

ながつき

長月

2020年8月21日発行

酔心一い

～其の二百拾～

【旨喜酒専門店】

(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。

〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん

白岳仙 み空 MISORA 微発泡

純米大吟醸 生酒

福井の熱血蔵元・安本酒造の新商品です。酒名の「み空」とは日本伝統色のひとつです。明るく澄んだ秋の空のような薄い青色ですが、「空色」に「み(御)」という接頭語を付けることから、空に対する敬意を込めた、美しく高潔な色と言えます。この酒には、そんな「み空」のような大自然の中で味わっていただきたいという蔵元の思いが込められています。生酒ならではのフレッシュ感。そこにピチピチとした微発泡が加わることで、フレッシュ感も倍増！ 純米大吟醸ならではの優しい旨味を感じた後に訪れる軽快な喉越し。とても爽やかな印象を残してフィニッシュ。「白岳仙」ならではの美味しさが、見事に凝縮された1本です。

720ml 2,300円



〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

酒屋八兵衛 饌 純米大吟醸

これまで全国新酒鑑評会にあまり出品することがなかった元坂酒造ですが、昨年より出品酒を醸すようになりました。その最たる目的は、酒造り技術の向上。鑑評会用の出品酒を醸すことで、そこで培った技術と経験を日々の酒として楽しんでいただく同蔵の酒に、フィードバックするのが狙い。言うならば、自蔵が醸す日常酒の品質を、より良くしたいがために出品酒を醸す…ってことかな？でも…。キッチリと入賞しちゃったんですヨ。さすが！例年なら入賞酒の中から金賞酒が選定されるのですが、今年はコロナウイルス感染症の拡大により、決審は無しとなりました。特筆すべきことは、鑑評会審査において、味の出やすい純米大吟醸は良い成績を残すことが難しいと言われていた中、大吟醸ではなく、あえて純米大吟醸で出品し、見事に受賞したというところ。当店までわざわざお越しいただき、丁寧に、この酒の説明をする元坂新平君の嬉しそうな顔をハッキリ覚えています。心から「おめでとうございます」…ですっ(^_^)原料米は35%精白の三重県産山田錦。マスカットのような上立ち香と、バナナのような含み香がクロスする甘み。ふくやかな旨味を持つ酒でありながらも、スルリと喉を通ります。酒名「饌」は、「神へのお供え物」とか「ごちそう」を意味します。桐箱に入りますのでギフトとしても最適！渾身の「酒屋八兵衛」ですヨ。

720ml 5,000円



〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん

蓬莱泉 純米大吟醸 出品酒

先月号でもご案内させていただいた超レアな酒です。お陰様で御予約も多数いただきました。誠にありがとうございます。蓬莱泉と言えば「空」。その更なる上を行くのが「吟」。実はこの酒、その「吟」の特別仕様となる酒です。造り自体は「吟」と同じですが、幾つか仕込まれる「吟」の中でも、No.1の酒とっていただければよいかと。何ていったって品評会出品用の酒ですもんネ。銘酒「吟」より、華やか＆フレッシュ＆クリア。そして、余韻も素晴らしい。そんでもって、それら味わいのパーツのバランスが最高！うっとり…してくださいませ(・_・)

720ml 6,100円



〈秋田県・奥田酒造店〉

ちよどり

千代緑 純米大吟醸 美郷錦 夏酒

只今のところ三重県内で「千代緑」の特約店はKOBAのみ。まだまだ知られていませんが、定番酒、限定酒、共にKOBAでは人気のお酒です。その「千代緑」から限定の夏酒が、この度入荷致しました。いかにも夏に飲みたい酒をイメージしたテイストに仕上がっています。原料米は「美郷錦」。両親が山田錦と美山錦というサラブレッドな酒米です。香りは爽やか。口に含むとビーチのような心地良い甘味。マスカットやラムネのようなニュアンスも含まれています。その甘味にレモンのような爽やかな酸味がドッキング。開封直後は、感じるか感じないかの微ガス感が飲み口にアクセントを加えます。全般的に、やや甘口に仕上がっていますが、キレの良さを発揮しますので、余韻に爽快感を残します。冷酒が鉄板ですが「オンザロックやレモンサイスを浮かべると更に爽やかになり、夏にピッタリですヨ」と蔵元の弁。おすすめのお酒です。

720ml 1,591円



〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

ひげばん

鳳凰美田 髭判 純米大吟醸 瓶燭火入れ

漫画「夏子の酒」に登場する酒米「康龍」のモデルであり、幻の酒米とも言われる「亀の尾」。その亀の尾の突然変異株を固定化し、「亀判」という名で種苗登録された希少な米を原料米に使用。その「亀判」を贅沢に50%精白した純米大吟醸です。「亀の尾」で造った酒は柔らかな味わいに仕上がるのに対し、「亀判」で仕込む酒は、迫力満点の味わいに仕上がると言われています。果実のような香り、柔らかな膨らみのある味わい、滑らかな喉越し、甘味と辛味が交差する余韻。斬新でありながら鳳凰美田ならではの味わいです。酒のあるシチュエーションに欠かせない酒ですヨ。

720ml 2,000円 1.8L 3,600円



～秋酒をもって
最上の酒とす～

秋 酒

各酒・御予約願います

〈福井県・安本酒造〉

はくがせん

白岳仙 特別純米 冷卸

福井県産の酒造好適米「五百万石」を100%使用。
静かに広がる優しい香り。飲み応えのある旨味と、
落ち着き感のある飲み口。
そして、甘味と辛味。それは相反する味わいである
はずなのに、それぞれが反発し合わない、とても
バランスの良い仕上がりです。冷酒も抜群ですが、
お燗にすると旨味が更にまろやかになります。
これぞ「白岳仙」の「ひやおろし」！
煮付け料理なんか、もう最高～！

720ml **1,500円** 1.8L **3,000円**

〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ

げんりゅう

ひやおろし

楯野川 源流 純米大吟醸 冷卸

毎年大好評をいただいている楯野川の「ひやおろし」。
もちろん、純米大吟醸。だって楯の川酒造は、
純米大吟醸しか造っていない蔵元ですもん！
原料米である美山錦のキレの良さをそのままに、
原酒のままじっくりと熟成させました。円やかな風味と
奥行きのある味わい。旨味のある秋の食材との
相性が抜群です。最初は冷酒で。
徐々に温度を上げてお楽しみいただくと、味わいの
広がりを堪能できますヨ。

720ml **1,750円** 1.8L **3,300円**

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

8月末頃入荷予定

ひやおろし

鳳凰美田 純米吟醸 山田錦 冷卸

「ひやおろし」は秋を代表するお酒ですが、
ボージョレ・ヌーヴォーのように各蔵元の出荷日が
横並びしていません。「鳳凰美田・ひやおろし」は、
毎年8月の下旬頃に入荷してまいります。
食材に「はしり」「旬」「名残」があるように、この酒は
「ひやおろし」の「はしり」。これから始まる日本酒シーズンの
幕開けを告げる酒でもあります。
「鳳凰美田」シリーズは瓶燗火入れを基本としていますが、
「ひやおろし」という酒の意味合いを考え、この酒に限り、
タンク貯蔵した酒が生詰めされます。その為、
毎年この酒は酒自体が持つパワーが程良く抜け、
ナチュラルな味わいに仕上がってきます。
山田錦50%精米と贅沢な「冷卸」。
フルーティーで軽いタッチを持つ、毎年一番人気の
「ひやおろし」です！

720ml **1,700円** 1.8L **3,200円**

〈長野県・七笑酒造〉

ななわらい

七笑 純米 ひやおろし

木曾の酒と言えば「七笑」。その「秋の限定酒」です。
爽やかなお米の香りが広がる、まろやかな味わい。
夏越しによる熟成が味わいに円熟味を持たせ、
旨味の膨らみ具合をワイドに変身させました。
「七笑」ならではの米の甘味と柔らかな口当たりは健在。
サラリとした後口も覚えます。こりゃ、秋の味覚に
ピッタリとハマる食中酒ですナ。

1.8L **2,380円**

8月末頃入荷予定



〈高知県・酔鯨酒造〉

すいげい ぎんれい

酔鯨 吟麗 純米吟醸 秋あがり

しっかりした旨みとキレの良い後味が魅力的な
「酔鯨・秋の限定酒」。存分に引き出された米の
甘味にキレイな酸が絡む事により、旨味と後味の
良さを両立しています。そして、水温熟成させたことにより、
味の幅が広がり、旨みもじっくりと感じていただける
味わいに仕上がりました。ひと夏を越えた酒の特徴を
満喫出来ませヨ。

720ml **1,410円** 1.8L **2,670円**

すいげい

こうい

酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり

こちらは45%精白した「吟の夢」で醸した純米大吟醸規格の
「秋酒」です。今年の出荷が初めてとなる新商品です。
スッキリとした味わいに仕上げるのが特徴の熊本酵母(KA-4)と、
バナナのような爽やかな香りに仕上がるのが特徴の
高知酵母(A-14)。この異なる酵母で醸した2酒が
ブレンドされています。水温冷蔵で貯蔵して、
香味が円熟した旨みの乗った酒に仕上がりました。
大吟醸酒ならではの吟醸香と、酔鯨らしいしっかりとした
酸味を感じられるのが特徴です。杜氏のコメントは
『より秋の味覚に合うよう、「味」「香り」、共にリッチな
お酒に仕上げました。純米大吟醸造りにすることで
上品さも兼ね備えた逸品です』との事。「酔鯨」初の酒、
ぜひご賞味くださいませ。

720ml **1,800円**

〈石川県・福光屋〉

かがとび

加賀鳶 山麴 純米吟醸 冷やおろし

毎年大人気の「冷やおろし」です。
蔵元から嬉しいコメントが届いています。
『今年も非常に旨味溢れる柔らかい本に仕上がりました！
上立ち香はほのかに甘く、口に含むと華やかな吟醸香と
柔らかい山麴らしい乳酸が相まって、ゆっくりと酸の
余韻を感じながら消えて行きます。秋刀魚も良いのですが
雑草やレンコンの天ぷらがお勧めです。
今年は昨年以上に「柔らかく旨い」の仕上がりにです』との事。
今年は秋刀魚が不漁。残念ですネ(ー)
とにかく、ひと口目から優しい味わいがスッと入っていきます。
今が飲み頃の酒ですヨ。

1.8L **3,300円**

〈広島県・天寶一〉

てんほういち

天寶一 純米吟醸 八反錦 秋上がり

昨冬に仕込んだ辛口純米吟醸酒をひと夏寝かせることにより、
まさしく今が飲み頃となりました。香りは穏やか。
上立ち香に熟成香はほとんど感じません。
先ず、パイナップルのような甘味が、小さく第一波として
やってます。そして、程良い酸味がその甘味に
バランス良く絡み、マロンのような含み香と一緒に
第二波がやって来ます。
原料米「八反錦」由来の旨みと、適度な熟成による
円みが、味わい全般に落ち着きを与えています。
冷酒も勿論美味しいですが、秋が更に深まった頃に
飲む常温は、想像するだけで鳥肌もん(ー)
燗酒は言うまでもなしの美味しさです。飲み方といい、
料理との相性といい、ストライクゾーンがとても広い酒です。

720ml **1,400円** 1.8L **2,800円**

9月上旬頃入荷予定



9月上旬頃入荷予定



8月末頃入荷予定



8月下旬頃入荷予定



～秋酒をもって最上の酒とす～

各酒、御予約賜ります。

秋 酒

他にも「秋の限定酒」として
「半蔵」「酒屋八兵衛」「玉柏」「幻」「天遊琳」「蒼天伝」「来福」
「蓬萊泉・花野の賦」「阿部勘」「越乃景虎」「百十郎」
「義左衛門」「虎突」等々、続々入荷して参ります
酒の秋です！ 体調を万全に整えて秋をお迎えください。

〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん ゆめこばこ
蓬萊泉 夢筐 特別純米酒 ひやおろし

とても響きのいい酒名だと思いませんか？この「夢筐（ゆめこばこ）」は、愛知県奥三河で栽培された「夢山水」というお米を使用。上槽してから秋まで約半年間、現在は使用されていない蔵近くのトンネル内で、自然のままに熟成させた純米酒の「ひやおろし」です。トンネル内の温度は、年間を通して15℃前後。ゆっくりと静かに時を過ごしたこの酒は、旨味と柔らかさを兼ね備えています。後味も軽い味わいに仕上がっています。きのこ、里芋、秋茄子など、素朴な山郷の秋の味覚とご一緒にどうぞ。特にお勧め料理は…？バターとキノコ各種をアルミホイルに包んでオーブンで15分。簡単で美味しい男のおつまみが出来上がります。コレを肴にこの酒を飲むと、秋の夜長の意味が解りますヨ。朝なんか来るな～と思ってしまいます。エンドレス・ナイト！！

720ml **1,470円** 1.8L **2,940円**



9月上旬頃入荷予定

〈長野県・宮坂醸造〉

ますみ
真澄 山廃純米吟醸 ひやおろし

「真澄」の秋の人気酒と言えばコレ。毎年大人気のお酒ですが、今年の仕込みから酵母を「アルプス酵母」から「7号系自社酵母」に変更しました。ご存知の通り、7号酵母発祥の蔵元は真澄醸造元・宮坂醸造。原点回帰とも言える使用酵母の変更ですネ。営業マンの林さんに今年の味わいを尋ねると「今は貯蔵の段階ですので、現時点ではまだ試飲が出来ていませんが、昨年より香りは穏やかになっていいると思います。つまり、食に向くということですか。その一方、酸味に伸びが出て、爽快になっていると思います。そこに、程良い熟成による旨みが相重なり、秋茄子やきのこ類を合わせてみたくなるテイストに仕上がっていると思いますヨ」との事。出荷が楽しみな1本です。

720ml **1,800円** 1.8L **3,000円**



9月上旬頃入荷予定

〈岐阜県・はぎま酒造〉

えなさん
恵那山 秋乃月 純米吟醸 ひやおろし

蔵元から便りが届きました。『7月21日、蔵人で令和元年酒造年度に仕込んだ瓶貯蔵中のすべての酎酒(初呑み切り)を執り行いました。ひやおろし用のお酒の状態は、酸が酒に馴染み、米の旨味を感じながらもスッキリとお飲みいただける酒に仕上がりました。お客様にご案内するのが、とても楽しみな状態です。』との事。香りは穏やか。酒通、食通が好む領域です。飲み口は優しくて柔らか。低温でじっくりと熟成させた良酒の特徴ですネ。そして、「ひやおろし」ならではの香味がありながら、「恵那山」らしいジューシーな味わいも兼ね備えています。このジューシー感が、「ひやおろし」なのに不思議とフレッシュ感も奏でます。蔵の実力と本気が伝わってくる飲み口。人気急上昇中の銘柄である理由が解る酒質ですヨ。

720ml **1,500円** 1.8L **3,000円**



9月上旬頃入荷予定

〈新潟県・朝日酒造〉

とくげつ
得月 純米大吟醸

秋と言えば、中秋の名月ですよネ。今年は10月1日。ちなみに10月1日は「日本酒の日」でもあります。このふたつの日が重なる年って、そうはありませんので、調べてみました(〇〇) 前は2001年、この先は2031年までありません。1950年から100年で4回、つまり4半世紀で1回の確率となります。酒名の「得月」には、水面に映った月を見るという意味が含まれています。今年の【中秋の名月 & 日本酒の日】は、月を眺めながら「得月」を一献！…ですナ。原料米は、28%まで磨き上げた新潟県産「ゆきの精」。精米に3昼夜も掛かるそうですから驚きですよネ。その米の形、まるで中秋の名月のようにまん丸。化粧箱内にサンプル米が内封されていますので、それを眺めながらの一献も乙ですヨ。飲み口は岩清水の如く。サラッとした口当たりで、ス〜と喉を通っていきます。酒ならではの上品な香りと甘みも兼ね備えたスレンダーボディ。アートの様な酒ですヨ。前月号でもご案内させていただき、多くの御予約を頂戴致しております。入荷前にも関わらず残り少し、お早めに。

720ml **4,370円**



くぼた
久保田 千寿 吟醸酒 秋あがり

「久保田」で一番人気と言えば「千寿・吟醸酒」。その酒を、火入れしない「生」と加水しない「原酒」の状態、毎年1月に出荷する「久保田・千寿 吟醸生原酒」は、「久保田」シリーズの限定酒の中でも一番人気。この度ご紹介させていただきますこの酒は、昨冬に絞ったその「久保田・千寿 吟醸生原酒」を、夏を越えて秋までジックリと熟成させた「秋あがり」の酒。初の商品化となります。搾りたて生原酒ならではのフレッシュ & 濃厚 & しっとりとした味わいが、火入れをして熟成させることにより、丸みを帯びたまん丸の味わいに大変身しました。同じ酒なのに、時の移ろい等によって味わいの変化を楽しめるのも、日本酒の面白い所ですネ。冷すとキレの良い柔らかな酸味を、常温でトロツとした口当たりと旨味をお楽しみいただけます。

9月上旬頃入荷予定

720ml **1,450円**



えっしゅう さともみじ
越州 里紅葉 吟醸酒

新潟銘酒「越州」の秋の限定酒です。スッキリとした酒質に、原酒ならではのパワフルな飲み口が加わっています。じっくり楽しめる味わいは、酒通を唸らせませすヨ。飲み方はロック、冷酒、常温、お燗、どれでもOK。秋のリラックスタイムに欠かせない酒です。

500ml **1,250円**



9月下旬頃入荷予定

名門蔵 八海山 吟醸酒 純米吟醸 リニューアル

1922年に創業した「八海醸造」。醸す酒の名は「八海山」。
今や誰もがその名を知る、銘柄と言っても過言ではないでしょう。
さぞや何百年もの歴史ある酒蔵だろうと思われる方も多いのでは？
しかしながら、日本酒業界においては、まだまだ若僧の域かも知れません。今年で創業98周年。世間一般から見ればあと2年で創業100年の会社って、物凄いことですよネ。

他の日本酒蔵の歴史がもっと凄いとてことか(?)
そんな日本酒業界ではまだまだ歴史の浅い「八海山」が全国に名を轟かせる理由、それはやはり「品質」にあります。
「よい酒を、より多くの人に」という思想に基づき、日常的に楽しめる日本酒の高級化に取り組んできました。

定番酒の「清酒 八海山」で原料米60%精白、「特別本醸造 八海山」で55%精白。そう、日々の晩酌で毎日楽しめるレギュラー酒でさ吟醸酒規格です。

「吟醸 八海山」「純米吟醸 八海山」は共に50%精白。大吟醸規格です。大吟醸クラスの酒でありながら、あえてそのことを明示しない…。

これこそが「八海山」のプライド、誇りでもありました。

そして…。ここ近年、日本酒愛飲者の需要に変化が見られるようになってきました。“日々の晩酌に親しむ日常の酒”に加えて“特別な時に楽しむ、特別な時間を過ごすための酒”という認識を持たれる方が増えてきています。

そんな世の流れもあり、高級酒の品質を更に向上させようという強い想いを持ち、従来の「吟醸 八海山」「純米吟醸 八海山」の精米歩合をそれぞれ5%UPし、共に「大吟醸 八海山」「純米大吟醸 八海山」と銘打つに至りました。

「よい酒を、より多くの人に」という基本方針はそのままに、更なる品質向上を目指すと共に、「大吟醸」という名にふさわしい品質が実現できたという自負の現れなのでしょうネ。

蔵元からは『これまで「吟醸酒」「純米吟醸」に、承らくのご愛顧を賜りました事に改めて御礼申し上げます。これからも“酒としての旨みは十分にありながらも食事を引き立てる「八海山」ならではの酒”をお届け出来ますよう、これまでの修練で身に着けた技術を駆使し、人をつくした酒造りに引き続き取り組んでまいります。』と、便りをいただいております。

約30年間も愛され続けた酒のグレードアップ！

装いもリニューアルされます。

引き続きご愛顧の程、宜しくお願ひ申し上げます。

※ 普通酒、特別本醸造に変更はございません。

〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん

八海山 大吟醸

厳選された「山田錦」と「五百万石」を45%まで精白。爽やかな香りと綺麗な口当たり。スパッとキレル後口。きめ細やかで洗練された味わいに、きっとご満足いただけますヨ。シャープさの裏に見え隠れする旨味もイデすネ。

1.8L 3,520円



はっかいさん

八海山 純米大吟醸

こちら45%精白にグレードアップ。ソフトでライトなタッチの口当たりでありながら、純米造りならではの米の旨味と柔らかな酸味が絶妙のコラボレーション。穏やかな香りが見事に「食」に寄り添います。旨いっ！

720ml 1,940円 1.8L 3,870円



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酒を醸し、四日市の酒屋が伝え、四日市人だけが楽しめる酒…。四日市市外への出荷が一切されない、四日市人しか呑めない酒。

12月中旬頃入荷予定



そして、僅かばかりではありますが、売上の一部を四日市市に寄附させていただき、四日市市に還元させていただいております。完全地産地消。その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」です。

全ては四日市市のために…。その名は「MARU YON」。

今回で5回目の企画となります。

原料米となるのは、三重県奨励酒米品種の「神の穂」。米を作るのは四日市市保々地区で「三重の安心食材」にも認定されている齋藤農場さん。減農薬での栽培となります。

そして、重大な酒造りをお願いするのは、昨年・一昨年に続き「宮の雪」でお馴染みの楠町の宮崎本店。過去2年、同蔵が醸した「MARU YON」には、多くの方々よりお褒めのお言葉を頂戴いたしております。

今年の「MARU YON」を当会報誌先月号でご案内しましたところ、早くも多くの方々から御予約をいただきました。

そのほとんどの方が、やはりリピーターさん。

昨年より少し多めの酒を蔵元にはお願いしておりますが、御予約をされた方が賢明かと思われます。

御予約受付中

720ml 1,500円 1.8L 3,000円

～お燗酒のすすめ～

まだまだ猛暑を振るう日本列島。皆様、熱中症にはくれぐれご注意くださいネ。で…こんな暑い時季にKOBAがあえておススメしたいのがお燗酒。

またワケのわからん事を言っとる酒屋です(´ー´)ノ

このクソ暑い時に、冷房の効いた部屋で飲むお燗酒がたまりません！

暑さを避けるために、高い電気代を覚悟してエアコンをガンガン効かせているにも関わらず、温かいお酒を飲む。

夏でもホットコーヒーや熱いお茶、飲みますやん。

アツアツのラーメンも食べますやん。

冷え冷えの部屋で美味しい肴と一緒に燗酒。

ウン、これって言うならば、究極の贅沢やん！

贅沢を感じた後に至福がやってきますヨ。ぜひお試しあれ。

〈くれぐれも“冷房の効いたお部屋”でお願いしま〜す(*^-^*)



〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

酒屋八兵衛 山廃純米酒

先日、蔵元からの出荷分が令和1年BYに切り替わりました。それと同時にラベルもリニューアル。さっそくお燗で試飲しましたが、実に旨い！ 山廃特有の酸味を帯びた旨味がホント柔らかに広がります。マジ、お燗されるために生まれてきた酒！ぜひぜひ、お試しくださいませ！

※720mlは近日入荷予定です。

720ml 1,343円 1.8L 2,685円



2代目 Mr.Yの

月イチbloo

みなさんこんにちは。夏本番！

いや〜暑いですね〜。

そんな時は【25°とっぱい】

甘い香りと雑味の無い、スッキリ系。

グラスに氷をたっぷり入れて、ちょい水割がオススメ！

この猛暑を、旨〜い焼酎で乗りきりましょう！是非！

720ml 1,300円 1.8L 2,362円



御予約受付中 ボージョレ・ヌーヴォー2020

11月19日(木)
解禁

ボージョレ・ヌーヴォーとは… ?

- 以下の事が法律で決まっています。
- ・解禁日は毎年11月第3木曜日。
- ・フランス・ボージョレ地方で作られたワインに限ります。
- ・ブドウ品種はガメイ種を使用しなければいけません。
- 日付変更線の関係で世界中で日本が一番早く飲むことができます。
- 炭酸ガスを少なく、口当たりの良い軽いワインです。

〈レイテット社〉

ボージョレ・ヌーヴォー

「ボージョレ・ヌーヴォー・リオン杯」にて
2017、2018、2019年と3年連続で金賞を
受賞しているヌーヴォーです。
スタンダードなヌーヴォーですが、
他社のものに比べると品質はピカイチ！

750ml **2,000円**



〈レイテット社〉

ボージョレ・ ヴィラージュ・ヌーヴォー

毎年、当店で人気No1のボージョレ・ヌーヴォー！
「ヴィラージュ」とは、特に優良な葡萄が得られる
エリアに限り名乗ることが出来ます。
コストパフォーマンスに優れた、ワンランク上の
ボージョレ・ヌーヴォーです。

750ml **2,150円**



〈レイテット社〉

ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー・ キュヴェ・サントネール

樹齢100年以上のぶどうのみを使用。
1本の樹に2房しか実を付けない樹木もあり、
生産量は非常に限られています。
その分、他の葡萄では出すことの出来ない
濃縮された旨みがタップリ！

750ml **2,300円**



〈レイテット社〉

マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー・ キュヴェ・トラディション

ここ最近、人気の「白のヌーヴォー」です。
産地はボージョレ地区の隣のマコン地区、
ぶどう品種はシャルドネの為、厳密に言えば
ボージョレ・ヌーヴォーではありません。
しかし、毎年ご予約で完売となる人気の
白ワインです。辛口に仕上がっています。

750ml **2,600円**



〈レイテット社〉

ボージョレ・ヌーヴォー・ アン・ヴィ

NEW
FACE

今年から新発売される SO2 無添加で造られる
ボージョレ・ヌーヴォーです。
SO2とは二酸化硫黄、ワインの酸化防止剤のこと。
市場に出回るほとんどのワインに添加されています。
もちろん、その使用量については法律で定められて
いますのでご安心を。
しかしながら…ここからが少し難しいかも(-ω-)/
SO2は、添加しなくても、ワイン醸造過程において、
酵母が自然と作りだすものでもあります。
つまり、SO2 無添加でも、ラベルに「酸化防止剤」と
書かれている場合もある…という事です。このヌーヴォーは
まさにそれに該当します。でも、人為的に外部から
添加していない事に間違いはありません。
商品名の「アン・ヴィ (En Vie)」とは英語の「アライブ (ALive)」、
生きているの意。そして、無添加ならではの、よりピュアな葡萄の
味わいをお楽しみいただけます。
安心&美味！ NEW FACEのヌーヴォー、ぜひご賞味ください。

750ml **2,450円**



ヴィーノ・ノヴェット 2020

10月30日(金)
解禁！

ここ最近、フランスのボージョレ・ヌーヴォーに対抗するかのように、
注目度がアップしている「ノヴェット」。
初めて耳にした方もみえるかもしれませんが、簡単に言えば
ボージョレ・ヌーヴォーのイタリア版。「ノヴェット」とは、
秋に収穫された葡萄を使って造られたフレッシュなワインのこと。
ヌーヴォーと同じ意味合いですね。
正しくは「ヴィーノ・ノヴェット」と言い、ワインという意味の「ヴィーノ」を
略して「ノヴェット」と呼ばれる事が多くなっています。
「ノヴェット」は、イタリアの全20州で、60種以上に及ぶブドウ品種を
使って造られています。解禁日はヌーヴォーより少し早く、
毎年10月30日と定められています。解禁時刻はヌーヴォーが
午前零時なのに対し「ノヴェット」は零時1分となっています。
カウントダウンをするような解禁パーティでは注意が必要です。
日本には幾種類もの「ノヴェット」が輸入されますが、KOBAがおすすめ
するのは「ファルネーゼ社」のモノ。大手輸入元を抑えて、
日本で一番売れているのが同社の「ノヴェット」です。

〈イタリア・ダブルッツォ州・ファルネーゼ〉

ファルネーゼ・ノヴェット 2020

葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ

ファルネーゼは1994年に設立した、まだまだ歴史の浅い
生産者です。しかし、2005年にイタリアワインの評価本
「ルカ・マローニ・ベストワイン年鑑」で、初めて
最優秀生産者に出選されて以来、僅か10年足らずの
短期間で9回も選出され、今やイタリアトップの生産者の
地位を築き上げ、国際的に評価を確立している生産者です。
そんなファルネーゼが世に送る「ノヴェット」は、
フレッシュ感と力強さが見事なハーモニーを奏でる
味わいです。そのバランス感は素晴らしく、
とても飲み易いミディアムボディタイプに仕上がっています。
是非、お試しあれ。

750ml **2,350円**



毎年、御予約にて全てが完売となります！

8月28日(金)までに御予約を頂いた分は完全確保させて頂きます。
それ以降のご予約は先着順とさせていただきますので、御理解の程、宜しく願い申し上げます。

あっぱれ本格焼酎

〈大分県・久保酒蔵〉

〈麦 27°〉 **久保 手造り甕貯蔵**

超レアな麦焼酎が入荷致しました。年に2度の入荷となりますが、一昨年までは全国に僅か500本しか出回らなかった酒です。しかも、720ml瓶のみで。この数字、一升瓶に換算したらたったの200本。そんなレアな麦焼酎ですが、昨年から念願の一升瓶もやっと商品化されました。では、どうして少量しか生産出来ないのか？ それは、和竈での熟成によるからです。焼酎を貯蔵するタンクはホーロー製やステンレス製がほとんどで、大型のものが多く一般的です。和竈…、ご存知の通り、それは陶器製です。陶器で作る竈、そんなに大きなモノは作れませんよネ。ですから、和竈で貯蔵できるのは、必然的に少量となってしまいます。古来より和甕は焼酎の熟成を促進させると云われています。甕の表面の気孔に詰まっている空気が焼酎の熟成を促すとか、甕自体に含まれている無機物が焼酎と絡み合い、まろやかな風味を生み出すとか…。数字や科学的には立証しづらい不思議・神秘的な焼酎に纏わるお話ですよネ。更に、この焼酎の熟成には国産の和甕が使用されています。和甕と言えど、悲しいかな、そのほとんどが中国製である今、国産和甕って、超希少なんですよ(〇〇) そんな国産和甕で熟成されたこの焼酎、和甕独特の個性豊かな香りと風味を持ちます。香り、旨み、コク、そして円やかさ。それらが見事に調和した、激レア麦焼酎。ぜひご賞味ください。



720ml **1,500円** 1.8L **3,000円**

〈鹿児島県・大海酒造〉

〈芋 25°〉 **海からの贈りもの 2020**

「海」「くら」「海王」と、海をテーマにラインナップされている大海酒造の芋焼酎ですが、この芋焼酎は毎年違う造り方にチャレンジし、毎回違う味わいで夏だけに出荷される限定酒です。今年は何んな味わいに仕上がっているのか、とても楽しみですネ。蔵元からのコメントは以下の通り。

『2019年は、さつまいもの特徴を最大限に引き出せるように造りました。使用した原料は、白麹にコガネセンガン、蒸留方法は常圧蒸留と、スタンダードな仕込みでした。しかし、麹の割合を多くして芋の醗を低温でゆっくり醗酵させ、香り・味わいを引き出し、さつまいもの「甘い香り・甘み・コク」が感じられる焼酎に仕上がりました。ロックでも美味しいですが、お湯割りにすると香り、甘みをより強く感じられますヨ。』との事。



残り少しくなりました。お早めに！

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉 1.8L **2,667円**

〈25° 芋〉 **紅やきいも黒瀬**

人気の「やきいも黒瀬」は3種類あります。通年販売の「やきいも黒瀬」の原料芋は黄金千貫。春先に発売される「紫やきいも黒瀬」は「顔姪紫」と「パープルスイートロード」を使用。この度入荷の「紅やきいも黒瀬」は「紅薩摩」を原料としています。どの原料芋も焼き芋にしてから使われます。今では他の蔵元が造る焼き芋焼酎を見かける事もありますが、元祖はこの「黒瀬」。焼酎業界第一人者である同蔵の黒瀬安光杜氏が発案し、試行錯誤の末に手掛けた製法です。この「紅やきいも黒瀬」は3種類の「黒瀬」シリーズの中で最も入荷数が少ないんです。その理由は先述の原料芋である「紅薩摩」の収穫量が極めて少ないから。全国の黒瀬特約店の中でも一部の特約店しか販売されない希少な「やきいも黒瀬」です。その味わいは…？ 焼き芋ならではの香ばしさと紅薩摩の甘味が奏でるハーモニーが絶妙！ 柔らかくて優しい香りと甘みに、爽やかさを感じます。なのに、コクも感じる！ ウン、最高！



720ml **1,454円** 1.8L **2,636円**

真澄の保冷バック

7月1日より始まったレジ袋の有料化。容器包装リサイクル法の改正により、レジ袋の有償化が小売業者に義務付けられました。

皆様にはご不便とご負担をお掛けし誠に申し訳ございませんが、ご理解の程、よろしくお願い申し上げます。

そこで、皆様からご好評をいただいているのが、信州の銘酒「真澄」でお馴染み、長野県・宮坂醸造から発売されている「真澄 オリジナル保冷バック」。

手提げ袋となっており、内側には保冷シートが施されています。そして、嬉しいことに保冷材が1個、おまけで付いています(〇〇) サイズは大、小の2種類。

大サイズは、1.8L瓶なら2本、720ml瓶なら4本、小サイズは1.8L瓶1本、720ml瓶なら2本が持ち運び可能です。KOBaでお酒をお買い物の際はもちろん、ちょっとしたお出かけの時も気軽にお酒を持ち運び出来ます。「真澄」の酒瓶がデザインされた見た目もヨロシカと(〇〇) で、エコ。でもって、お値打ち。当店レジ横にて好評発売中で～す!!



大サイズ **530円** 小サイズ **400円**

10月1日～酒税改正

2020年10月1日より、酒税法改正が実施されます。

大まかにご説明致しますと…

増税は、発泡酒・第三のビール・ワイン…。

減税は、ビール・日本酒…。

しかしながら、増税・減税に関わらずメーカーや商品によって、価格に反映されない酒もあります。

ややこしくて申し訳ございませんが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

生桑店 お休みのお知らせ

8/24(月) 25(火) 26(水)

…は、お盆の代休として

お休みさせていただきます。

女流酒屋のひとりごと

◎KOBaの新しいお土産

今頃にはKOBa周辺で鳴き声が響くようになると酒屋あるじが走って出て行き捕まえてきます。店内入って「ギリギリチョン」と虫の鳴き声に驚かれるお客様続出!!

「本物やー」「鳥いびきー」「大きいー」そうなんです。店内正面のしとろな木の虫がに大きなキギリスが(〇〇) しかもお腹がすくとよく鳴くんです。私がエサをあげた後と

「(お腹がすいて) キリギリーッス」

「(お腹がすきすぎて、もう) キリギリーッス」

…と聞こえるから不思議(笑笑)

みなさん一度聞きに来て下さい!! byMICHIO

