

はづき

葉月

2020年7月21日発行

酔心一ハ

～其の二百九～

【旨酒専門店】

小八

(有)小林商店 生桑店
四日市市生桑町848-8
TEL:059-333-5800
FAX:059-331-4099
http://www.sakekoba.com
http://www.facebook.com/sakeyokkaichi

※当会報誌、並びに当店頭での価格は、消費税抜き(税別)にて表示させていただいております。

ぱっしゅ

酒のプロが選ぶ、秘蔵酒

抜酒 Bassyu VOL.30

「抜酒 Bassyu」とは…?

ご存知の方も多いかと思いますが、ご説明させていただきます。
「酒のプロ」と自負する東海3県の地酒屋14店で構成される
「抜酒の会」。全国の酒蔵からサンプル酒を取り寄せ、
不定期ではありますが年に3～4回、会員が完全ブラインドで
試飲する選考会を開催しています。
銘柄やスペックにとらわれず、純粋に旨さだけを求め、
3～4次審査の末、No.1に輝いた酒に「抜酒Bassyu」と
書かれた木札を吊るし、ノンラベルで販売される酒です。
酒瓶に掛けられた「抜酒」の木札は、いわばチャンピオンベルト?
「抜酒Bassyu」=「選抜された酒」とも言えます。

7月8日(水)、名古屋某所において、
第30回目となる「抜酒 Bassyu」の選考会が
開催されました。未だ、なかなかコロナ禍も
収束せず、今回の開催も延ばし延ばしとなって
いました。そんな中、蔵元の厳しい現状と、
今酒屋に出来ることは何かを考えた時、
今こそ抜酒選考会を開催するべきだという
会員店の思いがひとつになりました。

アルコール消毒はもちろん、3密を避け、今までと試飲方法も変えての
選考会となりました。今回、エントリーされた酒は29酒。
密を避けるため、間隔を開けた5つのテーブルに試飲瓶が置かれました。
上位6酒が2次審査に進出。その6酒の内、4酒がファイナルへ進出。
見事に「抜酒」の冠を勝ち取ったのは、エントリーNo.29、岐阜県の
小坂酒造場が醸した、純米大吟醸の規格のお酒でした。

以下、KOBAsのテイスティングコメントです。
『香りは穏やか。口に含むとこの酒の最大のインパクトとも言える甘味が
訪れる。まるで、熟したメロンのように艶やかに。』

そして、次に心地良いグレープフルーツのような酸味がその甘味と絡み、
甘酸っぱさを感じます。甘酸っぱいと表現すると、日本酒の味わいの
本筋から外れていると思われるかもしれませんが、そうではありません。
日本酒本来の米の旨みに交差する酸味が、お互いの良さを引き立て、
バランス良く馴染ませています。ラストは軽く感じる苦味がキレの良さを
演出。甘味の残像をスパッとカットし、気持ち良く飲み終わらせてくれます。
途中で感じるガス感も飲み口にメリハリを与え、生酒でないのに
フレッシュさを感じる一方で、火入れ酒ならではの落ち着き感も
楽しめます。甘酸苦辣という味わいのパーツが其々にいい仕事をし、
全体を上手くまとめ上げた飲み口です。』

他の参加者からも「ピチピチ」「キレ良し」「爽快感のある綺麗な旨み」
「ほどよい酸」「ラムネ感」「夏向き」「味わいの変化を楽しめる」
「キチンとしたコンセプトを持って醸された酒」などなど、高い評価が溢っ
た。そして、蔵元のテイスティングコメントは以下の通り。
『メロンのような含み香とチリとしたガス感が相まって、キレイな酸が
口中で踊る、にぎやかな味わい。後口は余韻がス〜ッと引いていきます。』
第30代「抜酒」というメモリアルにふさわしい酒です。

酒のプロが選抜した酒、ぜひご賞味ください。

7月末頃入荷予定

750ml 2,000円 1.8L 3,800円

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんそう

半蔵 サミット乾杯酒 純米大吟醸

伊勢志摩サミット夕食会の乾杯酒。その日の夜、外務省が
HPで紹介すると、蔵元には電話、メールが殺到。
大田酒造のHPにアクセスすることさえできなくなり、
翌日には蔵元の酒も全て無くなっちゃいました。伊賀の
田舎でコツコツと酒造りを続けてきた小さな酒蔵にとって
嬉しい反面、大パニックですよネ。サミットを終えて
数年が経ちましたが、今でも乾杯酒はやはり幻の域。
入荷数、メッチャ少ないんです(´_`)

乾杯酒に抜擢される以前にも三重県で何度も首位を、
全国でも幾度と金賞を受賞している銘酒です。
また「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」でも
金賞の常連酒。香り、味わい共に上品で優美。しなやかな
ボディラインで、大人びた甘味を漂わせつつ、コクを持たせながらも
サラッと喉を通すキレの良さ。流石の味わいです!



〈愛知県・関谷醸造〉

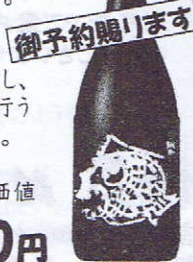
ほういせん

蓬莱泉 純米大吟醸 出品酒

新酒鑑評会。それは酒の競技会。日々の酒造りの集大成とも言える、
持てる技術の全てを注いで仕込んだ各蔵元の酒が、一堂に集まる場です。
私もここ数年、東海四県(愛知、三重、岐阜、静岡)の鑑評会の
審査員を務めていただいておりますが、それはそれは美味しい酒が
集結しています。審査員のため、喉を通せないのがツライですが(´_`)
この酒は「空」「吟」でお馴染み、奥三河の名門蔵元・関谷醸造が
鑑評会に出品するのと同じ酒を商品化したものです。

スペックは「吟」とほぼ同じです。「吟」として商品化する酒は
何本も仕込むのですが、出品酒用として特別に醸された
No.1の「吟」とお考えいただければよろしいかと思います。
「吟」の別誂えとても申しましょうか…。通常の「吟」は
熟成に2、3年を費やしますが、この出品酒は
約8ヶ月の熟成期間。火入れも「吟」が2回なのに対し、
1回のみ。一度火入れした酒を熟成させ、通常では行う
瓶詰め時の火入れを行わない「生詰め酒」となります。
香りは「吟」より華やか! そして、口当たりも「吟」より
フレッシュ! 限定酒「吟」の更なる限定酒、一献の価値
アリアリですよ。

720ml 6,100円



〈三重県鈴鹿市・清水清三郎商店〉

ざく

だい

作 大智 大吟醸 滴取り

人気の「作」の高級酒が少量入荷いたしました。40%精白の
「山田錦」を原材料に醸した大吟醸です。しかも、酒造りの
最終行程とも言える上槽(搾る)の際に、滴取りというとても手間の
掛かる手法を用いています。醪を入れた酒袋を吊るし、
余分な圧力を加えずとも自重だけで滴り落ちてくる酒のみを集めた、
希少且つ貴重なお酒です。

「作」特有の華やかな香りは最高潮!
その香りはマスカット、ピーチを連想させ、この上なく
優雅で上品。口に含んでも、その香りは広がり、
鼻孔をくすぐります。味わいも香りに同調して
超フルーティ。しかも、グリーン。感じる甘味に品が
あります。喉越しのキレも申し分なく、
余韻にも華やかな香りが漂います。
いって欠点を述べるなら、この酒で乾杯したら
他の酒が飲めなくなってしまうかも…
という点くらいかな(´_`)



750ml 15,000円

銘酒「久保田」の限定酒

〈新潟県・朝日酒造〉

久保田 翠寿 大吟醸 生酒

「久保田」と言えば世に知れ渡る銘酒ですが、百寿・千寿・萬寿は知っていても、その他を知らない方が多いのも現状です。でも、KOBARUの皆様なら「久保田」には、他にも幾つかの種類がある事、ご存知ですよ。この「翠寿」は、とってもフルーティな飲み口を持つ夏の限定酒。数ある当店取り扱い「夏酒」の中で、一番人気の酒で〜す。

720ml **2,810円**



久保田 雪峰 山廃純米大吟醸

銘酒「久保田」の中で最高級酒と言えは「萬寿」。「萬寿」は、純米大吟醸規格となりますが、実は「速醸」と「山廃」のブレンドとなります。現在の酒造りで主流となっている「速醸」で仕込んだお酒と、古来伝統的な「山廃」で仕込んだお酒をブレンドする事により、あの上品で優雅な味わいに仕上がっているのです。ただ単にスッキリした純米大吟醸ではなく、穏やかで上品な旨味を持つ飲み口は、山廃仕込みの酒をブレンドすることにより生まれているのです。この酒は、先述した「久保田 萬寿」が完成する前の「山廃仕込み」だけを瓶詰めした酒となります。山廃酒母がもたらす、絶妙に調和した懐の深い味わいが特徴で、个性的で野趣あふれるアウトドアで楽しむBBQや脂料理にもバランスよくマッチします。濃い味付けの料理や肉料理にも酒が負けることなく、ピタッとハマってくれます。季節やお好みに合わせた温度で楽しむことも出来、冷やすとシャープな酸味とキレのある後味が、温めるとまろやかで个性的な香味が際立ちます。見た目もオールブラックで超カッコイイ！インスタ映え、間違いなし！！

※先月号でご案内させていただきました価格が間違っておりました。申し訳ございません。

500ml **3,100円**

得月 純米大吟醸

9月上旬頃入荷予定

言わずとも知られる「久保田」「越州」でお馴染みの、新潟県・朝日酒造。最高級酒は「久保田」では「萬寿」、「越州」では「祿乃越州」となります。実はこの「得月」、その更なる上をいく高級酒となります。秋の始め頃、年に一度だけ出荷される限定酒。原料米「ゆきの精」を28%まで精白。なんと、一粒の米の72%を磨き落としてしまうんです。精米機で3昼夜をかけて、ここまで磨き上げます。『そこまでする必要ってあるの？』

そんなご質問をいただきますが、これこそ【こだわり】。1本ずつに28%まで精米された現物の米がおまけ(?)で付いています。その米を眺めながら、『へえ』『ウワァーッ』って言いながら「得月」、飲んでみませんか…。スレンダーボディに艶やかさが魅力の飲み口。引っ掛かるものが一切なしで喉をス〜と通っていきます。芸術とも言えるお酒！

御予約賜ります

720ml **4,370円**



三重の限定酒

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

半蔵 プレミアム 神の穂 純米大吟醸2020

以下、若き社氏・大田 有輝さんからのメッセージです。

『「なんて自分は運がいいのだから。」
そう思いながらこの仕込みにあたりました。
大田酒造では、昨年「特上 神の穂」を初めて仕込み、今年も再び仕込むことができました。
神の穂らしさとは何かを考え、この仕込み以外のすべての神の穂でもその答えを求めました。
私の答えは、この神の穂という純米酒を通して、「三重を呑む」という体験でした。
三重の水と土が生み出した、三重県オリジナル酒米「神の穂」。その「神の穂」を三重の水、三重の酵母、三重の酒造技術を用いて醸しました。
「神の穂」×「MK-3」という大田酒造の定番の組合せながら、スタイリッシュな一味違ったワンランク上の「神の穂」の魅力を堪能下さい。』

三重県奨励酒米品種「神の穂」と三重県酵母「MK-3」と言えば、同蔵が最も得意とするところ。華やかな香りとスムーズな喉の通りが魅力的な1本です。当蔵曰く「生牡蠣、ボンブロッソ、チキンの香草焼き、フレッシュチーズなどによく合いますよ」との事。

過日の伊勢志摩サミット・ディナーにて乾杯酒に抜擢された蔵元が名乗る「プレミアム」という酒名。只者じゃありませんよ(´-`)ノ是非、ワイングラスで！

720ml **2,500円**



〈三重県四日市市・神楽酒造〉

神楽 純米吟醸 生酒

そのほとんどが地元で消費される四日市市室山町にある神楽酒造。その味わい、フレッシュピーチ(?)
爽やかなピーチのような甘味に好印象が持てる、サラッとした飲み口。スリムなボディで、喉をス〜と通ります。ベストの肴は贅沢に蟹…ですナ(?)
三重県最大級とも言える日本酒イベント「三重の大酒蔵市」でも絶大な人気を誇る酒です！

1.8L **3,200円**



〈三重県四日市市・宮崎本店〉

宮の雪 RED BADGE 愛山 純米吟醸 生原酒

「宮の雪パッシンシリーズ」の新商品として先月号でもご紹介させていただきました超小仕込みのお酒です。お陰様を持ちまして、たくさんの御予約も頂戴しています。誠にありがとうございます。文頭で記した「超小仕込みの酒」。一体、何をもって超小仕込みというのでしょうか？ この酒の仕込み規模は150Kg。出来上がり数は720ml瓶で僅か400本余り。1.8Lで換算するならば、たった160本しか商品化することが出来ない超小仕込みということになります。言うならば、採算性は度外視です。一般的に、地酒蔵での普通酒や本醸造酒は3トンくらいの仕込みが多いと言われます。これでも大手メーカーから見れば小仕込みと言えるでしょう。蔵元の規模や方針にもよりますが、地酒蔵の一般的な仕込みは純米酒や純米吟醸クラスで1200~1500Kg、大吟醸クラスで500~700Kgといったところではないでしょうか。この酒は150Kg仕込みですので、「小仕込み」に「超」を付けた理由をご理解いただけるかと思いますが。原材料は「愛山」。この米も「超」が付く希少な品種です。その米を贅沢に50%精白し、純米大吟醸と名乗らず、あえて純米吟醸の名で出荷。ちゅうことは、この先「宮の雪 パッシンシリーズ」には更なる上の酒が発売される可能性があるかも？と、期待が膨らみます(´◇`)テイストは「超」ジュージュー！ また「超」か！「愛山」ならではの豊かなコク&旨み&甘味。そこに絡む伸びやかな酸味が味わいのバランスを整えます。厚めのボディでありながら、ラストはキレ良し。「愛山」の長所を存分に発揮しつつ、出しゃばり感は見事に抑え込まれています。メロン・バナナ・マンゴー・キャンディーが集結して生まれたような味わい。フレッシュ&ボリューム&キレの飲み口。「超」が重なるストーリー。これはもう、飲おしかありませんゾ(´-`)ノ

720ml **2,000円**



限定酒

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく
来福 Raifuku S.P Junmai ginjoshu

酒名の「S.P」はサマープレミアムの略。味わいはリッチ。芳醇な飲み口の中に、ちょっぴり感じる甘酸っぱさ。ボリューム感のある飲み口をリングのようなみずみずしい酸味でコーティングしたような感じ。そこ、実にイイ！幅のある肉厚ボディでありながらスイスイ飲みゃう、毎年大人気のお酒です。酒名「夏のプレミアム酒」にふさわしいSP(スペシャル)な味わいです。スタイリッシュなラベルも人気に一役買ってます(〇〇)

720ml **1,300円** 1.8L **2,600円**



らいふく
来福 SPARKLING

2017年から発売されたこの酒ですが、各日本酒コンテストのスパークリング部門で、これまで数多くの賞を受賞している酒です。

2018 ワイングラスでおいしい日本酒アワード・金賞

2018 International Wine Challenge・Silver

2018 SAKE COMPETITION・Silver(第5位)

2019 SAKE COMPETITION・Gold(第2位)

スパークリングという部門のあるコンテストでの受賞は常連と言えるでしょうね。その美味しい飲み口の最大の魅力はシュワシュワ感。キレの良いフレッシュ&ドライタイプです。乾杯酒としてはもちろん、脂料理と一緒に飲んでも脂っこさを洗い流してくれるので、食中酒としても楽しめます。見た目もオシャレなシャンパン瓶に入っていますので、ちょっとしたプレゼントにしても喜ばれますヨ。

※冷蔵庫で冷やす際は瓶は立てた状態でお願い致します。

375ml **900円** 750ml **1,750円**

〈広島県・中尾醸造〉

せいきょう
誠鏡 純米スパークリング

瓶内2次発酵による炭酸ガスが絡んだスパークリング日本酒。シャンパーニュと同じ製法です。瓶内には滓が少し沈殿しています。苦味のあるガス感が辛味を演出し、そこに米の甘味と高めの酸味がクロス。爽やかな喉ごしと柔らかな旨味を楽しめます。乾杯酒としてはモチロンですが、和食に合う食中酒をコンセプトに醸されていますので、食事をしながらでも楽しめます。和食以外にも中華やスパイシー料理、脂料理にもピッタリ。アルコール度数も13%とやや低めですので、2人揃ったら飲み切れちゃいますよネ。タンサンを欲する暑い夏、真昼間から飲みたい1本です。



720ml **1,480円**

せいきょう
誠鏡 純米超辛口 生原酒

ここ最近、超辛口タイプのお酒も人気を集めています。超辛口タイプのお酒は全般にスリムなボディのお酒が多いのですが、この酒は米の旨味も十分に活かした味わいに仕上がっています。豊潤超辛口ですネ。更に、フレッシュな香りと抜群のキレの良さ。まさに「夏の食中酒」です!!



720ml **1,300円** 1.8L **2,395円**

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや
津島屋外伝 prototype A 2020 “3本の矢” 無濾過生原酒

人気の「津島屋」からプロトタイプ=試作品が発売されます。酒名の「3本の矢」が意味するもの。それは3種類の酒です。長野県産美山錦、岡山県産雄町、兵庫県産山田錦、それぞれ特徴のある原料米で醸した3種の無濾過生原酒をひとつにブレンドしました。同蔵にとって初めてのチャレンジです。当会報誌を作成している段階で、まだKOBAも試飲できていません。味わいは全くもって解りませんし、想像もつきません。けど、絶対に外さないって信じています！そして、思っていることがひとつ。それは…、安すぎ！これだけの米を使ってこの価格は安すぎだと思います。味わいについての先入観無しでお楽しみください！そして、是非ともご感想をお聞かせ下さいませ。

720ml **1,300円** 1.8L **2,600円**

〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん
八海山 特別純米原酒 一年貯蔵

毎年夏に限定発売される「八海山 特別純米原酒」を蔵内にて1年間熟成させた限定酒です。この酒本来のスッキリとした味わいに、熟成による深みと円熟味が覆い被さっています。キンキンに冷やすより、冷蔵庫から取り出してしばらく経った頃が飲み頃温度。この夏に出荷された同酒と、熟成による味わいの違いを飲み比べてみるのも楽しいですね。

720ml **1,700円** 1.8L **3,400円**

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

わかえびす てわのさと
若戎 出羽の里 純米吟醸

酒米「出羽の里」。山形の酒米ですが、この米を使って醸す酒蔵は、三重県内では同蔵のみ。杜氏が山形出身というご縁ですネ。昨年、初めて発売されましたが、今流行のテイストとして、大好評をいただきました。今年の酒も試飲しましたが、昨年より少し甘みが抑えられた感じはあるものの、トレンド路線はそのまま健在。柑橘系果実のような軽やかでフルーティな香りと、ほんのり甘い飲み口。その甘みを心地良く感じていると、キラメキ感のある酸味が喉元まで引っ張っていきます。爽やかに喉を通った後はサッパリ。やや甘口なのにサッパリしている…。つまり、キレの良さの証明ですネ。カルパッチョや塩麻婆豆腐なんか良く合いますヨ。あと…サクラんぼを肴に一献、これイケると思います！

多分…ですが(〇〇) 720ml **1,600円**

まるごと
四日市の酒

MARU YON

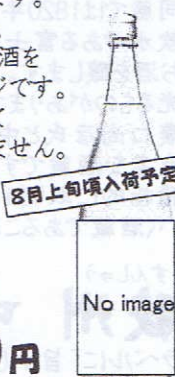
12月中～末頃入荷予定

5年前から年末に発売致しております、「まるごと四日市の酒・MARU YON」。四日市で作った酒米で、四日市の酒蔵が醸し、四日市の酒屋が伝え、四日市市民だけが飲める酒です。市外への販売を一切しない、完全地産地消のお酒。そして、僅かばかりですが売り上げの一部を四日市市に寄付させていただき、微力ながら四日市に還元させていただきます。全てが四日市で始まり、四日市で完結する、まるごと四日市の酒。今年の「MARU YON」も、昨年、一昨年共に大好評をいただいた楠の宮崎本店で醸されます。乞うご期待を!!

気の早いお話ですが、御予約受け賜ります！

720ml **1,500円** 1.8L **3,000円**

御予約受け賜り中



No image



銘醸蔵処・静岡の地酒

< 静岡県・富士高砂酒造 >

富士山の麓、富士宮市の富士宮浅間大社(全国に約1300社ある浅間神社の総本社)のすぐ西側に蔵はあります。富士山がはっきりと望める地です。ダイヤモンド富士のスポットとして知られる田貫湖も有名です。あと、富士宮焼きそば(〇)同蔵では1820年から酒造りが行われています。そう、200年もです。軟水である富士山伏流水を仕込み用い、口当たりの優しいお酒を醸します。特に能登杜氏の伝統を受け継いだ山廃造りには光るものがあります。能登杜氏四天王と呼ばれる4者のうち、農口尚彦氏と中三郎氏が過去に同蔵で酒を醸していた事でも有名な酒蔵です。伝統を重んじながら新たなチャレンジにも積極的に取り組む姿勢は、今後も銘醸蔵処・静岡を牽引していく酒蔵であることに間違いなし!

すんしゅう なかや 駿州 中屋 特別純米原酒 うまから

ラベルに「旨い辛い」と記された「中屋」の新品。試飲しましたが、ホントその通り。香りは穏やか。口に含むと旨みが小さく膨らみます。そして、直ぐに辛味が来襲します。150キロ超え、キレッキレのストレートみたいな(〇)最初に感じるほのかな旨みが、次にやって来る辛味がグンと際立たせます。甘み2: 辛味8くらいかな(〇)そして、そのバランスがとてもヨロシ。原酒(ALC18%)ならではの飲み応えもあります。完璧な男酒です。どんな料理にも合うと思いますよ。

720ml 1,230円 1.8L 2,399円



たかさご ほまれふじ 高砂 誉富士 純米吟醸 生原酒

上立ち香はおとなしめだけどフルーティ。含み香では、そのフルーティさが更に膨らみます。そして、香り同様のフルーティな旨味が口の中で広がります。まん丸のピンポン玉みたいに(〇)ピンポン玉? そんなことあるか〜! イメージです、イメージ(〇)まん丸で柔らかな旨みが喉をトロトロと滑り落ちた後の余韻も、これまた心地良い。深みのあるテイストに仕上がっています。暑い夏、キューブの氷をグラスに1個落としても爽やかに楽しめますよ。

720ml 1,500円 1.8L 3,076円



たかさご 高砂 山廃純米吟醸 あらばしり無濾過生原酒

テイスティングしましたが、まず統括から。「ウン、メチャ旨!」とにかく、この一言に尽きます。原料米は静岡県産山田錦、精米歩合55%、使用酵母は静岡酵母New-5、山廃造り、無濾過生原酒。スペックをただただ期待が膨らみますよ。試飲用のさき猪口に酒を注ぎ、まず香りを嗅ぐ。穏やかだけどフルーティ。少しミルクィな香り。口に含んで思わず「旨っ」と第一声。次に口に出た言葉は「何やコレ!」。「けなし」ではなく、驚きを含めた「褒め」です(〇)力強い旨みと優しい甘みに加え、無濾過ならではの芳醇なコク。そこに山廃仕込特有の爽やかな酸味が加わり、とても豊かな味わいを形成しています。蔵元が「ウチの自慢の一品です」と言うのが頷けます。

720ml 1,733円



クラフト・ウイスキー

< 富山県・三郎丸蒸留所 >

じゅうねんみょう

十年明 セブン

北陸地方唯一のウイスキー蒸留所である三郎丸蒸留所。その近くに「十年明(じゅうねんみょう)」と呼ばれる地があります。かつてここには、明かりを灯すための油を採る菜の花畑が広がっていました。その灯りのように、人々の心を優しく照らしたい...そんな願いを込めて「十年明」と名付けられたウイスキーです。同蒸留所の7年以上のモルトウイスキーをキーモルトとしてブレンドされた、スモーキーで豊かな味わいを持つブレンド・ウイスキー。自然の風味を生かすため、着色はもちろん、冷却濾過も一切なし。アルコール度数も46%で飲み応えタップリ。深みを堪能できるレアなウイスキーですよ。



7月末頃入荷予定 700ml 3,600円

三重県産 和飲ワイン

< 三重県名張市・國津果實酒醸造所 >

エン エステ カボ クレセン ブエノス メンブリージョス

En Este Cabo Crecen Buenas Membillos

この度、三重県産日本ワインの新規取扱をはじめました! この國津果實酒醸造所は、三重県名張市の廃校となった小学校を改修し、ワイン造りを行っています。かつての放送室で葡萄を破砕機にかけ、軸を取り除きます。その後、職員室のタイルに果実を移し、重みを利用して果汁を出します。発酵させた後、密閉タンクに移し替え校長室で寝かせてワインが出来上がります。小学校をフル活用してのワイン造りです。農家さんたちが心を込めて造った葡萄を預かり、ワイナリーと農家さんが意見交換をしながら、葡萄の気持ちに寄り添いながら造られています。この國津果實酒醸造所で醸されるワインは、言うなれば「農家のワイン」と言えるでしょう。そんなワイナリーから今回入荷したのは、山形県産白ワイン用醸造用品種100%で造られた白ワインです。シャルドネを使用していますが、ラベルには使用品種の記載は一切ありません。先入観ナシでワインを楽しんでいただきたいというワイナリーの想いの表れですね。ハチミツやパニラを連想させる甘い香りがほんのりと漂います。口に含むと少しドライな印象を与えながらも、香り同様の甘さがひょこりと顔を覗かします。喉通りはキリッとドライですが、スルスル飲めちゃうようなテイストに仕上がっています。三重県産の日本ワイン、ぜひご賞味ください。



750ml 3,500円

2代目 Mr.Yの

月イチblog

みなさんこんにちは。梅雨のジメジメも後少し! 今回、紹介するのは【25°海】です。スッキリ爽快な芋焼酎。クセがなく、芋初心者でもスイスイ飲めちゃう危険な奴。オススメはたっぷり氷のソーダ割り。暑い夏を吹き飛ばしましょう。是非!



720ml 1,300円 1.8L 2,362円

あっぱれ本格焼酎

8月中旬頃入荷予定

〈鹿児島県・大海酒造〉

さつまさき
〈芋 25°〉**佐多岬**

九州限定!

日本最古のひとつである佐多岬灯台があることでも有名な九州本島最南端の地・佐多岬を商品名にした芋焼酎です。鹿児島県内でしか販売されていない“ご当地焼酎”ですが、この度限定入荷致しました。しかも、鹿児島県内限定発売とは言え、蔵元の近くの南大隅地区のみでしかお目にかかれないレアな芋焼酎。地元向けの味わいとして芋の風味が豊かでありながらも、あっさりとした飲み飽きしないオーソドックスタイプです。万人受けする味わいに仕上がっています。レトロなラベルにもノスタルジックを感じます。

1.8L **1,752円**



〈鹿児島県・小正酒造〉

さつまいん
〈芋 25°〉**薩摩維新**

九州限定!

昔ながらの芋焼酎の味わいを目指し、昭和40年頃まで鹿児島県内で栽培されていた「農杯二号」という品種のさつま芋を復活栽培して造った芋焼酎。復活栽培をするにあたり、大量生産を行うだけの原料確保が難しく、生産量に限りがあるという理由から、鹿児島県内限定の商品となっていますが、この度限定入荷致しました。全面に押し出された「芋くささ」が、昔ながらの芋焼酎を思い起こさせてくれます。特にお湯で割ると、その香味が強調されます。幻のさつま芋で造られた昔ながらの個性派タイプ。九州を旅した気分になれますヨ。

1.8L **2,000円**



〈鹿児島県・原口酒造〉

くら蔵
〈芋 25°〉**蔵**

九州限定!

こちら、上記2酒同様、本来なら鹿児島県内でしか出回らない芋焼酎です。その上、生産量も極めて少量。ネットでこの芋焼酎を検索しても、ほとんどヒットしません。レア焼酎と言えますネ。白麹と黒麹を併用し、甕で醸されています。白麹ならではの芳醇さ、黒麹ならではの濃厚なコクが、絶妙にコラボした味わい。キレと余韻もよし。ロック・水割りがおすすめですが、お湯割りにすると最高! 薩摩隼人・薩摩おごじよになった気になれますぞ。

1.8L **2,546円**



〈鹿児島県・佐多宗二商店〉

せいこうどく
〈芋 25°〉**晴耕雨讀**

かめつばじこみちよう
甕仕込貯蔵 黒麹

夏にだけ限定販売される、人気の芋焼酎です。黒麹ならではの円やかさと、飲み応えのある芯の太い味わいを持ちます。そして、「晴耕雨讀」ならではのスッキリとした芋の甘み。おすすめは水割り。ロックにすると氷が溶けて薄くなった後でも甘味が残る、延々と飲んでいられます。暑い夏、ニンニクの醤油漬で渋〜く一献。コレ、イケますヨ。焼きそばにも好相性! 気軽に美味しい体験、できま〜す。

1.8L **2,770円**



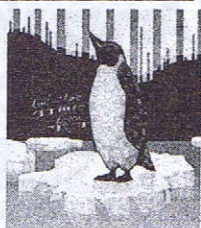
7月下旬頃入荷予定

〈鹿児島県・国分酒造〉

クールミント グリーン
〈芋 26°〉**coolmint green**

国分酒造と言えば定番酒の「いも芋」「大正の一滴」「蔓無源氏」が大人気。限定酒の「安田」「フラミンゴオレンジ」「純芋」は、もっと大人気。そんな蔵元が、初めて出荷する新商品となります。この芋焼酎を当会報誌でご案内するかどうか、かなり迷いました。なぜなら…入荷数が超少量だから。その入荷数、なんと1.8Lで6本、720mlで12本のみ。初めての仕込みですので、出来上がり量もほんの僅か。仕方ありませんネ。KOBAMODAもまだ試飲が出来ていませんが、蔵元からは「口に含んだ時、ミント系の爽やかな甘さを感じとれるのが特徴です」と、コメントをいただいております。御予約を受け賜りますが、先述通り超少量入荷のため、誠に申し訳ございませんが1.8L・720ml瓶おひとり様につきどちらか1本限りとさせていただきますこと、ご理解願います。尚、完売の節はお許しくださいます。

720ml **1,200円** 1.8L **2,540円**



〈宮崎県・柳田酒造〉

せんぼんざくら
〈芋 25°〉**千本桜 熟成ハマコマチ**

柳田酒造・当主兼社長の「柳田正」さん。元エンジニアだった経験を活かし、蒸留器を自ら改造。蒸留器オタクの異名を持ち、焼酎業界に常に新風を巻き起こし、焼酎業界で最も注目される人物のひとり。その柳田正さんが、「ハマコマチ」というオレンジ芋を原材料に用いて造った限定芋焼酎です。しかも、その「ハマコマチ」の生芋を貯蔵庫であえて4ヶ月間も熟成させ、糖化させた後に仕込まれています。南国果実や紅茶、甘い花のような香りを持つ、とても魅力的な味わいです。4月に出版されたdancyuのムック本「読本。本格焼酎」でも、大きく紹介された見逃せない1本です。

1.8L **2,639円**



〈鹿児島県・丸西酒造〉

〈芋 25°〉**コウワカタイプ T**

ここ最近、様々なことにチャレンジする丸西酒造ですが、なんとアメリカンホワイトオーク樽にて貯蔵した芋焼酎を発売します。樽貯蔵に関して全く無知だったため、先ず、一般の方に紛れ込みながらサントリー山崎蒸留所へ有料見学に行ったとか。そして、その日に樽を買い付け。頭で考えるより即行動というタイプ? 体育会系ですナ(´ー´)ノただでさえ美味しい安納芋で醸された芋焼酎を、その樽で寝かせること1年。安納芋ならではの甘みに、ほのかに香るバニラのような香りが見事にマッチした味わいに仕上がっています。それでいて、しっかり芋焼酎であることも主張されています。ソーダ割りにレモンをプラスしても美味しいですヨ。ナッツやチョコレートにもよく合います!

8月中旬頃入荷予定

1.8L **2,720円**



三重の地ビール

〈三重県・伊勢角屋麦酒〉

アマザケ ヘイジー アイビーエー ザク

Amazake Hazy IPA ZAKU

絶大なる人気を誇る三重の地酒「作」の酒粕を使用したビール。パイナップルやオレンジ、グレープフルーツのような香り。ほんのりとした甘味には、甘酒のようなニュアンスも感じます。こんな味わいのビール、おそらく今まで飲んだことがないと思いますヨ。伊勢角屋麦酒では速攻で完売してしまい、残りは当店の在庫のみ。お早めに！

【要冷蔵】330ml **800円**



伊勢角屋麦酒 ペール エール

グレープフルーツを想わせる爽やかな香りが、華やかに広がります。程良いコクとナチュラルな甘み。余韻に残るクリアな苦味は、グレープフルーツの皮の苦味のように。飽きのこないテイストは世界大会でも高く評価されています。伊勢角屋麦酒の中でも人気No.1のビールです。

【要冷蔵】330ml **380円**
470



伊勢角屋麦酒 ヒメ ホワイト

伊勢市内で採取した天然酵母を使用。また、原材料にコリアンダーと柚子果皮を使用することで、スパイシーさと爽やかさがオンされています。かすかな濁りを持つ、ホワイトエールです。

【要冷蔵】330ml **380円**
470



伊勢角屋麦酒 ねこにひき

白濁（ヘイズ）した外観から「Hazy IPA」と呼ばれる、アメリカ発の人気スタイルビールです。4種のホップが使われており、マンゴーや柑橘系果実のようなフルーティな香りがとても豊か。そして、ジュシーで優しい甘味と柔らかな口当たり。濃厚で飲み応えタップリでありながら、ラストには爽やかな苦味が味わい全般をキリッと引き締めます。

【要冷蔵】330ml **800円**
840



伊勢角屋麦酒 ライト マイファイヤー IPA

鮮やかな赤色をした、穏やかな甘味とグリーンな飲み心地が特徴のビールです。アルコール度数6.5%ならではの、パンチが効いた飲み応えのあるテイスト。そこに控え目な苦味が味わい全般を引き締めます。酒名の「Light my fire」は「俺のハートに火をつけてくれ」の意。紅のビールを片手に熱くなりましょう！

【要冷蔵】330ml **510円**
550



伊勢角屋麦酒 エイト レインティアーズ IPA

オリジナル天然酵母「KADOYA-1」と8種類のホップを使用。赤みがかった色合いをした、膨やかな味わいを持つビールです。コクのあるボディ。シャープな苦味が甘さを抑えます。かすかに感じる酸味も魅力的。複雑な香りと共に優しい余韻も楽しめる、夏限定のビールです。

【要冷蔵】330ml **510円**
550



生ビールサーバー 無料貸し出し

ビールが美味しい季節ですネ。特に生ビール最高〜！お庭やアウトドアでBBQ、仲間や家族が集まる時、みんなで美味しい生ビールを楽しみませんか？KOKOでは飲食店さんやビアガーデンで飲む、あの美味しい生ビールが簡単に楽しめる『生ビールサーバー』を無料で貸し出ししています。お気軽にご用命くださいませ。そして、美味しい日本酒と焼酎も忘れず御一緒に！！

※完全予約制となっております。

生ビールサーバーには限りがございます。

先着順ですでお早めの御予約をおすすめ致します。

※配達には致しておりません。

店頭でのお渡し、返却とさせていただきます。

※ご利用日、取りに来ていただける日、返却日をお伝えください。

長期間の貸し出しはご遠慮させていただきます。

※氷とコップはご準備下さい。

氷は必ず必要となります。

生ビールを長時間入れたままですと、紙コップではフニャフニャになってしまいます。プラコップがおすすめです。

※お好みで生ビール樽をご選択ください。

キリン 一番搾り・ラガー 7L 4,990円

キリン 一番搾り・ラガー 15L 9,550円

アサヒ スーパードライ 10L 6,700円

アサヒ スーパードライ 19L 11,830円

サッポロ エビス 10L 6,950円

上記生ビールの表示価格には、樽容器代として1,000円が含まれています。ご返却時に返金させていただきます。

〜詳しくはお気軽にお尋ねくださいませ。〜



三重の大 酒蔵市・中止のご案内

過去5年に渡り、近鉄四日市駅前アーケード街にて毎年秋に開催致しておりました「三重の大酒蔵市」ですが、今秋の開催は新型コロナウイルス感染拡大の影響を考え、中止することと決定致しました。今回のコロナ禍で、多くの行事・イベント等が中止となる中、「こんな時だからこそ何とか開催して、閉塞感を打ち破りたい」と実行委員一同模索し、10月18日開催予定で準備を進めてまいりました。しかしながら、未だにコロナウィルス収束の見通しが立たない現状では、楽観的な決断をするわけにはいかず、ご来場されるお客様の安全を第一と考え、断腸の思いで開催中止を7月上旬に決定いたしました。毎年楽しみにして頂いている皆様には誠に申し訳ございませんが、来年秋には無事に「第6回 三重の大酒蔵市」を開催できるよう、準備をしていきたいと考えています。どうかご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

お知らせ

8月の営業案内

生桑店 【定休日・毎月曜日】

8/24(月) 25(火) 26(水)

…は、お休みさせていただきます。

8/14(金)、15(土)、16(日)は、AM 9:00~PM 7:00まで
(※配達受付締め PM 6:00)

橋北店

【定休日・毎日曜日・祝日】

8/14(金)~16(日)

…は、お休みさせていただきます。

※お酒の取り扱いはありません。

女流酒屋のひとりごと

夏バテ防止に自家製のしそジュースをつくりました。赤しそを煮出した後クエン酸を加えると爽やかなピンク色に。コレコレ!! コレ今夏を乗りきるゾー!! \(\cup\)/