 大吟醸末廣 玄宰

末廣大吟醸の最高峰。杜氏と蔵人が一体となり、香り・味共に、最上を目指し、35%まで精米した山田錦を使用して醸したお酒です。五感全てを用いて味わって頂ければ幸いです。食前酒として、良く冷やしてお召し上がりください。

令和6酒造年度(2025年)
全国新酒鑑評会 金賞受賞酒