

4月

2026



造りたい酒をあふれる個性でタンク丸ごと、熱く醸す

タンク丸ごと仕込みの想いを、熱く伝える

秘密に醸された限定酒を、熱く喰らう

ようこそ、信州醸熱タンク倶楽部へ

4月

2026

RYUSUISEN
-市野屋-



作品名：RYUSUISEN 風さやか

※保管：冷暗所（栓飛び注意）

<酒蔵からのコメント>

※酒蔵からのありのままの「想い」をお届け

地元大町産の有機農法で栽培された風さやかを使用し、北アルプスの天然水100%で仕込んだお酒です。洗米、麴造り、仕込みまで全て丁寧に手作業で行い、風さやかならではの旨味・酸味が生きた、キレのよい味わいに仕上げました。和食のみならずイタリアンやフレンチにも幅広く合わせやすい、食中酒です。



[ご感想フォームはこちら\(5月31日まで\)](#)

4月

2026

信濃錦 -酒座宮島-



作品名：宮嶋研究所 F01
※保管：要冷蔵

<酒蔵からのコメント>

※酒蔵からのありのままの「想い」をお届け

栽培期間中、農薬および化学肥料を用いずに育まれた蔵元こだわりの原料米を、敢えて磨くことなく仕込んだ低精白の純米無濾過生原酒です。

精米歩合91%の仕込みでは蔵元初の試みとして、しっかりと澱の絡んだ搾りたての生原酒をそのまま瓶詰めいたしました。出来る限り削らないからこそ楽しめる、お米本来の豊かな旨味とキレの良さが調和した、春らしい爽やかな酒質を目指しています。

中辛口の食中酒として、ぜひ春の旬菜と合わせてお楽しみください。また、生原酒ではありますが、お燗にしてもお楽しみいただけます。大自然に育まれた素材の良さと、伊那谷の風を感じいただけたら幸いです。

商品名の「宮嶋研究所」は、蔵元が設立した「宮嶋研究所」での思索に基づいた商品群であり、本品には、いわゆる無農薬米（Pesticide-free rice）を用いた未来志向（Future positive）の商品群の第一作目として「F01」を付してあります。

今後、いわゆる低農薬米（Low-pesticides rice）を用いた「少ないことは豊か（Less is more）」をテーマとした商品群も「L」の系譜にて提案していく予定です。

[ご感想フォームはこちら\(5月31日まで\)](#)

信濃錦