



七賢

SHICHIKEN

商品のご案内

〔甲斐駒ヶ岳 かいいこまがたけ〕

標高2,967m。山梨県北杜市と長野県伊那市にまたがる日本アルプス屈指の名峰。古くから信仰の対象であり、地域のシンボルとして「甲斐駒」と呼び親しまれている。

白州の水を体現できる 酒を目指して

〔山梨県・北杜市〕

甲斐駒ヶ岳を含む南アルプスは二〇一四年ユネスコエコパークに認定された、世界に誇る「水の山」。山梨県北杜市白州町で唯一の酒蔵である七賢は、甲斐駒ヶ岳の伏流水で日本酒を醸す唯一の酒蔵といえる。

仕込み水の源となる甲斐駒ヶ岳は、マグマが地下で固まってできた花崗岩が二〇〇万年以上もの歳月をかけて持ち上げられることで誕生した。

山に降った雪解け水が地中深くにしみ込み、

長い年月をかけて何層もの花崗岩に磨かれることで、潤いに満ちた清らかな水が生まれる。

その昔、月の景観の美しさから、「月見里（やまなし）」という古名がついたといわれる山梨県。中でも北杜市は、澄んだ空気の中、美しい星空を望むことができる地として、「星見里（ほくと）」と表現される。

この自然豊かな名水の地で七賢が大切にしているのは、白州の水と相性の良い酒造りだ。

七賢が掲げたのは、「地元白州の水を体現できる酒」。

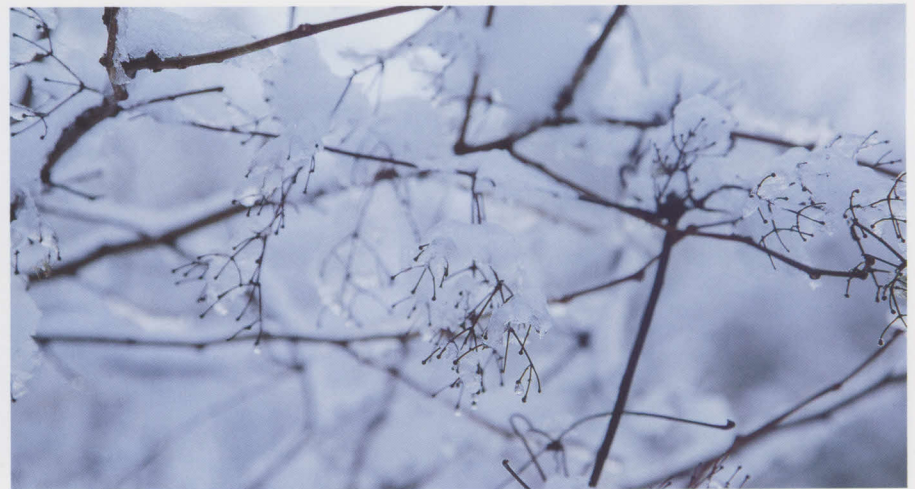
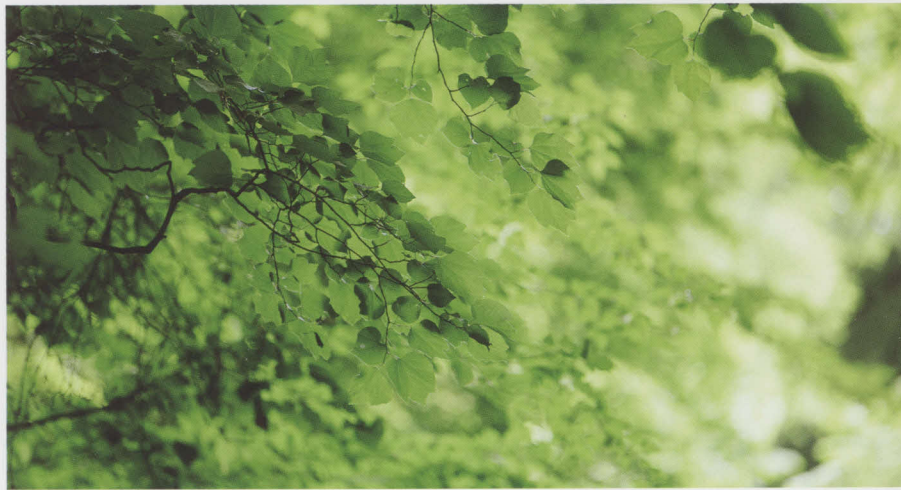
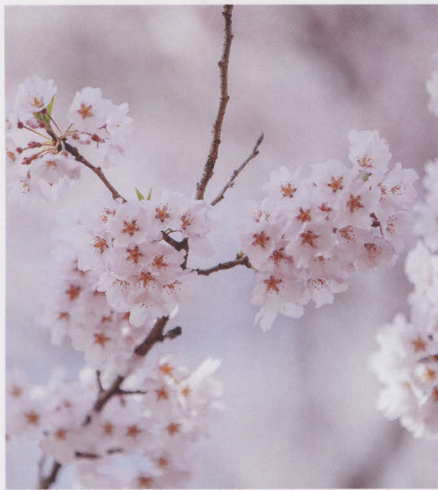
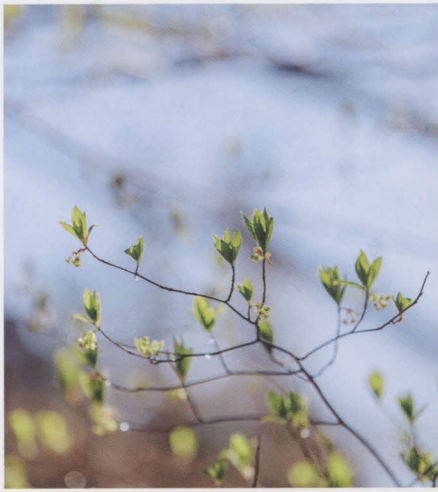
白州の水と相性の良い造りを求めて試作を重ね、吟醸造りの原酒仕立て手法を確立した。

口に含んだときの潤い、瑞々しさ、爽やかさ、軽快さが感じられること。

飲んだ時に気持ち良く舌を包み込む心地よさ。

この味わいこそが白州の水を使った七賢の日本酒の真骨頂だ。





新たな乾杯酒として
七賢がご提案する
米のスパークリング
米でつくるからこそ味わえる
米由来の繊細な甘みや旨味、
やわらかな口当たりを
味わっていただきたい。

爽やかな
甘み
うすにごり
タイプ



スパークリング
山ノ霞

オリを残すことで、米の旨みと甘みを
しっかり堪能できるうすにごりのスパークリング

品番 13252 1,944円(税込) 720ml

品番 13253 1,080円(税込) 360ml **常温便**

アルコール度数：11度

伝統の酒造りの技を生かしながらも、日本酒の
持つ可能性に挑んだ一本。うっすらと霞のように
舞うオリの中に立ち上る、瓶内二次発酵ならではの
きめ細かい泡、フルーティな吟醸香。七賢の新たな
美味しさをぜひ体験してください。



すっきり
華やか
クリアタイプ



スパークリング
星ノ輝

シャンパン同様の製法で澱を取り除き
すっきりと辛口でドライな味わいに
仕上げた1本

品番 13254 5,400円(税込) 720ml **常温便**

アルコール度数：11度

日本酒における最高とは何かを求めて到達した、
七賢フラッグシップモデル。グラスに注げば、輝く
星の如く一筋の泡が立ち上がり、米でしか生まれ
得ない芳醇な香りが漂います。日本酒の製法を
守りながらも、大吟醸とは別次元の高みへ。



深く芳醇
クリアタイプ



スパークリング
杜ノ奏

10月1日新発売

サントリー白州蒸溜所のウイスキー樽に
一定期間寝かせ、爽やかなミネラル感と
深い樽香の絶妙なハーモニー

品番 13255 10,800円(税込) 720ml **常温便**

アルコール度数：12度

誰も成しえなかったラグジュアリーなスパークリ
ングを求めて。辿り着いたのは白州の移りゆく四
季の中で熟成したウイスキー樽。同じ地元の水
の恵みを楽しむ日本酒と北杜の地で響き合
い、絶妙なハーモニーを奏でます。



awa酒認証とは



awa酒を世界へ

一般社団法人awa酒協会では、透
明で一筋泡がたち一定のガス気圧
を保持する自然発酵の日本酒を
「awa 酒」として定義、認証して
います。

また、awa 酒を製造するための技
術の普及・品質管理を行ない、
awa 酒のブランド化をはかり、日
本から世界に発信することを目的
としています。

【awa 酒認定基準】

基準を満たしているかどうか、監査官を派遣し、商品や製造工程を確認します。
味や品質（アルコール濃度や、ガス気圧）については専門機関による分析を実施します。

【商品開発基準】

1. 米（※1）、米こうじ及び水のみを使用し、日本酒であること
2. 国産米を100%使用し、かつ農産物検査法により3等以上に格付けされた米を原料とするものであること
3. 醸造中の自然発酵による炭酸ガスのみを保有していること（※2）
4. 外観は視覚的に透明であり、抜栓後容器に注いだ時に一筋泡を生じること
5. アルコール分は、10度以上であること
6. ガス圧は20℃で3.5 パール※2(0.35 メガパスカル) 以上であること

【品質基準】

常温で3ヶ月以上、香味、品質が安定していること。また火入れ殺菌を行うこと。炭酸ガスは、配管及び容器内のガス置換の目的で使用するものを除く。

※1 純米であることや精米歩合については規定しない ※2 二次発酵についてはタンク内でも瓶内でも規定内とする

大切な方へ
ご贈答に

特別な日の一本に

麹造りから搾りまで、
手間暇をかけ
生み出された酒で
贅沢なひとときを。



純米大吟醸 大中屋
「ダボス会議」公式レセプション採用

11月下旬発売

品番 13060 10,800円(税込) 1800ml

品番 13058 5,400円(税込) 720ml (常温便)

精米歩合: 37% アルコール度数: 16度

七賢の屋号を冠した純米大吟醸です。麹造りから搾りまで、手間暇を惜しまない造りを見ました。やわらかく優しい甘みと、瑞々しい味わい。



純米大吟醸
大中屋 斗瓶囲い

11月下旬発売

品番 13070 21,600円(税込) 1800ml

品番 13071 10,800円(税込) 720ml (常温便)

精米歩合: 37% アルコール度数: 17度

精米歩合37%の純米大吟醸の斗瓶囲い。袋から自然に滴り落ちた雫を丁寧に貯めた「雫(しずく)酒」とも呼ばれる日本酒の精華をお楽しみください。



純米大吟醸 甲斐駒

品番 13055 3,240円(税込) 720ml (常温便)

精米歩合: 37% アルコール度数: 16度

地域のシンボルとして親しまれる甲斐駒ヶ岳。その麓で酒造りができる幸せと感謝を込めた一本。繊細かつ優美な味わいと香りをお楽しみください。



大吟醸 中屋伊兵衛

品番 13031 4,860円(税込) 720ml (常温便)

精米歩合: 37% アルコール度数: 16度

創業者の名を冠した酒にふさわしく、麹造りから搾りまで、考える限りの手間暇をかけ、香り高く華やかな余韻の残る味わいに仕上げました。





地の米、水、
人の手から生まれる
地の酒

地域とのつながりを大切にし、
山梨県内の農家の方たちとともに作った
高品質な酒米で地の酒を醸す。

純米大吟醸 絹の味



The Wonder
500 認定

品番 13190 3,240円(税込) 1800ml

品番 13191 1,620円(税込) 720ml **常温便**

精米歩合：47% アルコール度数：16度

普段のお食事と一緒に楽しんでもらいたく思い、
大吟醸特有のフルーティーな香りはやや控えめに
しました。派手さを抑えた、すっきりと爽やかな口当
たりが特長の、食中酒としておすすめの一本です。



純米吟醸 天鷲絨の味



品番 12012 2,916円(税込) 1800ml

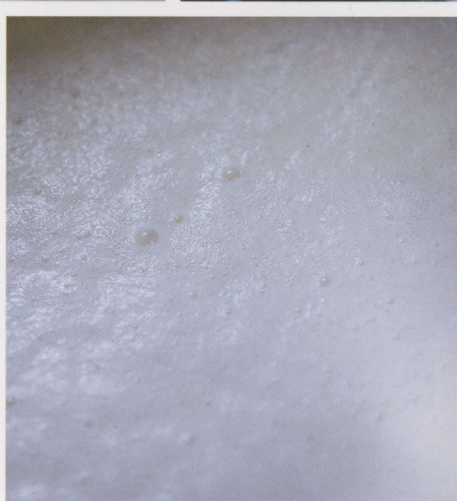
品番 12014 1,458円(税込) 720ml

品番 12016 729円(税込) 300ml **常温便**

精米歩合：57% アルコール度数：15度

爽やかな口当たりと軽やかな吟醸香を引き出す
ため、丁寧な長期低温発酵管理を行いました。
七賢の定番の純米吟醸として長年親しまれて
きた一本です。





本醸造 甘酸辛苦渋

品番 13009 1,860円(税込) 1800ml
品番 13011 940円(税込) 720ml

常温便

精米歩合：70% アルコール度数：16度

地元・山梨県で長年愛されてきた本醸造です。蔵内でゆっくり寝かすことで米本来の軽やかな旨味を最大限に引き出しました。どんな料理とも相性がよく、日々の食卓で楽しんでいただけます。



純米生酒 なま生

品番 13260 2,268円(税込) 1800ml
品番 13261 1,188円(税込) 720ml
品番 13262 500円(税込) 300ml

冷蔵便

精米歩合：70% アルコール度数：16度

純米酒の生酒。口の中に広がる米の旨みと鼻を抜ける爽やかな香りを大切に、すっきりした喉越しで、やや辛口の味わいです。



純米 風凛美山

品番 13237 2,160円(税込) 1800ml
品番 13238 1,080円(税込) 720ml
品番 13245 500円(税込) 300ml

常温便

精米歩合：70% アルコール度数：16度

爽やかな純米酒です。口の中に広がる米の旨みと鼻を抜ける爽やかな香りを大切に、すっきりとした喉越しで、やや辛口の味わいに仕上げました。





ひとさど 糀

本当に美味しいものを
ちよつとずつ。

「ひとさど 糀」は発酵の力で
豊かな食を楽しむシリーズ。
より美味しく、安心して
召し上がっていただくために、
余計なものは一切加えず、
丁寧につくった食品たち。



造り酒屋の 煎り酒

品番 96114 864円(税込) **常温便**

360ml 原材料：日本酒(純米酒)、かつお節エキス
(かつお節エキス、糖類、食塩、たん白加水分解物、
発酵調味料)、しょうゆ、梅果汁(和歌山県産)、
食塩、みりん、砂糖、昆布エキス(原材料の一部に
小麦、大豆を含む)

江戸時代、庶民の食卓に欠かせなかった
煎り酒。七賢の純米酒とかつおの旨み、
梅の酸味が素材の味を引き立てます。



造り酒屋の ゆずぼん酢

品番 96113 864円(税込) **常温便**

360ml 原材料：醸造酢、ゆず果汁

余計な調味をせず、純米酢とゆず果汁
のみでつくりました。皮厚で香り高いゆずを
丸ごと使用。酢飯や酢の物、ドレッシング、
ジュースや焼酎の水割りにも。



造り酒屋の 純米酢

品番 96112 864円(税込) **常温便**

360ml 原材料：米(国産)

七賢の純米酒を全量使用し、ゆっくりと
丁寧に酢酸発酵させました。純米酢本来
のまろやかで豊かな風味です。酢の物、
ドレッシング、酢漬け、お寿司に。



造り酒屋の あまざけ

品番 40002 540円(税込) 530g

品番 40001 154円(税込) 150g **冷蔵便**

原材料：酒粕、砂糖

日本酒の仕込時期の酒粕を利用したあま
ざけは地元の人々の楽しみで、栄養豊富な
「飲む点滴」として重宝されていました。
酒粕と砂糖のみで造る、こどもからおとな
まで楽しめるあまざけです。



造り酒屋の 糀

品番 96111 880円(税込) **冷蔵便**

550g 原材料：米糀(国産米)、米粉(国産米)

米糀と米粉のみでつくった、日本酒の酒蔵
ならではの発酵調味料。まろやかで深み
のあるやさしい甘さが特徴です。スイーツ
やドリンクはもちろん、お砂糖代わりに。



造り酒屋の 塩糀

品番 96099 473円(税込) **常温便**

140g 原材料：米糀(国産米)、食塩、酒糟

米糀独特のまろやかな甘味と、天日塩の
深みのある塩味が特徴。お好みの野菜と
混ぜて浅漬けにしたり、肉や魚の塩焼きに
最適。パスタソースなどの隠し味にも。



造り酒屋の
わさび漬

品番 96121 648円(税込) 冷蔵便

300g 原材料：わさび、漬け原材料(酒粕、砂糖、食塩、魚醤調味液)、香辛料、酒精(原材料の一部に小麦、魚介類を含む)

七賢の純米酒粕を使用した香り高いわさび漬。安曇野産わさびのピリリとした辛さが特徴です。板わさ・お茶漬に。



造り酒屋の
合鴨粕漬け

品番 96120 1,080円(税込) 冷蔵便

200g 原材料：鴨肉(ハンガリー産※産地は時期によって異なります)、酒粕、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硫酸Na、硝酸K)、ビタミンB1

新鮮な合鴨肉を酒粕で漬けて熟成させることで肉のうま味を引き出し、じっくりと燻製にかけてボイル。しっとりやわらかに仕上げました。



造り酒屋の
あわび日本酒浸し

品番 96115 2,000円(税込) 冷蔵便

1粒(約230g) 原材料：アワビ(オーストラリア産)、日本酒、発酵調味料、植物蛋白加水分解物(小麦を含む)、ホタテエキス、香辛料、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物

江戸時代から続く甲州名産「あわびの煮貝」の製法でじっくりと煮上げました。あわびの旨みと純米酒の香りが楽しめます。



造り酒屋の
わさびの醤油づけ

品番 96096 720円(税込) 冷蔵便

100g 原材料：わさび、醤油、砂糖、塩、酢

わさびの醤油づけは、さっぱりピリッと、絶妙な味加減が身上です。酒のつまみとして、またご飯のおかずにも最適です。酒蔵の昔ながらの味わいをお試しください。



造り酒屋の
鮭の糀づけ

品番 96095 2,571円(税込) 冷蔵便

5切入 原材料：鮭、米糀、塩、砂糖

鮭の糀づけは、日本酒の仕込みに使われる米糀の糖化する酵素の働きにより、鮭が甘味を帯び、もともとの塩分と相まって絶妙な味わいとなります。



造り酒屋の
塩糀づけモッツァレラチーズ

品番 96080 930円(税込) 冷蔵便

100g 原材料：生乳、塩糀

北杜市清里の新鮮なナチュラルチーズを七賢の塩糀につけました。チーズのクリーミーな味わいに塩糀がアクセントになり、おつまみに最適です。



造り酒屋の
白州米

品番 96064 1,080円(税込) 常温便

2kg

七賢の地元、南アルプスの伏流水で丹誠込めて栽培された白州産コシヒカリ。風光明媚な大地で育まれたお米は絶品です。



造り酒屋の
米糀

品番 96100 486円(税込) 冷蔵便

300g 原材料：米(国産)

日本酒の仕込みに使われる七賢の米糀は、お米の旨みや甘みが強く、風味豊かで天然由来の糖化酵素がたっぷり。あまざけや塩糀、手づくり味噌に。



造り酒屋の
純米酒粕

品番 15009 500円(税込) 500g 常温便

原材料：米、米糀

酒粕は、料理の風味づけや肉や魚の旨みを引き出す調味料として重宝されてきました。粕漬けやみそ汁に加えて、上品な香りと深いコクをお楽しみください。



ご贈答品

明治時代より食されていた
蔵元のご馳走や
七賢の人気商品を
セットにしました。
大切な方へのご贈答用
にご利用ください。

品番 14701 常温便

2,938円(税込)

天鷲絨の味 720ml×1本
風凛美山 720ml×1本

初めて七賢を飲まれる
方にもおすすめ。七賢
を代表する天鷲絨の
味と風凛美山を味わえる
セット。



品番 14700 常温便

5,476円(税込)

天鷲絨の味 1800ml×1本
風凛美山 1800ml×1本

七賢定番の天鷲絨の
味と喉越しの爽やかな
風凛美山を1升瓶で
たっぷり楽しめます。



品番 14285 4,964円(税込) 冷蔵便

純米酢 360ml×1本、ゆずぽん酢 360ml×1本
米糀 300g、煎り酒 360ml×1本
あまざけ 530g×1本、塩麹 140g×2個

七賢の糀から造られた基本調味料セット。
季節のご挨拶はもちろん、出産祝いや結婚
祝いにもおすすめです。



品番 14717 3,858円(税込) 冷蔵便

なま生 300ml×2本、天鷲絨の味 300ml×2本
風凛美山 300ml×2本

生酒をはじめ、異なる3種類の純米酒を
飲み比べできるバラエティに富んだセット。



品番 14114 3,291円(税込) 冷蔵便

鮭の糀づけ 5切
わさびの醤油づけ 100g

蔵直営レストラン臺眠の看板メニュー。七賢
の糀をふんだんに使用した鮭の糀づけと、ご飯
にも合う、ピリ辛なわさびの醤油づけです。



※ギフト用オリジナル化粧箱に入ります

品番 14127 4,771円(税込) 冷蔵便

風凛美山 720ml×1本、鮭の糀づけ 5切
わさびの醤油づけ 100g

七賢の糀を使った食品は、お酒との相性抜群。
ぜひ一緒に召し上がってお酒と食の深い味わい
をお楽しみください。

通信販売のご案内

WEBショップ

大中屋 七賢WEBショップ
https://www.sake-shichiken.co.jp/onakaya/ec_shop

おなかや

大中屋

検索



QRコードで
アクセス

TEL

0551-35-2236

受付時間 9:00~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日

FAX

0551-35-2282

24時間受付

携帯電話からもご注文いただけます。繁忙期の場合、電話がつながりにくい場合がございますので、FAX・WEBショップからのご注文をお薦めいたします。

蔵元直送のご案内

■送料 ※商品価格は平成29年10月現在のものです。
商品価格に送料は含まれておりません。

	山梨県	関東・信越・北陸 東海・東北	近畿	中国・四国	北海道 九州・沖縄
常温便	600円	770円	790円	900円	1,080円
冷蔵便	1,260円	1,410円	1,420円	1,490円	1,690円

- ご注文は各商品の品番でお願いいたします。
- 常温便と冷蔵便はゆうパックでお届けいたします。
- ご自宅用のものは商品代引がご利用いただけます。

商品代引をご希望の場合は、
別途**260円**がかかります。

大切な方へのギフト用に、オリジナルの化粧箱をご用意しました。ご用命の際はお申しつけください。

スパークリング山ノ霞についてはいずれの化粧箱、カートンには入りません。大変申し訳ありませんが、ご理解の程よろしくお願い致します

ギフト用 オリジナル化粧箱

品番 65085 1800ml 1本用
品番 65081 1800ml 2本用
品番 65084 720ml 1本用
品番 65082 720ml 2本用
品番 65083 300ml 6本用
各400円(税込)



こちらの写真は
720ml×2本用です。
いずれのサイズの
化粧箱も同様の黒箱で、
右上に白い短冊が
貼られています。

有償カートン

品番 65011 1800ml 1本用
216円(税込)
品番 65086 720ml 1本用
108円(税込)



メルマガ会員様募集中

限定商品のお知らせなどをお送りします。

MAIL MAGAZINE

登録はこちら ▶▶▶



直営店のご案内



蔵直売店・試飲スペース 酒処大中屋

営業時間 9:00~17:00
休業日 元旦



創業1750年の弊社が蔵を構えるのは、古い町並みを残す旧甲州街道台ヶ原宿。日本
の道百選に指定された宿場町です。蔵には、
お酒のテイastingカウンターや七賢
ギャラリー、「くらかふえ」などを併設して
おります。ぜひお気軽にお立ち寄りくださいませ。



蔵直営レストラン 臺眠 だいみん

営業時間
11:30~15:00
17:00~20:30(完全予約制)
前日17:00までにご予約ください。

休業日
火曜日(祝日の場合は水曜日)
年末年始(12/31~1/3)
休業日は変更になる場合があります。
事前にご連絡ください。TEL 0551-35-5111



SHICHIKEN

山梨銘醸株式会社

〒408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原2283 TEL 0551-35-2236(代) FAX 0551-35-2282

お問い合わせ ☎ 0120-35-2237(受付時間 9:00~17:00 土日祝日を除く)