

たんざわさん りゅう  
**神奈川の地酒「丹沢山」「隆」**

合資会社川西屋酒造店・神奈川県足柄上郡山北町250



神奈川県西部に位置する山北町は丹沢山系と箱根山の間を流れる酒匂川の上流に蔵があります。創業明治30年、製造量500石（一升瓶で5万本）。2014年から全量純米酒造りとなり、主要銘柄である「丹沢山」と少量限定流通の隆（りゅう）の2つの銘柄を製造。「丹沢山」は古くから地元で愛され続けてきたお酒で低温のタンクで一年以上熟成を経てから出荷されます。一方「隆」については瓶火入れ瓶貯蔵を採用しお米の個性をストレートに表現するためブレンドしません。目指すは究極の食中酒。お酒と料理の一体感を信条とし互いに引き立てあう調和的関係を築くことです。

たんざわさん・りゅう 4しゅきさきセット

**丹沢山・隆「4種きき酒」セット**

少しづつお試しすることができます。  
 飲み比べて、好みの日本酒を見つませんか？

各75ml×4種 (税込) **2,000円**

きき酒のコツ

- 1 お酒の色を見ます
- 2 お酒の香りを確かめます
- 3 少量口に含み、舌全体で運らせます
- 4 飲み込んだ後の余韻を確かめます



たんざわさん しゅうほう じゅんまいしゅ

**丹沢山 秀峰 純米酒 (中辛口)**

旨味・辛味・酸味・キレのバランスが  
 優れる丹沢山のレギュラー純米酒。  
 常温、冷酒も美味しく頂けますが  
 お燗にして真価を発揮。十分な熟成により  
 「ブレのない味わい」で花野のある一本。

精米歩合 63% 日本酒度 非公開 酸度 非公開 アルコール16%

おすすめのお料理：秋刀魚の柚尾焼き等

一合 (180ml) (税込) **900円**



たんざわさん めんじゅうづくり じゅんまいしゅ

**丹沢山 吟醸造り 純米酒 (中辛口)**

穏やかな香味深い、軽快で  
 上品な口当たりとしっかりと  
 旨味をのせた癒きのこない純米酒。  
 冷酒ではさっぱりと感じ、温度が上がるとつれ  
 しっかりと料理と味わいを受け止める。

精米歩合 55% 日本酒度 +3 酸度 非公開 アルコール15%

おすすめのお料理：オードブル合せ等

一合 (180ml) (税込) **1,000円**



たんざわさん れいほう じゅんまい

**丹沢山 麗峰 純米酒 (辛口)**

このお酒は特等ランクの山田錦のみを原料に  
 製造後、タンクで一年半以上という長い熟成をかけた  
 初めてお燗を体験する方には是非味わって  
 頂きたい極上で贅沢な味わいに驚かされるかもしれません。

精米歩合 60% 日本酒度 +5 酸度 非公開 アルコール15%

おすすめのお料理：和前菜合せ3種

一合 (180ml) (税込) **1,200円**



りゅう こふじ びぜんおまち60

**隆 小藤 備前雄町60 (中辛口)**

岡山産の雄町米を使用した、日本酒好きにはたまらない  
 純米酒。ふくよかで豊かな香味と余韻が楽しめます。  
 それでいて口当たりは非常に上品で、綺麗でソフトな  
 印象です。

精米歩合 60% 日本酒度 +15 酸度 非公開 アルコール15%

おすすめのお料理：糖フェアグラ、牛フィレ肉トリュフソース

一合 (180ml) (税込) **1,200円**

