



信州秘密の酒頒布会 2025 5月号 お品書き

LINEUP for MAY

出品酒のご感想や評価を「評価記録用紙」に
記録しておいてください！

最終回にいちばんよかった出品酒を一品だけ投票
いただくためのご参考にしてください。



和田龍登水 (ワダリュウトスイ)

※ゴールドコース：火入れ ・ プラチナコース：火入れ

①酒蔵情報： 和田龍酒造 (ワダリュウシュゾウ)
上田市

明治20年創業。先々代の当主和田龍太郎氏が酒造業のかたわら、
葡萄の品種改良も手がけ、新品種の「ぶどう和田龍」を作られたそうです。

②銘柄情報：※使用酒米は別紙「評価表」をご覧ください。
2008年に誕生した、現当主 和田澄夫さんの「澄」から命名された
「和田龍登水」は全種類が無濾過生原酒の大注目銘柄に！

③商品情報：詳しい情報は、販売店へ。
(酒蔵への直接のお問い合わせはご遠慮ください)
ゴールドコースはタンク2本仕込みをブレンドし、
プラチナコースはタンク1本を今回用に仕込みました。



井乃頭 <イノカシラ>

※ゴールドコース：生酒 ・ プラチナコース：火入れ

①酒蔵情報： 春日酒造 （旧：漆戸醸造）
伊那市

創業は大正4年。2020年に社名を「春日酒造」として新組織となりましたが、体制は変わらず、「八海山」で修業した漆戸兄弟が丁寧な酒造りを続けています。

②銘柄情報： ※使用酒米は別紙「評価表」をご覧ください。
「井乃頭」=水の良い所=天下の名水「井の頭公園」の池の湧き水から
銘々しました。その水は、脈々と流れる中央アルプスの伏流水です。

③商品情報：詳しい情報は、販売店へ。
(酒蔵への直接のお問い合わせはご遠慮ください)
タンク1本を頒布会専用仕込み、ゴールドコースはそのままの生の状態で、
プラチナコースは、濾過火入れをしました。同じタンクでの風味の違いは！？

