

5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

5月

2026

亀の海
-土屋酒造店-



作品名：信州醸熱タンク倶楽部2026 生
※保管：要冷蔵（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

土屋酒造店が昭和40年代に3代目土屋良夫と伝説の小谷杜氏、田原浩氏と共に作り上げた吟醸造りスタイルです。基本に忠実に速醸モトと低温長期醗で当時の品評会で連戦連勝。

以降、周辺の酒蔵の杜氏に惜しみなく技術を伝え、のちに杜氏として初の「信州の名工」を受賞する上原康德氏が誕生することになりました。

一貫して「亀の海」はキレイでふくよかな味わいを信条としており、それはゆるぎない吟醸造りの伝承です。

今回は奇をてらわずに長年培ってきた技術をシンプルに反映させた味わいに仕上げました。出品酒から定番酒まで丁寧な吟醸造りを行う姿勢を感じていただきたいです。

<当店一言コメント>

「信州亀齢」と並び「信州のダブル『亀』」が大人気です！

ご感想フォームはこちら(6月30日まで)



亀の海

5月

2026

美寿々
-美寿々酒造-



作品名：信州醸熟タンク倶楽部2026ver.
※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

美寿々銘柄の純米系は酵母に「長野D酵母」を使用していますが、今回は久しぶりに「長野C酵母」を使用しました。「長野D酵母」で醸した美寿々商品との違いもお楽しみ下さい。

穏やかな香りと軽快な酸味のスッキリ、キリリとした初夏の生酒です。

やや冷やして食中酒としてお楽しみください。

<当店一言コメント>

今年の「dancyu日本酒特集」で
「今飲みたい酒TOP3」ランクイン蔵！

ご感想フォームはこちら(6月30日まで)

美寿々
みすず