

第50回雙峰祭

筑波大学学園祭実行委員会 本部企画局

樽酒

振る舞い

目次

はじめに…3

御注意…4

酒造と銘柄の紹介…5

霧筑波……………5	白菊……………9
桐の華……………5	郷乃譽……………9
樽生……………5	愛友……………10
花の井……………6	松盛……………10
二波山松緑……………6	御慶事……………10
徳正宗……………6	月の井……………11
真上……………7	メルロー 2023…11
稲里……………8	甲州 2023…11
京の夢……………9	

日本酒の豆知識…12

協賛酒造マップ…14

はじめに

本日は雙峰祭にご来場いただき誠にありがとうございます。
ます。

樽酒振る舞い企画は、第4回雙峰祭から実施されている長い歴史を誇り、毎年多くの方々にご好評いただいております。私たち学園祭実行委員会は、雙峰祭を訪れる多くの方々に茨城県の美味しい地酒を知っていただき、日本酒を通じて皆様が茨城県の魅力に気づいていただけることを願って本企画を実施しております。

また樽酒振る舞い企画をより良くしていくために皆様のご意見をお聞かせ願いたく、アンケート回答のためのQRコードが企画実施場所にあります。ご協力いただけますと幸いです。

皆様が本企画を通して、それぞれのお口に合った地酒と出会うことができたら幸いです。茨城県の豊かな大自然と清らかな川によって育まれた、個性豊かな日本酒をどうぞお楽しみください。

筑波大学学園祭実行委員会 本部企画局
樽酒振る舞い企画担当一同

御注意

1 おひとり様2杯

お酒の配布は、1日につきおひとり様2杯までとさせていただきます。

2 身分確認

配布の際に顔写真付き身分証明書による本人確認と年齢確認をさせていただきます。必ずご持参ください。

3 配布禁止

次のいずれかに該当される方へのお酒の配布はお断りします。予めご了承ください。

- ・未成年の方
- ・泥酔されている方
- ・自転車および自動車を運転される方
- ・これから企画に関わる方
- ・顔写真付き身分証をお持ちでない方

4 売切御免

配布できるお酒の量には限りがございます。ご希望のお酒が配布できない場合もございますので、予めご了承ください。

銘柄と酒造の紹介

純米大吟醸 桐の華
50周年記念酒

来福酒造

度数:16度

日本酒度:

11/2 11/3 11/4 精米歩合:40%

- ・ 筑波大学開学50年を記念した特別酒
- ・ 桐の花から分離した酵母に加え、アベリアの花酵母を掛け合わせている



霧筑波

浦里酒造店

度数:15度

日本酒度:+6

11/2 11/3 11/4 精米歩合:55%

- ・ スッキリとキレのある辛口酒
- ・ 穏やかな香りと柔らかい舌触りが特徴
- ・ 温度の変化により変わる味わい



純米吟醸生酒 樽生

武勇

度数:15度

日本酒度:-2

11/2 11/3 11/4 精米歩合:58%

- ・ 贅沢な純米吟醸の生酒を使用した樽酒
- ・ 夏の暑さと樽のさわやかな香りの絶妙なバランスが特徴





花の井 本醸造

度数:15.5度

11/2 11/3 11/4 精米歩合:

- 原料には米と水のみを使用
- 筑波山の清らかな伏流水、そして良質な米を利用したお酒

西岡本店

日本酒度:+4



二波山松緑 精撰

度数:15.3度

11/2 11/3 11/4 精米歩合:

- 五味が程よく調和した手作りの地酒
- やや辛口の酒
- 二波山は筑波山と加波山を意味する

笹目宗兵衛商店

日本酒度:+3



徳正宗 本醸造

度数:15度

11/2 11/3 11/4 精米歩合:70%

- フレッシュでスツキリ軽やかな味わい
- 飽きずに長く飲める
- 日々の晩酌におすすめ

萩原酒造

日本酒度:+2~+3



真上 純米吟醸酒

度数:15~16度

11/2 **11/3** 11/4

- ・メロンのような甘い香り
- ・爽やかな酸味とコクと滑らかさが味わいの特徴

村井醸造

日本酒度:±0

精米歩合:60%



真上 特別純米酒

度数:15~16度

11/2 **11/3** 11/4

- ・口当たりは軽やか
- ・喉越しにしっかりした甘み
- ・すっきりしたキレのある酸味と渋味

村井醸造

日本酒度:-5

精米歩合:60%



真上 純米酒Regular

度数:15~16度

11/2 **11/3** 11/4

- ・葡萄のような甘く芳醇な香り
- ・後味の酸味と苦味がアクセントとなり、キレのよい味わいを演出

村井醸造

日本酒度:±0

精米歩合:60%



稲里 純米

度数:15度

11/2・11/3 (11/4)

磯蔵酒造

日本酒度:

精米歩合:65%

- ・「米の味と香りがする酒」
- ・トロツとした旨味とキリツとした後味
- ・磯蔵酒造創業からの伝統の味



稲里 辛口

度数:15度

11/2・11/3 (11/4)

磯蔵酒造

日本酒度:

精米歩合:75%

- ・辛すぎない辛口
- ・どんな食事にも合う、飽きない味
- ・地元の呑んべえに愛されるベストセラー



稲里 大吟醸

度数:16度

11/2・11/3 (11/4)

磯蔵酒造

日本酒度:+5

精米歩合:50%

- ・「和食」との相性を追求
- ・お燗でもポテンシャルを発揮
- ・「大吟醸こそ料理に合う」もある



京の夢 上撰

度数:15.2度

11/2 **11/3** 11/4 精米歩合:

- やや辛口で旨口に仕上げた伝統の味
- 冷でよし、燗でよし
- 普段使いに適した優秀なお酒

竹村酒造

日本酒度:+2

白菊

Shiragiku
SINCE 1805

白菊 精撰

度数:15~16度

11/2 **11/3** 11/4 精米歩合:

- 全量、契約農家栽培米を使用
- どっしりとしたボディでしっかりと酸が効いている

廣瀬商店

日本酒度:+1~+3

郷乃譽

純米大吟醸酒 郷乃譽

度数:15度

11/2 **11/3** 11/4 精米歩合:50%

- 須藤本家の定番
- 辛口でさっぱりとした味わい
- バランスを持つオールマイティなお酒

須藤本家

日本酒度:+5



純米酒 愛友

度数:15~16度

11/2・11/3・**11/4** 精米歩合:

- ・米本来の味わいと香りが楽しめる
- ・しっかりとした旨味とコクの深み
- ・温度によって味わいの変化

愛友酒造

日本酒度:

精米歩合:



松盛 特別本醸造

度数:

11/2・**11/3**・11/4 精米歩合: 60%

- ・ひとすじの技と心を伝える「松盛」
- ・やわらかさと上品のコクが絶妙な調和をみせる

岡部合名会社

日本酒度:

精米歩合: 60%



御慶事 特別純米酒

度数:15度

11/2・11/3・**11/4** 精米歩合:

- ・茨城県の酒造好適米「ひたち錦」使用
- ・米由来の柔らかい甘みとフルーティーな香りが特徴

青木酒造

日本酒度:+2

精米歩合:



月の井 純米吟醸

月の井酒造店

度数: 16度

日本酒度:

11/2・11/3 (11/4) 精米歩合: 40%

- ・下戸でも飲める口あたりの良さが特徴
- ・米由来の芳醇な旨口とキレの良い後口
- ・地元の魚料理と飲み継がれてきた懐の深い地酒



メルロー 2023 赤

牛久シャトー

度数: 13度

11/2・11/3 (11/4)

- ・完成120年目を迎えた記念ワイン
- ・フレッシュで心地よい爽やかな酸味が口中にひろがる



甲州 2023

牛久シャトー

度数: 13度

11/2・11/3 (11/4)

- ・山梨県甲州市産のブドウ品種「甲州」を使用
- ・爽やかな酸味とほのかな甘みが特徴 11

日本酒の豆知識

日本酒とは？

日本酒は、日本産のお米と米麴や水を主な原料として発酵させて濾したものとされています。

日本酒の分類

材料や製法によっていくつかの種類に分けられます。

米・米麴・水から造られる日本酒

…純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒

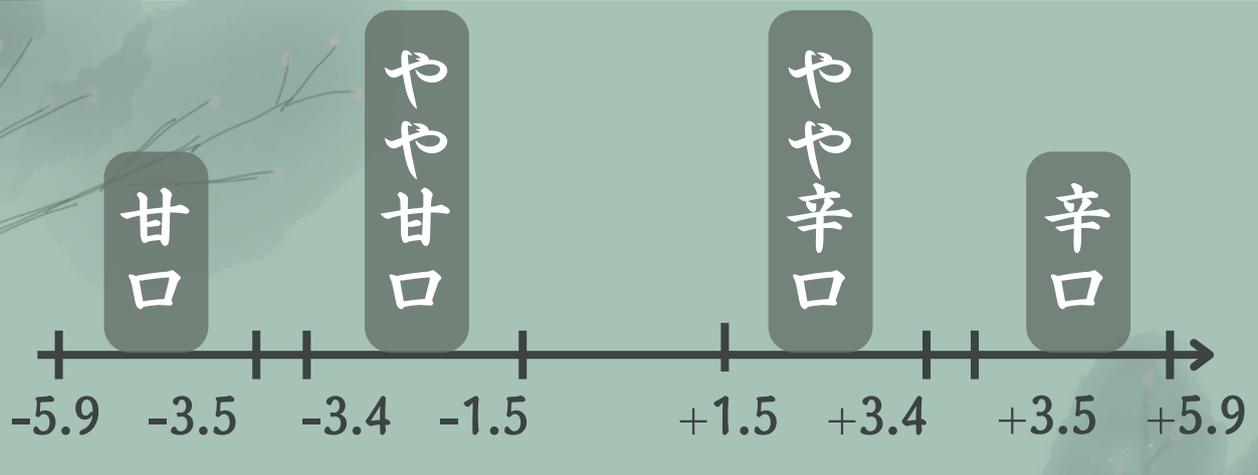
米・米麴・水・醸造アルコールから造られる日本酒

…吟醸酒、大吟醸酒、本醸造酒

ほかにも、特別な製法で作られる特別純米酒・特別本醸造酒、加熱処理なしで出荷される生酒など様々な種類があります。

日本酒度

日本酒度とは、日本酒の甘口・辛口の度合いを表した数値のことです。大まかな数値と辛さの対応は次ページのとおりです。



精米歩合

精米歩合とは、どれくらい玄米を磨いて白米にしたか（精米したか）の割合のことです。例えば、精米歩合60%のお酒は玄米の表面を40%削って、残った60%のお米で造られています。精米歩合による分類は次のようになります。

精米歩合70%以下 … 本醸造酒

精米歩合60%以下 … 純米吟醸酒、吟醸酒

精米歩合50%以下 … 純米大吟醸酒、大吟醸酒

日本酒4タイプ分類



協賛酒造マップ

