Ⓐ 賀茂鶴酒造 一滴入魂

①極く淡い、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②ブドウなどの熟れた果実の香りに、レノングラスや青竹などハーブ系の香り、ヨーグルトなど乳製品の香りがあり、華やかで爽やかな香りの印象
③みずみずしく、なめらかな甘味と酸味に、適度な旨味があり、心地よい苦味が後口を引き締める酒
④香り高く、味わいは軽快でなめらかなタイプ
⑤中型チューリップ形グラス／冷酒（12℃～15℃）
⑥蒸しガキのジェノベーゼオイル／カキのクリームグラタン＋ハーブソルト

Ⓑ 賀茂鶴酒造 本醸造 上等酒

①淡く黄色みを帯びたクリスタルカラー
②上新粉など穀物由来の香りに青竹やハーブ系の香り、ヨーグルトなど乳製品の香りもあり、全体では爽やかな印象
③甘味、酸味、旨味がバランスよく調和した、飲み飽きしないなめらかな味わいの酒
④軽快なめらかで、旨味もあるタイプ
⑤提供する器も幅広く、いろいろな素材・タイプが考えられる。冷酒から燗酒まで幅広い温度帯（12℃～40℃）
⑥トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ＋ハーブソルト／良く炒めたサムライねぎのオムレツ＋ねぎ塩／筋でピーナッツ

Ⓒ 賀茂泉酒造 造賀

①黄色みを帯びたクリスタルカラー
②栗の皮やカシューナッツなどふくよかな香りに、伽藍や白檀など複雑でオリエンタルな香りがあり、穏やかな香りの印象
③適度な甘味、充実した旨味と酸味があり。後味の程よい苦味が味わいを引き締める酒
④コク、旨味のあるタイプ
⑤陶器や磁器の器で常温、燗酒（18℃～40℃）
⑥焙煎ピーナッツの味噌ニンニク炒め／黒胡椒薫るやみつきガキ／ジビエバーガー／カキのかりんとう

Ⓓ 賀茂泉酒造 純米大吟醸 延壽

①淡く、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②リンゴやカリンなど果実の香りに、新芽や青竹などハーブ系の香り　華やかな香りの印象
③甘味、酸味、旨味が程よく調和した、上品な味わいの酒
④香りの高いタイプ
⑤中型チューリップ形グラス／冷酒、常温（12℃～14℃／18℃～20℃）
⑥カキのクリームグラタン／良く炒めたサムライねぎのキッシュロレーヌ

Ⓔ 西條鶴醸造 純米酒・大地の風

①淡く、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②レモングラスや柑の葉などハーブ系の香りに、ヨーグルトなど乳製品の香りがあるが、全体的に控えめな印象
③さらりとした甘味に爽やかな酸味、程よい苦味のみずみずしい味わいの酒
④軽快でなめらかなタイプ
⑤小型のチューリップ形グラス冷酒から燗酒まで幅広い温度帯（12℃～40℃）
サムライねぎのねぎ餃子／トマトの卵炒め／ポテトフライ＋ハーブソルト

Ⓕ 西條鶴醸造 雄町純米吟醸・大地の冠

①極く淡い、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②マスカットブドウやメロン、白桃など甘やかな果実の上品な香りが主体的な印象
③なめらかな甘味とフレッシュ感のある酸味が調和したバランスの良い味わいの酒
④香りの高いタイプ
⑤中型のチューリップ形グラス／冷酒（10℃～12℃）
⑥ブドウなどのフルーツサンド／西条柿とクリームチーズのサンド／ホワイトチョコのチーズケーキ（ドルチェ缶）

Ⓖ 白牡丹酒造 純米大吟醸

①淡い、イエロークリスタルカラー
②青リンゴなどを思わせる果実の香りに、ペアグラスなどのハーブ系の香りがあり、華やかで爽やかな香りの印象
③充実した甘味に、なめらかな酸味と旨味、程よい苦味が後味を引き締める酒
④香り高く、味わいはコクと旨味のあるタイプ
⑤提供する器も幅広く、いろいろな素材・タイプが考えられる／冷酒から燗酒まで幅広い温度帯（12℃
⑥魚介（白身魚、ホタテ etc）のクリームソース＋ジェノベーゼオイル／蒸し鶏胸肉の柑橘ソース＋ジェノベーゼオイル

Ⓗ 白牡丹酒造 純米吟醸

①淡い、イエロークリスタルカラー
②マスカットブドウなどの果実の香りに、ライムなどの柑橘系の香りがあり、爽やかな香りが主体的な印象
③程よい甘味と酸味が調和した、みずみずしい味わい、後味に旨味と苦味が心地よく残る酒
④香り高く、味わいは軽快でなめらかなタイプ
⑤中型チューリップ形グラス／冷酒（10℃～12℃）
⑥魚介類（エビ、イカ、ホタテ etc）のフルーツサラダ／西条柿の白和え

ソムリエが見極る。日本酒ポジションマップ

香りが高い

香り高いタイプ
薫酒
該当する日本酒
A D F G H
O P Q S T

熟成タイプ
熟酒

味が淡い

味が濃い

軽快でなめらかなタイプ
爽酒
該当する日本酒
A B E H
J L M S

コクのあるタイプ
醇酒
該当する日本酒
B C G I J
K L N R T

香りが低い

❶色合い ❷香り ❸味わい ❹タイプ分類 ❺適正グラス・器／適正温度 ❻素材／商品／料理

Ⓘ 福美人酒造 広島特撰 純米吟醸

①極く淡い、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②白玉粉など穀物由来の香りに、ヨーグルトなど乳製品の香り、白桃など果実の香り、青竹などハーブ系の香りと、香りのバランスが良い印象
③充実した甘味と旨味に、なめらかな酸味、後味の程よい苦味が心地よい酒
④ふくよかな香りと、旨味のあるタイプ
⑤提供する器も幅広く、いろいろな素材・タイプが考えられる／冷酒から燗酒まで幅広い温度帯（12℃～40℃）
⑥あきつ美人ジャガイモのホイル焼き＋バター、コロッケソース／スペインオムレツ＋ハーブソルト

Ⓙ 福美人酒造 純米酒

①淡く、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②カッテージチーズやバター、ヨーグルトなど乳製品のふくよかな香りと、ユーカリなどハーブ系の爽やかな香りが融合した印象
③甘味、酸味、旨味が程よく調和し、後味がさっぱりした切れのある酒
④ふくよかな香りと、味わいが軽快でなめらかタイプ
⑤提供する器も幅広く、いろいろな素材・タイプが考えられる／冷酒から燗酒まで幅広い温度帯（12℃～40℃）
⑥サムライねぎ、大葉、豚バラ巻きの蒸し上げ＋ネギ味噌／あきつ美人ジャガイモのベーコン、玉ねぎ炒め（リヨネーズ）＋ハーブソルト

Ⓚ 山陽鶴酒造 純米原酒 G88

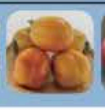
①淡い、イエロークリスタルカラー
②ビスケットやコンデンスミルク、生クリーム、バターなど乳製品の香りが主体的で、ヒノキなど木質系の香りもあり、ふくよかな香りの印象
③充実した旨味になめらかな甘味、酸味が調和し、程よい苦味がボリューム感と余韻の長さを印象付ける酒
④コク、旨味のあるタイプ
⑤陶器や磁器の器で／常温、燗酒（18℃～45℃）
⑥黒胡椒薫るやみつきガキ／豚バラ冷しゃぶのピーナッツバーだれ／ジビエバーガー

Ⓛ 山陽鶴酒造 清酒にごり おり酒

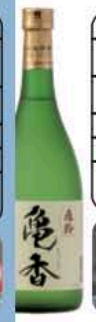
①淡い、黄色みを帯びた白濁した色合い
②ローリエやユーカリなどの香りもあるが、桜餅やマシュマロ、生クリーム、ウエハースなどふくよかな香りが主体的な香りの印象
③米の旨さ、甘さが広がり、酸味が後味を引き締める酒
④ふくよかな香りと、味わいは軽快で米の旨さを感じるタイプ
⑤細めのワイングラス／冷酒（8℃～10℃）
⑥そのまま又はソーダ割＋グレナデンシロップ or カシスリキュール

Ⓜ 亀齢酒造 亀齢大吟醸 創

①極く淡い、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②白桃など熟れた果実の香りに、レモングラスなどのハーブ系の香り、生クリームの様な乳製品の香りがあり、全体的には爽やかな香りの印象
③優しい甘味とすっきりした酸味の、みずみずしい味わいの酒
④軽快でなめらかなタイプ
⑤中～小型チューリップ形グラス／冷酒（10℃～12℃）
⑥ブドウなどのフルーツサンド／西条柿とクリームチーズのサンド／トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ＋ハーブソルト



Ⓝ 亀齢酒造 亀香



①淡く黄色みを帯びたクリスタルカラー
②果実やハーブ系の香りもあるが、ヒノキや針葉樹などのおだやか系統の香りが主体的な印象
③優しい甘味に旨味が乗った味わい、後味の酸味と苦味が心地よく、ドライ感を感じる酒
④コク、旨味のあるタイプ
⑤陶器や磁器の器／常温・燗酒（18℃～45℃）
⑥焙煎ピーナッツの味噌ニンニク炒め／豚バラ冷しゃぶのピーナッツバーだれ／カキのバター醤油炒め／カキのアヒージョ＋ジェノベーゼオイル

Ⓞ 金光酒造 賀茂金秀 純米大吟醸 40

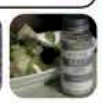
①極く淡い、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②メロンや白桃など熟れた果実の香りが主体的で、程よく抑制された上品な香りの印象
③みずみずしくフレッシュな酸味に、優しい甘味、旨味が調和した、繊細で上品な味わいの酒 微炭酸
④香りの高いタイプ
⑤中型のチューリップ形ワイングラス／冷酒（10～12℃）
⑥ブドウなどのフルーツサンド／蒸しガキのジェノベーゼオイル／カキのクリームグラタン

Ⓟ 金光酒造 賀茂金秀 特別純米

①極く淡い、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②マスカットブドウなど果実の香りに、フレッシュな柑橘系の香り、微かなヨーグルトなど乳製品の香りなど、華やかな香りの印象
③フレッシュ感のある酸味に、なめらかな甘味、旨味がバランスよく調和し、のど越しのスムースな酒 微炭酸
④香りの高いタイプ
⑤中型のチューリップ形ワイングラス／冷酒（10～12℃）
⑥西条柿とクリームチーズのサンド／トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ＋ハーブソルト

Ⓠ 柄酒造 於多福 純米吟醸

①淡く、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②熟したマスカットブドウなど果実の香りと、新芽や青竹などハーブ系の香り、ヨーグルトやカッテージチーズなど乳製品の香りがあり、華やかで爽やかな香りの印象
③なめらかな甘味と爽やかな酸味が広がり、程よい旨味・苦味が後味を引き締める酒
④香りの高いタイプ
中型チューリップ形グラス／冷酒（10℃～14℃）
⑥魚介（エビ、イカ、ホタテ etc）のフルーツサラダ／良く炒めたサムライねぎのオムレツ＋ハーブソルト



Ⓡ 柄酒造 於多福 純米

①極く淡い、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②ヒノキなど木質系の香りに、ヘーゼルナッツなどナッツ系の香り、ヨーグルトやカッテージチーズなど乳製品の香りがあり、全体に穏やかでふくよかな香りの印象
③充実した甘味と旨味が広がり、余韻も長く、後味にほのかな苦味の残るふくよかな酒
④コク、旨味のあるタイプ
⑤陶器や磁器の器／常温・燗酒（18℃～20℃／35℃～45℃）
⑥焙煎ピーナッツの味噌、ニンニク炒め／ベーコン巻カキのバター醤油炒め／肉じゃが

Ⓢ 今田酒造 富久長 八反草 純米 ハイブリッド生酛 特別栽培米

①淡い、イエロークリスタルカラー
②白桃など果実の香り、キウイなど緑色の果実、レモングラスなどハーブ系の香り、生クリームなど乳製品の香り、いろいろなニュアンスを感じる抑制のきいた上品・繊細な香りの印象
③なめらかな甘味に、爽やかな酸味が調和し、程よい旨味が広がる。後味にほのかに感じる苦味が味わいを引き締め、みずみずしい味わいの印象の酒
④香りが高く、軽快でなめらかなタイプ
⑤中型チューリップ形グラス／冷酒（14℃～15℃）
⑥西条柿の白和え／白身魚のカルパッチョ＋ハーブソルト／トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ＋ハーブソルト

Ⓣ 今田酒造 富久長 八反草 サタケシリーズ HENPEI

①極く淡く、黄色みを帯びたクリスタルカラー
②熟れた白桃や洋ナシなど果実の香りが主体的で、レモングラスなどハーブ系の香り、ヨーグルトなど乳製品の香りもあるが、全体的には甘やかで華やかな香りの印象
③フレッシュで充実した甘味の後に、旨味・酸味が広がり、余韻も長く味わいのバランスの良い酒
④香りが長く、旨味もあるタイプ
⑤中型チューリップ型グラス／冷酒（10℃～12℃）
⑥ブドウなどのフルーツサンド／魚介（エビ、イカ、ホタテ etc）のフルーツサラダ