越後の地酒銘酒撰

おみせの心得: 蔵元より直送。美味しく、こだわりあるお酒は

徹底した品質で試飲の出来る当店で!! [おすすめの酒が試飲出来ます] 表示や銘柄に左右されずに自分の確かな「目・鼻・舌」でお試しください。

越後の地画・ジャステ南発売元

創業1970年

フリーダイヤル : 0120-33-4387 FAX : 0256-33-4534

定休日:毎週火曜日 <お盆/年末・年始を除く>



キムラ屋一押し銘柄



吟醸香を大切に仕込まれた 伝統の日本酒の逸品。 風格の味は県外人垂涎の的。

<村上市/宮尾酒造>



酒好きの間では常に期待を裏切らない味の 確かさで定評の蔵です。

その中でも「甕覗」は隠れたヒット商品

です!!

<加茂市/マスカガミ酒造>



恵まれた自然条件を生かしたこだわりの 酒造り。千代の光の酒は「11月の小春日 和」のようなあったかい味。

<妙高市/千代の光酒造>



天保四年の創業、樹齢三百年の大樹が茂る裏山に 湧く清水と手造りの良さがふくよかな美味を育む。 夏子の酒ゆかり蔵。 < 長岡市/久須美酒造>



伝統の辛口を充分堪能出来るキリッと 引き締まったお酒です。洗練された 爽快感があるので、ぬる燗にも適し、 又別の愉しみ方が出来ます。

<阿賀町/麒麟山酒造>



1717年の創業以来、約300年絶える事なく「米本来の旨味を引き出す味わい」を 目指した酒造りを行っています。

<南魚沼市/青木酒造>

キムラ屋酒店オリジナル



飲んでみてわかる究極の 越之国三條名物

三条名物凧合戦

勇壮に舞い上が六角凧、その男意気が相通ずる越後杜氏が醸した逸品、淡麗辛口、ほのかに香る吟醸香。 一度お試しください!!

話題の酒蔵





『フルーティーで、新しい日本酒』 洋梨やライチを思わせる甘い香りと、ピチピチと弾けるガス感、フレッシュでジューシーなテイストの お酒です。 <中魚沼郡津南町/苗場酒造>



年間350石。全工程において手づくり 大量生産の流れには迎合せず、麹造りか らすべてスタッフが手塩にかけています。

<佐渡市/逸見酒造>



雪のように純粋で雑味のない上品で綺麗な酒質の中にも、フレッシュな香りと適度な旨みを持つ、柔らかく優しい味わいを特徴としています。<弥彦村/弥彦酒造>



地元産「高嶺錦」を全量使用し、昔ながらの手造り の技を生かした本格派の酒です。

吟醸造りならではの雑味の少ないきれいな味わいで、純米のコクと旨みを存分に堪能していただけます。酒通にお勧めしたい逸品です。

<長岡市/河忠酒造>



極端に低い超軟水、この水で仕込んだ酒は水の如くさわやかな飲み口となる。辛口でありながら辛さを感じさせない特性をもっている。

<長岡市/諸橋酒造>



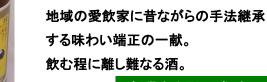
常にユニークな高付加価値商品の開発 に取り組んでいる酒蔵。飲み飽き しないすっきり感に、華麗な芳香と 繊細な味わいをプラスしました。

<佐渡市/北雪酒造>



古事記によると出雲の大国主命は ヒスイを求めて高志 {越}の国姫川に至り、 この地の奴奈川姫と結ばれ盃を交わしたと 言う。越後杜氏の古里、芳醇な美酒。

<糸魚川市/猪又酒造>



<新潟市内野町/樋木酒造>



マイルドな軟水の妙高山の伏流水を使用し上質な 新潟県産米を主に使用して、地元頸城の越後杜氏 であり「にいがたの名工」「全技連マイスター」両認 定を受けた新潟で初の杜氏である平田正行氏が 醸した銘酒。 マイルドな軟木の妙高地である平田正行氏が であり、であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般である」」というでは、「一般であるでは、「一般であるでは、「一般である」というでは、「一般である」というでは、「一般である」というでは、「一般であるでは、「一般である」というでは、「一般である」というでは、「一般である」というでは、「一般である」というでは、「一般である」というでは、「一般である」というでは、「一般である」というでは、「一般である」というである。「一般である」というである。「一般である」というでは、「一般では、「一般である」というでは、「一般では、「一般である」というでは、「一般では、「一般では、「一般では、「一般では、「一般では、「一般では、「一般では、「一般では、「一般では、「一般では、「一般では、」」というでは、「一般では、「

小さな酒蔵の美酒



むかし・むかしその昔から越後栃尾は 雪・米・水・酒のくに。この壱つの酒はこ の壱つの土地でしか生まれない。

<長岡市/越銘醸>



小さな酒蔵ですが、蔵元みずから米作りから始め、高品質で美味しい酒造りを目指しています。 <長岡市/栃倉酒造>



米と良質の水が混然一体となった酒は、 香り豊かで、味もたくましく、米の旨味 がとろけるように舌を包みこみます。

<大潟町/竹田酒造>



普通酒でも吟醸酒に近い造りをしている 事がこの蔵の評価を一層高めている。

<長岡市/池浦酒造>



米の旨みと穏やかな含みを感じるお酒。雑味がなく、やや辛口で喉ごし爽やか。

<加茂市/雪椿酒造>



伝説の酒米"亀の尾"と酒米の最高峰"山田錦"で醸したお酒です。竹林の涼風を思わせるさわやかな飲み口とまるやかな味わいが特徴で飲む人に深い感銘を与えてくれます。

<新潟市旧巻町/笹祝酒造>