

令和八年

弥生祭

振舞酒

奉納酒酒造元一覽

振舞酒として奉納されたお酒と酒造元をご紹介します。

- 七水 純米大吟醸45 夢ささら (株)虎屋本店 松井保夫
- 四季桜特別純米酒 宇都宮酒造(株)菊地正幸
- 澤姫 特別純米 真・地酒宣言 (株)井上清吉商店 井上裕史
- 門外不出 純米吟醸55 西堀酒造(株)西堀和男
- 純米大吟醸 雄東 杉田酒造(株)杉田一典
- 鳳凰美田 日光 純米吟醸酒 小林酒造(株)小林正樹
- 純米吟醸 開華 夢ささら 第一酒造(株)島田嘉紀
- 桜川 やさしい吟醸酒 (株)辻善兵衛商店 辻達男
- 辛口 燦爛 (株)外池酒造店 外池茂樹
- 惣譽 夢ささら 生酛造り仕込 特別純米 惣譽酒造(株)河野遵
- 地酒十一正宗 森戸酒造(株)森戸康雄
- かなびの里 純米吟醸 (資)小島酒造店 小嶋拓
- かなびの里 純米 (資)小島酒造店 小嶋拓
- 純米酒 富美川 (株)富川酒造店 富川栄子
- 普通酒 富美川 (株)富川酒造店 富川栄子
- 純米酒 松の寿 (株)松井酒造店 松井宣貴
- クラシック仙禽 (株)せんきん 薄井真人
- モダン仙禽 (株)せんきん 薄井真人
- 純米吟醸 東力士 (株)島崎酒造 島崎健一
- 純米吟醸析茜 【いちご酵母仕込み】 (株)白相酒造 白相淑久
- 藤の盛 大吟醸酒 (株)平山酒造店 平山良子
- 純米大吟醸 天鷹 天鷹酒造(株)尾崎宗範
- 旭興 特別純米 辛口 渡邊酒造(株)渡辺英憲
- 純米吟醸 日光誉 (株)渡邊佐平商店 渡邊康浩
- 原酒 片山酒造(株)片山智之
- 本醸造 福が来る 吉井酒造(株)吉井忠兵衛
- 純米大吟醸 鹿沼娘 小林醸造株式会社 小林一三

七水 純米大吟醸 4.5 夢ささら

栃木県産酒造好適米「夢ささら」を4.5%磨いたやさしい果実系の香りとお口当たりまるやかな旨味が感じられるスッキリタイプの味わい。

四季桜 特別純米酒

宇都宮白楊高生が栽培した米で造った日本酒「四季桜 辛口特別純米酒」 同校の創立130年を記念し、同校生が栽培した「とちぎの星」で醸造。ラベルには「四季桜」の銘柄名の脇に「栃木県立白楊高等学校高根沢農場」とちぎの星100%使用」 爽やかなキレのよい辛口。

澤姫 特別純米 真・地酒宣言

お米の持つ優しくやわらかな旨味を適度に表現しながらも、澤姫らしく上品なテイストに仕上げた特別純米酒。40〜45℃程度のぬる燗もおススメ。

門外不出 純米吟醸 5.5

口当たりがやわらかく、お米の旨味が感じられるためフルーティーと称されることもあります。後味はすっきりとしており、辛口が好きな方、甘口が好きな方どちらでも合わせることができる、万能タイプの純米吟醸酒です。

純米大吟醸 雄東

手間のかかる手作りの酒造りを南部杜氏のもと少量高品質のより良い酒を、より良い水・米そして卓越した杜氏の技術で世に送り出しています。

鳳凰美田 日光 純米吟醸酒

香りは控えめ。フルーティーな甘さがあり、口当たりは柔らか。シルキーなタッチと程よく酸があり、鳳凰美田シリーズの中でも個性を感じるお酒です。

純米吟醸 開華 夢ささら

栃木県で開発された新しい酒造好適米「夢ささら」で醸しました。「夢ささら」は、山田錦と同等又はそれ以上の大きな心白を持つ、非常に吟醸造りに適した酒米です。香り穏やかでふっくら円やかな旨味が心地よい地酒、食中酒の逸品です。軽く冷やして8℃〜12℃ぐらいが飲み頃の温度です。

桜川 やさしい吟醸酒

「地元素材を生かし、飲んだ方に喜んでもらいたい」がコンセプト 厳選した良質な米を4割以上精米して徹底した管理のもと醸造された落ち着いた味わいの吟醸酒です。 地元の「米、水、技」で醸した真の地酒 食中酒として幅広い料理に合い、冷や・常温・燗でもおいしくお召し上がりいただけます。

辛口 燦爛

飲むほどに味わい深い、飲み飽きしないキレ味が特徴です。冷やせばスッキリと、温めれば（燗酒）ふくやかな旨味が引き立ちます。

惣譽 夢ささら 生酛仕込 特別純米

栃木県独自の酒造好適米「夢ささら」を60%まで扁平精米し、生もとで仕込まれています。生もと特有の旨みと酸を感じつつ、山田錦とは異なる独特の軽やかな風味のある仕上がり！熟成せず新酒の一回火入れで出荷されているので、若々しい味わいが楽しめます。

地酒十一 正宗

創業以来、(一)甘からず(十)辛からず飲み飽きしないうま口の酒をモットーに、伝統を継承している主要商品です。

純米酒 富美川

スッキリとした飲みごたえのある辛口純米酒燗でも冷でもオススメ

普通酒 富美川

創業当初から変わらないお酒さらりと味わいのある一本

純米酒 松の寿

栃木県産の酒造好適米「五百万石」を使用し、超軟水の自家湧水の特性を生かし、穏やかな香りで味にハリのある純米酒。

かななびの里 純米吟醸

リンゴのような香りがほのかに口に広がり、甘口ですっきり飲みやすいのが特徴です。

かななびの里 純米吟醸

程よく味わいがありすっきり飲みやすく、飲み飽きしない本醸造っぽい純米酒です。

クラシック仙禽

生酛(きもと)造り。伝統的でクラシカル、深みと幅のある旨味、ハーブや円熟した甘酸っぱさ。

モダン仙禽

速醸(そくじょう)造り。現代的で華やか、マスカットやリンゴのような爽快な香りとジューシーな酸味。

純米吟醸 東力士

低温で貯蔵し、華やかな吟醸香と、雑味の少ないフルーティな味わい。

純米吟醸 栃苗 【いちご酵母仕込み】

使用米 栃木県産ブランド米「なすひかり」(自社水田で栽培)イチゴの花から分離・開発した『イチゴ花酵母』を使用した純米吟醸酒イチゴのよ

藤の盛 大吟醸酒

原料米 兵庫県産山田錦 40パーセント精白米を使用 雑味が少なく華やかでスッキリとしたフルーティーな香が特徴 冷酒で飲むのが最適

純米大吟醸 天鷹

より魅力ある地酒とするために、酒米は栃木県産夢ささら100%使用、酵母も栃木県産酵母を使用するなど、より栃木に密着した酒造りになっています。すっきり爽やかで飲みやすい味わいをお楽しみください。

旭興 特別純米 辛口

麴米と掛米の精米歩合を変え、吟醸酒の軽やかさと、純米酒のコクを併せ持つ辛口の純米酒に仕上げました。

純米吟醸 日光誉

柔らかなバナナのような香りとフレッシュな口当たりが特徴です。また、搾ってすぐに瓶詰めをしましたので、少し炭酸が感じられます。雄町の魅力の詰まった新酒をお楽しみください。

原酒

五百万石の米と、日光連山より流れ出る大谷川の伏流水「千両水」を使うことで香りがよく、きめ細かくまるやかに仕上がりました。一本筋が通ったように感じるピリッと引き締まった味をお試しください。

本醸造 福が来る

アルコール感シツカリ、少しレーズン系の香り。レーズンの様な濃い目な味わい、シャープな後味と苦味がある。(インターネットより抜粋)

純米大吟醸 鹿沼娘

純米大吟醸 鹿沼娘 伊勢神宮様より頂いた御神米「イセヒカリ」を精米50%まで磨きフルーティーほのかに甘い味わいに仕上げました。とても飲みやすくなっています。