

2020年10月21日発行

酔心一ハ
 ～其の二百拾弐～

【旨美酒專門店】

人獸

(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/sakeyokk>

※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。

秋 まっ盛り! 旬の 酒 と ワイン 飲み逃がすな!

ボージョレ・ヌーヴォー 2020

11月19日(木)
解禁

法律で解禁日が定められているボージョレ・ヌーヴォー。
今年11月19日(木)。
星の数ほど存在するボージョレ・ヌーヴォーですが
KOBAYASHIのおすすめは「ルイテット社」。
当会報誌前々月号からご案内させていただき、
お陰様で入荷予定5品種の内、既に4種が完売となっております。
下記にご案内致します1種のみしか残っていません。
発売日には御予約で完売になっている可能性、かなり大？
お早めの御予約をおすすめ致します。

〈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年以上のぶどうの樹から収穫されたぶどうのみを使用。100年…、一世紀ですヨ。普通、ぶどうの樹は古くても30～60年くらいですので、凄い事です。古樹は若い樹よりも付ける実も少なく、付ける実が僅かに2房程度の樹もあります。そして、地層深くまで根が張っているため、他の葡萄では出せない凝縮感と味わいの深さを持つヌーヴォーに仕上がります。10月16日現在で残り6本となりました。お早めに御予約くださいませ。

750ml 2,300 円



秋の限定酒

〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん はなの ふ

蓬萊泉 花野の賦 純米大吟醸生酒

大人気を誇る「蓬莱泉・空」。その姉妹品となる酒です。「空」とほぼ同じスペック。違いは「生酒」「酵母」「熟成期間」の3点。この3つの違いが「空」より、フレッシュ＆フルーティ＆ライトな飲み口へと導きます。「春のことぶれ」「はつなつの風」と、同じ酒が季節ごとに商品名を変えて出荷される酒ですが、この秋バージョンが完結編となります。時の経過と共に移ろい行くテイストの違いが楽しめるのも魅力ですネ。

720ml **3,300円**

〈佐賀県・天吹酒造〉

あま、洗

天吹 秋に恋する純米

いわゆる「秋酒」と呼ばれる秋の限定酒は、お陰様で全般に
売れ行きが早いですネ。飲み手の気持ちちが本格的な
日本酒モードになって来た…ということかな。
「最後の秋酒」としてKOBANに入荷したのがこの酒です。
穏やかな香りと深みある味わいを持ち、これから
美味しくなる鍋料理に合わせたくなるテイストです。
特にモツ鍋、最高ですゾ。

1.8L **2,700円**



〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ

楯野川 Shield 惣兵衛早生 純米大吟醸

この酒の原料米となる「惣兵衛早生(そうべえわせ)」は、“幻の酒米”と称される「亀の尾(かめのお)」の親にあたる山形県庄内地方の在来品種で、現在では「亀の尾」以上に希少な存在となっております。その種もみを山形県農業総合研究センター水田農業試験場から譲り受け、歳月を掛けて作付け面積を増やし、現代に甦らせたのが楯の川酒造です。その酒米を精沢に55%精白。ほんのり甘い香り。しなやかな酸味。そして、軽やかな飲み口の奥に見出せる旨み。味わいのパーツが見事に絡む事により、奥深くもありモダンなテイストに仕上がっています。酒名の「Shield」とは「盾」の意。楯の川酒造の「楯」と字は違いますが、「盾(シールド)」と同蔵の家紋である「源氏車」をイメージしたロゴマークが真っ黒な酒瓶にプリントされています。見た目、超カッコイイ！テイストといいビジュアルといい、とにかくナウい(^^)当会報誌の原稿を書いている時点で早くも完売間近ですので、賞元にしたかのおねだりをした酒でもあります。「惣兵衛早生」を原料米として、この世に初めて出る、ナウい酒。ぜひご賞味を(〇〇)

720ml **1,850 円** 1.8L **3,500 円**



はっしゅ

酒のプロが選ぶ秘蔵酒

靴通 Bassyu VOL.31

東海3県の地酒専門店で構成される「抜酒の会」。年に3回ほど利き酒会を開き、No.1の酒を選出します。

ティスティング方法は、蔵元名やスペック等、完全非公開の完全ブラインド。
 先入観ゼロ、ただ単に旨い酒を決めるというコンセプトです。
 栄えあるNo.1に輝いた酒に「抜酒Bossyu」の木札を吊り、利き酒の酒瓶と同様に、
 ノンラベルにて商品化しています。(酒税法上、必要な事は裏ラベルに記載)。
 前回の30回目となるメモリアル「抜酒Bossyu」は、CCCメディアハウスさんが
 9月30日発行し大人の名古屋VOL. 52」に記事として取り上げて下さいました。
 そして先日、第31回目となる利き酒会が開催されました。
 全国からエントリーされた酒の数、実に54酒。
 全て試飲するだけでも約1時間。確認の意味で、2度目の試飲をすれば、
 もっと掛かります。一次審査で15酒に、二次審査で7酒に、
 三次審査で3酒に絞り込まれ、決着となる四次審査で見事No.1に
 輝いた酒は、エントリーNo.41・山形県の米鶴酒造が醸したお酒でした。
 後に公開されたスペックは純米大吟醸規格。そして、旨いはずです。
 上立ちは甘〜い果実のよう。派手さと嫌味がありません。口に含むと
 メロン・ピーチのような甘みに、バナナのような違う甘み成分が絡みます。
 その複合的な甘みを優しく酸味が覆い、柔らかな飲み口に仕上がっています。
 口の中で含んだ甘みは、そのまま心地良い余韻となり、ラストはキレイに締める。
 高級酒ならではの貫禄の味わいです。
 一番欲しい時期は年末からお正月ですが、その頃には在庫ゼロの可能性、
 大アリ。飲んで良し、贈って良し、自信アリアリの逸品です。

11月上旬頃入荷予定

御予約受け賜います

720ml **2,700円** 1.8L **5,000円**



限定品

飲んで旨い! 贈って喜ばれる!

旨喜酒

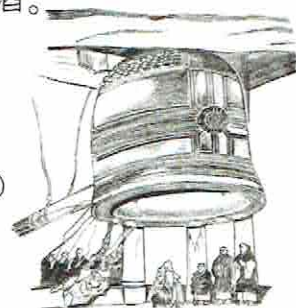
ゆく年くる年

御予約
受け賜います

毎年人気の理由

新米新酒 吟醸酒 〈新潟県・朝日酒造〉

- 「越州」「久保田」でお馴染み、新潟の名門蔵元・朝日酒造の一年一回の限定酒。
- この秋に収穫した「五百万石」で醸した吟醸新酒。
- なんと言ってもオイシイ! フレッシュな香りを持ったスッキリとした辛口です。
- どの温度帯でも楽しめるお酒です。(冷やして、常温、お燗、どれも美味! !)
- 年末シーズンにもってこいのネーミングも最高! 除夜の鐘を肴に是非…。
- 御歳暮・プレゼント・差し入れに、とっても大好評! (他酒との詰め合わせも可能です。)
- 価格がリーズナブル!



オイシイ! 淡麗辛口

新潟酒の典型的な味わい【淡麗辛口】。淡麗辛口酒が世間で評判になると、淡麗辛口と表示した酒が氾濫しました。中には、アルコール添加を多くした薄っぺらの辛口だけの酒や、醗の段階で数字上だけで辛くし、風味を損なった雑味の多い辛口酒など、粗悪な辛口酒が横行した時期もありました。本家本元・朝日酒造が守り続けている【淡麗辛口】の味わいを表現するならば…“キレイでスッキリしていて、後に残らず、飲み飽きしない酒”。そして“口に含んだとき、ただ辛いだけでなく酒らしい風味があり、心地よい余韻を残しながら、スッと消える”。

朝日酒造では、原料米の高精白に始まり、蒸しの硬さ、乾燥突き破精麴、醗の低温発酵、上槽の圧の掛け方、味に関する成分等々、全てにこだわりと万全の注意を払いながら酒を醸しています。そして、もうひとつ忘れてはならないのが【水】です。日本酒の80%以上は水なのですから…。朝日酒造の仕込み水は「宝水」と呼ばれる、硬度1.5と非常に柔らかく、且つ、強い水です。この水に蔵の技とも言える【妙技】を加える事で日本一の淡麗辛口酒とも言える朝日酒造の酒が誕生するのです。

只今、
酒造り真最中!



限定品の為、数に限りがあります。非常に **人気** が高く、いざ欲しくなる年末には毎年 **品切れ** 状態です。ここ数年間、入荷数の約80%が御予約をいただいております。そして、12月上旬頃に毎年 **完売** してしまう人気のお酒です。「今年は飲めなかった～」という事のないよう、気の早いお話で申し訳ございませんが、お早めの **御予約** をお勧め致します。

11月末頃入荷予定

720ml

1,430円

1.8L

2,970円

御予約 受付開始!

〈新潟県・諸橋酒造〉

こしのかげとら

越乃景虎 純米しぼりたて 生原酒 甕詰

毎年人気のこのお酒。フレッシュで爽やかな味わいがウケています。瓶ではなく、「甕」に詰めての限定入荷。付属の竹製柄杓ですくいながら、いつものお酒のシーンとはちょっと違う時間を楽しんでいただけたと思います。ご家族、お仲間など、皆様でお楽しみ下さい。ご進物にも最適ですヨ。

限定6本のみ
早い者勝ち!



12月下旬頃入荷予定

1.8L 4,648円

樽酒量売

※720ml瓶は
当店で
ご用意させて
いただきます。

石川県の福光屋から2種類のお酒を特別に木樽にて仕入れ、量り売りさせていただいております。毎年恒例の企画です。酒通にウケるしっかりとした味わいの【黒帯】と、ふくやかな香りでキレイの良い【加賀鳶】の2酒。木の香りが【黒帯】【加賀鳶】本来の酒の旨さに追い打ちをかけます。お正月にもってこいの、この2酒。是非ともご予約をおすすめいたします。



〈石川県・福光屋〉 12/29日発売予定

くろおび 黒帯	ゆうゆう 悠々	特別純米酒 樽酒	720ml	1,900円
かがとび 加賀鳶		極寒純米酒 樽酒	720ml	1,900円

圧倒的人気 作

三重県鈴鹿市・清水清三郎商店

作 IMPRESSION H 純米原酒無濾過直汲

皆様からご質問がとて多い「作インプレッション」と定番酒の「作」の違いについてご説明致します。一般の日本酒には、酒造りの最終に「上槽」という行程があります。簡単に言うならば「酒を搾る」という事。醪を、個体の酒粕と液体の酒に分離することです。定番酒は槽口(搾り出された酒が搾り機から出てくるところ)から出たお酒を、大きなタンクに溜めます。その後、濾過と加水を行います。一方、「インプレッションシリーズ」は、この槽口から直接、瓶に酒を詰めます。これを「直汲み」と言います。タンクに溜めた酒は空気に触れますが、「直汲み」ではほとんど空気に触れることがなく、とてもフレッシュな味わいを楽しめる事が出来ます。また、濾過と加水をせずに直接瓶詰めされますので、無濾過の原酒。だから、生まれたまんまの酒の味わいを楽しめる事が出来ます。

この「直汲み」した酒が瓶に入った状態で火入れ殺菌をします。これを瓶燗火入れと言います。そして直ぐに打栓しますので、お酒が発酵する際に発生した二酸化炭素を瓶内に封じ込める事が出来ます。こう書くとスパークリングワインや炭酸入りジュースのような、シュワシュワの泡を想像される方が多いですが、発酵の最終段階での瓶詰めとなるため、それほど泡は出ません。火入れをすることで発酵は止まり、瓶内で二次発酵することなく、ガスの量が増える事はありません。この酒を口に含んだ時、少しビリビリと感じられると思いますが、それが、微少のガス感です。そして、この微ガス感がフレッシュ感を押し上げ、味わいにアクセントを与えてくれます。以上がインプレッションシリーズの大きな特徴です。チョビリ、難しかったかな？

そして、インプレッションシリーズには「H」「M」「G」「N」の4種類があります。この4つのアルファベットはインプレッションシリーズのベースとなる「作」の定番酒の頭文字です。「H」は「穂乃智」、「M」は「恵乃智」、「G」は「玄乃智」、「N」は「雅乃智 中取り」の中取りの「N」から来ています。例えば、「H」はベースとなる酒が「穂乃智」ということです。では、ベースとなる「穂乃智」と「H」は何が違うのか？それは…「穂乃智」の酒造りをして、上槽した酒をタンクに溜めれば「穂乃智」、直汲みした酒が「インプレッションH」という事です。

また、インプレッションシリーズは毎月1酒しか入荷しません。「H」「M」「G」「N」の順で毎月ローテーションして入荷します。10月入荷は「H」、11月入荷は「M」という感じです。

インプレッションシリーズは、前述通り「直汲み」した酒です。この「直汲み」はとても手間が掛かるため、全国の「作」特約店全てに出荷出来るほど数が取れません。

ですので、「作」特約店の中でも一部の特約店にしか出荷されないお酒となります。さて、今月入荷したのは「タイプH」。前述の「インプレッションシリーズ」の特徴はもちろん、爽やかでみずみずしい甘みと、しなやかなコクとも言える旨みを楽しめます。インプレッションシリーズは鈴鹿の蔵元ならではの伊勢型紙をモチーフにしたオシャレなボトル。プレゼントにも最適ですよ。

720ml **1,600円**

大人気のため入荷が安定しない「作」。先日、蔵元と相談し、11月頃より、ある程度安定供給していただく事となりました。「恵乃智」「穂乃智」「玄乃智」「雅乃智」「奏乃智」「雅乃智 中取り」「恵乃智 中取り」「Z」の定番酒が店頭に揃います。それでも欠品の時は、どうかお許しいただき、次月には入荷致しますので、よろしければ御予約くださいませ。

作 愛山 純米吟醸

これまで「作」の「愛山」は「作・雅乃智」シリーズの米違いバージョンとして出荷されてきました。この度入荷予定のこの酒は、商品名から「雅乃智」が外れました。まっ、あんまり関係ないか。

旨けりゃ、どうでもええ話やんネ。ところで「愛山」ってお米、ご存知ですか？おじいちゃんが「山田錦」、おばあちゃんが「雄町」。非現実的な話ですが、サッカーで例えるならカズさんと澤さんのお孫さんみたいな(◡_◡)要するに、超サラブレッドな酒米です。その昔「剣菱」が契約農家に栽培してもらい、独占して酒造りに用いていた酒米でした。しかし、阪神淡路大震災で「剣菱」も酒造りが出来なくなり、「愛山」が各蔵元に広がっていったという経緯があります。栽培が難しいと言われる「山田錦」や「雄町」ですが、「愛山」はその両者より更に粒が大きく、もっとも栽培が難しい米でもあります。当然生産農家は減り、幻の酒米となる…という訳です。でも、逆に言うならば、「剣菱」が独占して使っていたというより「剣菱」が農家さんと契約して守り続けてきた酒米とも言えます。ネ。「愛山」は、心白も出やすく溶け易いという性質を持つためとても造り易く、味わいも良くなります。一方で、味の重い酒になりがちで、とても扱いが難しい酒米でもあります。要は、扱い方次第で良くも悪くなるという酒米。難しいが上手くやれば素晴らしい酒に仕上がる酒米という事です。更に言うならば、造り手の腕が問われる酒米でもあります。そんな「愛山」を55%精白して醸した限定酒です。「作」特有の華やかな香り。爽やかな酸味と「愛山」ならではの豊かな味わい。そして、クリアな飲み口。それらひとつひとつが融合して「フルーティ」という言葉に結び付く。今回は1.8Lの発売はありません。しかし、720mlから750mlと30ml多くなったにも関わらず、お値段は同じ。30ml分、お得です(〇〇)v 更におしゃれなプリント瓶！飲み終えた後は「作」ファンなら部屋に飾ってもよし！とにかく「キュン」な「作」。買いそびれて「シュン」となりませんように(〇〇)/

10月下旬頃入荷予定

750ml **1,850円**

まるごと
四日市の酒

MARU YON

純米吟醸 生原酒

四日市市で作った酒米で
四日市市の酒蔵が酒を醸し、
四日市市の酒屋が伝え、
四日市市民だけが楽しめる酒。
四日市市外への出荷が一切されない、
四日市市民しか呑めない酒。

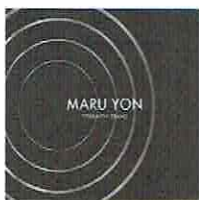
その全てが四日市市で始まり、
四日市市民が関わり、
四日市市で完結する、完全地産地消の酒。
四日市市民の四日市市民による
四日市市民の為の、真の四日市の地酒です。

そんな酒を目指して、立ち上がったプロジェクト。

今年で5回目の企画となります。
今年も楠町の宮崎本店に酒造りを依頼してあります。
発起人のKOBA、案外頑張っています(〇〇)
酒の趣旨上、四日市在住の方にしか販売することが
できませんこと、お許し願います。
市外在住の方は四日市まで足をお運び頂ければ購入可能です。

12月上～中旬頃発売予定

720ml **1,500円** 1.8L **3,000円**



御予約
受付中

新規取扱

あざくら

阿櫻酒造

〈秋田県〉

美酒王国とも呼ばれる秋田県。先ず、特筆すべきは山内(さんない)杜氏。その昔、山内村には、冬に酒蔵に出稼ぎ労働に出向く人が多数いました。

やがて酒造りの技術をより高めるため、村では杜氏組合が発足しました。

岩手の南部杜氏、新潟の越後杜氏など杜氏集団は全国にたくさんありますが、山内杜氏は五大杜氏のひとつとなります。

阿櫻酒造は、その山内村の隣、横手市に蔵を構えます。横手市にある横手城は別名「阿櫻城」とも呼ばれており、社名も酒名も、それに由来しています。

横手市と言えば何？と聞かれても、直ぐには何も出てきませんよ。

“かまくら”か“横手やきそば”と答えられたら、クイズ上級者かも…[^]_^ 壇蜜さんの出身地と答えた人は、単に壇蜜さんのファンと言うだけ(・_・)

さて、蔵元の説明を…。

杜氏はもちろん、山内杜氏。

米どころ秋田の地元米を使い、秋田酒の伝統とも言える秋田流寒仕込みで酒は醸されます。

職人技をはるかに超えた“大胆かつ緻密な”酒造りは、伝統の中で受け継がれてきた芸術と言っても過言ではありません。

同蔵のコンセプトは「飲む方に蔵人の情熱が伝わる酒」。

そして、伝統を重んじつつ、新たな酒造りにもたくさんチャレンジしています。

時代を越えて“魂が注ぎ込まれた阿櫻酒造の酒”。

四日市初上陸です。是非ご賞味くださいませ。

阿櫻

阿櫻 特別純米 中取り 無濾過生原酒

“初入荷”とインスタグラムで公開したら、720ml瓶は直ぐに売り切れになった酒です。

再注文しましたので、ご安心くださいませ。

原料米は秋田県を代表する酒米「秋田酒こまち」。

60%精白した純米吟醸規格の限定生酒です。

香りは穏やかでありながらミネラル感が溢れます。

生酒ならではのフレッシュで爽快な口当たり、

原酒ならではのトロリとした舌触り。無濾過ならではの

味幅の広さとジューシーな旨みも楽しめます。

にも関わらず、ラストはドライにしめくり、

キレの良い喉越しを感じた後、スッキリとフィニッシュ。

「阿櫻」の絶対的エースな酒ですネ。



720ml **1,400円** 1.8L **2,800円**

阿櫻 超旨辛口 特別純米 無濾過原酒

香りは穏やか。この時点で「食」を意識した酒質と直感できます。口に含むと、先ず小さくジワッと旨味が

膨らみ、直ぐにドライ感が口の中全体を支配します。

スリムなボディラインで、す〜っと喉を滑り落ちていきます。

そのキレの良さ、抜群！

ズバリ、スッキリ系の辛口純米食中酒！

お料理と一緒に辛口酒を楽しみたい方、

き〜っとご満足いただけますヨ。



1.8L **2,700円**

新酒

カミナグ・スーン!

の季節がやってくる!

全国の酒蔵で酒造りが始まりました。

来年の春頃まで各蔵元は大忙し…。

そろそろ今年いちばんの新酒が出来上がって来ます。そのお酒を熟成させずに、すぐに出荷されるのが

【しぼりたて】です。とてもフレッシュ感に溢れ、香りの高い、まるで白ワインとも思えるお酒。

日本酒党はもちろん、お酒が苦手な方にも喜ばれるお酒です。各蔵元から随時入荷してまいります、ほんの一部をご紹介しますいただきますネ。

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

はっ

鳳凰美田 初しぼり 純米吟醸 生酒

ここ数年、当会報誌でもご案内することが出来ずにいる毎年大人気のお酒です。出荷日が早いこともありますが、毎年一番最初に完売する「しぼりたて」です。

そのクオリティの高さには定評があります。

若々しさが有りながらも柔らかさも兼ね備えていますヨ。

720ml **1,600円** 1.8L **2,800円**

〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん

えちご

そうろう

あおえちご

八海山 越後で候 青越後 しぼりたて 生原酒

荒々しい飲み口のお酒。ワイルドでありながら繊細さも持ち合わせたストロングな新酒です。KOBAでは別名

「ちょいワル親父な酒」として親しまれています(・_・)

720ml **1,170円** 1.8L **2,440円**

〈新潟県・朝日酒造〉

あさひやま

がんたん

朝日山 元旦しぼり 生酒

元旦の早朝。澄み切った空気の中、蔵人がこの酒を搾ります。その酒を生のまま原酒の状態で瓶詰め。

そして、蔵のすぐ近くの朝日神社でお祓いを受けた後に出荷されます。1本ごとに開運絵馬が酒瓶に掛かっており、

ラベルには2021年の干支である「丑うし」が

描かれています。一年の幸をお祈りして新年を飾るのに

ピッタリのお酒です。スッキリさを基調とした酒質の中に、

フレッシュで豊かな味わいと、原酒ならではのトロミ感をお

楽しみいただけます。

令和3年1月7日入荷予定

1.83L **2,490円**



2代目 Mr.Yの



月イチblog

みなさんこんにちは。

少しずつ肌寒さを感じる季節になってきましたね〜。

今回、紹介するのは【加賀鷹 純米 翔】です。

米の旨みと純米ならではのキレの良さが抜群！

スッキリ辛口なので冷やして飲むと、

のど越しの良さが倍增しますよ。

オススメは鶏の水炊きと一緒に！是非！

1.8L **1,962円**



あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

やすだ
〈芋 26°〉 **安田**

11月中旬頃入荷予定

当店取り扱いのお酒は、日本酒も焼酎も、ほとんどが限定流通のお酒です。限定流通酒というのは、販売する店を酒蔵が限定する、特約店制度と言え解り易いですかネ。
通常、限定流通酒はTVや雑誌等のCMに出ることはありません。露出度が少ない分、我々酒屋の伝達力と、商品自体の価値観が絶対不可欠となります。そして、世で爆発的な人気を得た酒は、裏ルートで高値取引され、俗に言う「プレミアム価格」で販売されるという悲しい現状があります。しかし、国分酒造の焼酎にしましては「プレミアム価格」で販売されているのを見かけたことがありません。

それは同蔵の焼酎、全てのラベルに販売店名が印で押されているから。裏ルート、いわゆるブローカーや特約店ではない店が販売するのに困る仕組みがキッチリと施されているのです。

これは、自蔵が誇る酒を、タッグを組んだ酒販店により広めてもらい、解っていただける方だけに適正価格で飲んでいただきたいという、同蔵の想いなんです。『いも麴芋』『大正の一滴』『蔓無源氏』『純芋』、そして、この「安田」。これらの芋焼酎は、国分酒造の芋焼酎に対する熱い想い、商品発売までの経緯、その見事なまでの味わい、その他様々な要素があるにも関わらず、プレミアム価格で販売されていない現状に、この蔵の実直な姿勢を感じずにはいられません。そんな国分酒造の杜氏は安田氏。過去に前例のない芋麴で造った芋焼酎を造ったり、絶滅した大正時代の芋を復活させて芋焼酎を造ったりと、奇跡の名杜氏。2017年に焼酎業界への数々の功績が認められ、【現代の名工】を賞されました。その名杜氏の名を冠した限定焼酎がコレです。今年の出来具合は、私もまだ試飲していませんので解りませんが、蔵元からは『8年目の発売となりますが、今年の出来も上々。芋焼酎独特の果実香、特に柑橘系果実のような香りが特徴です。』とのコメント。今回入荷分は当会報誌で初のご案内ですが、すでに多くの御予約も頂戴しております。入荷数未定の為、調整させていただく可能性も有りますが、先ずは御予約が賢明かと。大人気の芋焼酎です。



720ml **1,270円** 1.8L **2,580円**

〈鹿児島県・本坊酒造〉

くろこじ げんしゅ
〈芋 37°〉 **黒麴 原酒**

10月末頃入荷予定

1年に一回きりの限定入荷となる芋焼酎。原料となるさつま芋は、全て契約農家で栽培されたもの。良質なさつま芋産地である南薩摩地方の中でも、さらに限定された畑で収穫した「黄金千貫」のみを使用しています。黒麴で仕込み、特に出来の良いものだけを原酒で1年間熟成させた限定酒です。香ばしくて濃厚な味わい。トロリとした甘味と旨味。そして、まろやか。豊かな味わいを堪能できます。

1.8L **3,500円**

〈鹿児島県・佐多宗二商店〉

せいこうどく しろこじ
〈芋 25°〉 **晴耕雨讀 甕壺仕込貯蔵白麴**

甕壺仕込貯蔵ならではの、まろやかさが身上の芋焼酎。口当たりは柔らかく、口の中では甘味が優しく広がります。余韻もしっかり！哀愁漂う…そんな味わいです。余奴やお刺身等、アッサリしたお料理から、ハンバーグやビーフステーキ等の洋風料理まで、幅広い料理と好合性。手軽なおつまみの豆菓子や柿の種ともよく合いますヨ。

1.8L **2,770円**



〈鹿児島県・薩州濱田屋伝兵衛〉

せきとば たまあかね
〈芋 25°〉 **赤兎馬 玉茜**

10月末頃入荷予定

「赤兎馬」の定番酒に、「玉茜」を原料芋に使った芋焼酎をブレンドした限定酒です。「玉茜」という芋の品種、あまりお目にかかりませんが、どんな芋なのでしょう？丸い形をしており、果肉は鮮やかなオレンジ色をしています。まだまだ生産量が少ない為、この限定酒も玉茜100%で仕込まれていません。ゆくゆくは芋の生産量も増えるのかもしれませんが、只今のところはとても希少な品種です。この芋から造られた芋焼酎は、華やかでフルーティな香りに仕上がります。熱帯地方の果実のようなアロマティックな香りです。そして、穏やかな甘さと、複雑な風味がバランス良く馴染み、豊かな余韻を残す、個性的な味わいになります。そんな芋焼酎を黄金千貫から造られた、華やかでクリアな味わいを持つ定番酒の「赤兎馬」にブレンドすることにより、キンモクセイを連想させる甘い香りや旨味が絶妙に調和した、飲み応えのある味わいに仕上がりました。是非ご賞味ください！

720ml **1,460円** 1.8L **2,780円**

〈鹿児島県・田崎酒造〉

えんまてん
〈芋 25°〉 **炎魔天**

原料芋は「種子島ゴールド」という名の高級さつま芋。紫芋の1種です。その芋を焼き芋にしてから焼酎造りに使用しています。軽やかで甘い香りと、焼き目によるロースト感をお楽しみいただけます。おすすめの飲み方はロックかお湯割り。ロックでは爽やかな甘い香りとサッパリとした喉越しを、お湯割りでは甘みと香ばしさが一段と広がります。ラベルも個性的ですヨ(^^) 焼き芋焼酎と言えばKOBAでは「黒瀬」がお馴染みですが、こちら是非お試しを！今だけの限定入荷です！

10月下旬頃入荷予定

1.8L **2,667円**

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

ほたるび つぼみ
〈芋 25°〉 **蛍燈 2020～蕾～ season2**

伝説の名杜氏 故黒瀬 安光さん。その心と技を受け継ぐ現杜氏・弓場さんと鹿児島酒造。伝統を重んじながらもチャレンジ精神も旺盛な同蔵では、近い未来に蔵と焼酎業界を引っ張っていくであろう若い蔵人が、自分達だけで焼酎造りに挑戦しています。昨年からは始めた若手5人だけでの焼酎造り。昨年の味わいは上出来でしたが、今年も1本、仕込みました。その若手5人から発売に当たってメッセージが届いています。

『どうなることやらと思ひ悩んだ日々…』

とうとうこの日が来ました。

色んな気持ちで交錯し、造り前から緊張MAX！！

造り始めれば皆、和気あいあい和やかに。

そして、真剣に突っ走りました。あとは、皆様が評価してください！

まだまだ未熟な私たちですが、一生懸命造りあげました。

香りを楽しんでください。口に広がる焼芋ローストを感じてください。

私達の愛を受け止めてください。』

開栓後のフレッシュな香り、スッパリとした甘さ。昨年とはひと味違う個性ある奥深い味わいに仕上がっています。そして、いちばん

感じていただきたいのは、若い造り手のホットなハート。彼ら、彼女らの日々の風景にカメラを回したら、笑いと涙がテンコ盛りの素晴らしいドキュメント番組になると思うのにナ(ω-)/若者のエキス、いただきます！

720ml **1,273円** 1.8L **2,545円**



日本和飲 わいん

＜長野県・はすみふぁーむ & ワイナリー＞

理想のぶどうを栽培したいという信念のもと、長野県東御市にニックこと蓮見喜昭さんによって設立されたワイナリーです。葡萄栽培に適した土地を求めて2005年に東御市に移住した蓮見さんは、荒れた畑を耕して、約1000本もの苗をご自身で植えられました。その苗もすくすく成長し、2010年に、ようやくワイン完成までこぎつけることができました。さて、この長野県東御市ですが、実はワイン用の葡萄栽培に大変適した土地であると言われています。雨が少なく、日照時間が長い、そして昼夜の寒暖差が大きく、緩やかな傾斜地であるため、水はけが良いとされています。あるアメリカのワイン研究者によると、東御市はシャムパーニュやブルゴーニュ北部に近い気象条件を備えているというデータもあるとやら…。そんな素晴らしい土地である東御市で“テロワール”を表現しようと、蓮見さんは日々奮闘しています。ワインは、その土地の風土や気候がワインの味わいに大きく影響すると言われており、“テロワール”とは「土地」を意味するフランス語のterreから派生した言葉です。東御市の風土・気候に寄り添いながら自らが植樹・栽培した葡萄を使ったワイン醸造は、テロワールそのもの！ まだまだ歴史も浅く、日本一小さなワイナリー「はすみふぁーむ & ワイナリー」ですが、少量生産ながらも品質に定評のあるワインを造り続けています。

この度、3酒が入荷しました。それぞれ少量入荷ですので、気になるワインがあればお早めに…！

はすみふぁーむ ブラックQueen 2019

5年ぶりに復刻した伝説の赤ワインです。前回発売時は即完売してしまった、幻とも言える大人気のワインです。信州産のブラックQueenを100%使用しています。深い色合いは、まさにぶどうそのもの！ キレのある酸は、和食にもよく合いますよ。

750ml 2,636円



はすみふぁーむ 信州の甲州 2018

信州ではほとんど栽培されていない「甲州」という葡萄品種ですが、はすみふぁーむで造っちゃいました！ ということで、100%はすみふぁーむ産「信州の甲州」です。しっかりとした酸と厚みのある味わいをもつ、スッキリ辛口の白ワインです。

750ml 2,636円



はすみふぁーむ ナイアガラドライ

ナイアガラ種で造られたワインは豊かな香りになると言われますが、まさにその通り！ 花のような華やかな香りとフレッシュな飲み口です。こちらもスッキリとした辛口な白ワインですので、食中酒としてお飲みいただけます。

750ml 1,636円



ジャパニーズ ウイスキー

＜鳥取県・松井酒造 倉吉蒸留所＞

この度、四日市初上陸、鳥取の地ウイスキーのご案内です。2015年にウイスキー醸造免許を取得したばかりの歴史の浅いウイスキー蒸留所。まだまだ生産量も少ないですが、今後が楽しみな蒸留所ですよ。

まつい 松井 サクラ・カスク

桜の木を使用した樽で熟成させました。桜の木という辺り、いかにも日本のウイスキーって感じですね！モルトの香りとピターな風味はそのままに、ちょっぴり感じるサクラの花のようなニュアンスに、普段のウイスキーとは少し違う感じを覚えます。クリア&ソフトでサラリと飲める一方、ほろ苦い余韻も楽しめます。水割りをした方が、サクラ感を覚えやすくなるから不思議です(〇〇)！



700ml 4,500円

まつい 松井 ミズナラ・カスク

ちょっぴりスパイシー。そこにウッディ感が加わり、ほんのりした甘味を楽しめます。爽やかタイプと言えるのですが、ピター感もあり、ドライ感もあり。余韻が滑らかなのも印象的ですネ。



700ml 4,500円

まつい 松井 ピーテッド

3酒の中でいちばん個性的な1本。燻製のようなスモーキーさが特徴。このピート感、海外では特にウケる味わいなのでしょうネ。いわゆる、ウイスキー上級者向けのテイストです。しかし、今流行のハイボールならウイスキー初心者でもイケると思いますヨ。ピートなウイスキーはハイボールから始めよう…ですナ(-w-)/



700ml 4,500円

KOBA 公式インスタグラム & ホームページ

当会報誌の作成に取り掛かり始まるのが毎月10日前後です。皆様のお手元に届くのが25日前後でしょうか。仮に1日に入荷したお酒があったとします。その酒のご案内が皆様に届くのは会報誌が届く25日前後ということになります。このタイムラグが原因で、会報誌を作成する前には完売してしまいお伝えする事が出来ないお酒や、皆様のお手元に会報誌が届いた頃には完売・品薄となっているお酒も多くあります。そこで、KOBA公式インスタグラムアカウントにて入荷情報を“リアルタイム”にお伝えさせていただいています。入荷したてのお酒や只今のおすすめなどを中心にお届けしています。KOBAの美味しいお酒を、より早く確実にゲットしていただくには公式インスタグラムがおすすめですヨ。また、当店ホームページでも当会報誌をバックナンバーも含め、閲覧いただけるようにいたしました。そちらもご活用くださいませ。



SAKEKOBA_YOKKAICHI

KOBA公式インスタグラム：旨喜酒専門店 #旨喜酒専門店KOBA
HP: <http://www.sakekoba.com>
『酒屋コバ』で検索していただくとヒットします。

女流酒屋の
ひとりと

ボジョレヌーヴォーは【サントネル】のみわすれかですがご予約可能です。
エージェント曰く「毎年石確案に生産量が減少している。樹齢100年以上の樹の
ぶどうからつくられた100歳ヌーヴォー。果たしていつまで飲めるのか??」 えええーっ

MICHIYO