

かなつき

神無月

2020年9月21日発行

酔心一い

～其の二百拾壺～

【旨酒専門店】

人

(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。

秋酒

「ひやおろし」とは…?

熟成により、様々な変化を見せる日本酒。その中でも日本酒通に古くから愛されているのが、秋の「ひやおろし」です。春先に「火入れ(加熱殺菌)」されたあと、暑い夏の間はひんやりとした蔵の中で眠り、熟成を深めます。やがて秋風が吹き始め、外気と貯蔵庫の温度が同じくらいになった頃、いよいよ目覚めの時です。通常は、瓶詰めの際にもう一度火入れをして出荷されますが、「ひやおろし」は、この二度目の火入れをせずに、生詰めのまま出荷されます。その昔、「冷や」のまま、貯蔵用の大桶から木桶に「移して(卸して)」出荷されたことから「冷卸し」と呼ばれ、秋の酒として珍重されてきました。豊稔の秋にふさわしい、旨みたっぷり、まろやかでとろりとした円熟した味わいが「ひやおろし」の魅力です。

〈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

同じ酒が春・夏・秋に順次出荷され、その熟成度合いを楽しむことができる純米大吟醸の生酒です。この酒は秋バージョン、完結編となります。控えめで、落ち着き感が漂う香りは上品。丸くて穏やかな味わいには気品を感じます。関谷醸造が醸す純米大吟醸生酒を8ヶ月間熟成させると、こんなに凄い酒になるのか…。とてもハイレベルな仕上がりは、家族にも飲ませたくない程の美味しさ。上品、気品…の逸品です。入手困難な「空」の姉妹品!

10月上旬頃入荷予定



720ml 3,300円

〈愛知県・金虎酒造〉

こへん

虎変 特別純米酒 秋上がり

毎年秋になると、この酒を楽しむに待つ方がとて多くて(笑)「秋上がり」という名にふさわしい飲み口です。酒質に若さ、硬さをみじんも感じさせない落ち着き感。かと言って、熱々の酒でもありません。甘味はサラリ。クリアな甘味なのですが口の中で少しずつ広がり、どんどん深くなっていきます。舌の上で粘性を感じ始めた頃に、辛味がやってきます。この甘辛さが酒通を唸らすのでしょね。とろける…そんなイメージ(笑)! 余韻は長く、濃醇な残像でありながら嫌味のない甘さと深い味わいにくどさはありません。冬が来るちょい手前の晩秋、この酒がきっと恋しくなりますヨ(笑)



720ml 1,600円

【秋酒をもって最上の酒とす】

誰が言ったのか定かではありませんが、昔から伝わる言葉です。昨冬に仕込まれた日本酒は秋まで熟成され、落ち着いた味わいに大変身します。我々飲み手の日本酒モードも、秋になると本気モードにスイッチを切り替えますよネ。味ノリして旨味が大幅にUPした「秋の酒」を、秋の幸と共に楽しみ下さい。

〈岐阜県・蔵元やまだ〉

たまかしわ

玉柏 純米吟醸 ひやおろし

9月中旬頃入荷予定

岐阜県東部、八百津にある「蔵元やまだ」。ここ最近、メキメキ酒質アップの酒蔵です。まだまだ知る人ぞ知るという酒ですが、蔵の地元は勿論、徐々にではありますが、東海地方を中心に美味しい酒という評判が浸透しています。その中でもイチバン人気が、この「ひやおろし」。ここ数年、蔵元では即完売、直ぐに無くなってしまいう酒です。味わいには米の旨味がMAXに表現されています。純米吟醸の表示でありながら、山田錦50%精白。冷酒、常温では大吟醸かと錯覚するほどです。そして、落ち着き感とキレイさ、めっちゃエエですワ。



1.8L 3,200円

〈宮城県・阿部勘酒造店〉

あべかん

阿部勘 さざんか 純米吟醸

今年からリニューアルした「阿部勘」の秋酒です。酒名の「さざんか」は、秋から冬に花を咲かせます。花言葉は『困難に打ち勝つ』。今この困難な状況から、立ち上がるきっかけとなる酒であって欲しい…。そんな想いが伝わってきますネ。味わいは、残暑の厳しい中から冬の入口まで楽しんでいただけそうな、まろやかな酒質。香りは穏やか。優しいピーチのような甘みと透明感のある酸味が相重なります。そして、適度の熟成感がまろやかさと滑らかさを生み出しています。ず〜っと飲んでいられるタイプのお酒です。真っ赤なラベルですが、葉書のプライバシー保護ラベルのような仕掛けも楽しめますヨ。



720ml 完売御礼 1.8L 3,000円

〈滋賀県・藤本酒造〉

しんかい

神開 il tuono d'autunno 純米吟醸

夏酒も大好評をいただいた滋賀の「神開」ですが、この度「秋酒」が入荷いたしました。上立ち香は穏やか。口に含むと青りんごのような、はたまたオレンジのような香りが鼻孔をくすぐります。程良じワ〜と広がる甘味と、ほぼ同じタイミングで訪れる爽やかな酸味。ラストは苦味と渋味がキリッと味わいを引締め、ドライの残像でフィニッシュ。ほんのり残る甘味が心地良い余韻となり、また盃に手が伸びる。爽やかに飲める酒です。蔵元の狙いとしては秋をイメージした酒質なのでしょね、熟成感とフレッシュ感がバランス良く伝わってきますので、通年で販売してもウケる飲み口に仕上がっています。可愛い鬼さんのラベルもチャームング!



720ml 1,350円 1.8L 2,700円

秋 酒

〈岐阜県・林本店〉

ひゃくじゅうろう

みますもん

百十郎 三掛紋 純米吟醸

香りは爽やか。爽快感が溢れます。キメ細やかで上質な甘みと、刺激するかのような酸味。ラストに感じる苦味がキレの良さを押し上げます。苦味と酸と嫌な味のいのひとつに想われがちです。でも、日本酒にとって大切な味のパーツのひとつです。

そして、この酒の苦味、軽快に感じられるから不思議。この軽快な苦味が、甘辛酸のバランスに洗練さを導き出しています。洗練された伝統的なバランスを持つ『百十郎の"みますもん"』。

百十郎、飲みますもん(*-~*)

720ml **1,500円** 1.8L **2,850円**



ひゃくじゅうろう

こすもす

百十郎 秋桜COSMOS 純米吟醸

♪薄紅の秋桜が秋の日の〜♪

オジサンKOBAIにとって百恵ちゃんは永遠のアイドルです(^)v "きしよ〜"キモ? ほっとけ! で…、この酒。

華やかに咲き誇る白い花のようなアロマ。

優しい甘み。艶のある飲み口。

ウン! やっぱ百恵ちゃんのイメージみたいな酒やん(^o^)

ナイスマリージュは、シーザーサラダ、ボンゴレビアンコ、

クリームグラタン、サーモンのバター焼き、唐揚げ…。

でもベストマリージュのトップは三浦友和さんです(-ω-)/

720ml **1,500円** 1.8L **2,850円**



〈広島県・中尾醸造〉

まぼろし

幻 純米吟醸 ひやおろし

上立ち香は穏やか。口に含むと、ライチのような香りがほんのりと膨らみます。「ひやおろし」等の熟成を売りにする酒の特徴でもある熟成香は、さほど感じません。

きっと丁寧&上手に熟成させたのでしょネ。

しかしながら、落ち着き感はずっとあります。

スリムなボディラインでありつつ、まるやかなタッチ。

ジワッと旨い…そんな酒です。そして、食を欲する酒でもあります。

チーズ料理、ちょっと苦味のある野菜、

今が旬のキノコ類…。幅広い食材、料理に好相性の酒ですヨ。

720ml **1,420円** 1.8L **2,720円**



〈新潟県・諸橋酒造〉

こしのかげとら

越乃景虎 純米原酒 ひやおろし

昨シーズンに特別本醸造から純米酒にヴァージョンアップした「越乃景虎 ひやおろし」。

穏やかな香り&新潟酒らしい淡麗な飲み口。

でも、純米らしい米の旨みと原酒ならではのチョット高め

のアルコールによる甘みが、只者ではない新潟酒だと思わせる、ちょっぴり芳醇なテイスト。

秋の味覚の邪魔をしません。

"昔の粹人が惚れた味わい"というキャッチフレーズが

ピッタリな「ひやおろし」です。

お断りしておきますが、粹人イコール酔人では

ありません(-ω-)/ 粹人を目指して飲むべし!

720ml **1,300円** 1.8L **2,600円**



〈宮城県・男山本店〉

そうてんでん

びろく

蒼天伝 美禄 秋月の露しずく 純米吟醸 ひやおろし

原料米に「雄町」を使った「ひやおろし」って中々お目にかかれませんが、この酒はその雄町50%精白、純米大吟醸規格の「ひやおろし」です。イヤ〜、贅沢ですよネ。

お値段が少々高めなのも納得できます。さて、味わいは? 口に含むと穏やかな香り。それが程よく熟成した旨味と見事なコラボレーションを奏でます。そして、滑らかな喉越しがカッコいいんですワ。男前の酒っす。この酒のようなカッコ良くて落ち着いた大人になりたいですっ(^-^)

〈茨城県・来福酒造〉 720ml **1,667円**

らいふく

来福 純米吟醸 ひやおろし

ラベルには銘柄である「来福」の文字が当然描かれているのですが、その書体がなんとなく可愛く感じちゃうKOBAIのおっさん(^-^)

特に「来」の字が顔に見えてくるんです…。

原料米は兵庫県産「兵系酒18号」。

その血統は、酒の王様「山田錦」の血を受け継ぎます。

あまり見かけない酒米ですが、同蔵のチャレンジ精神の

表われですネ。使用酵母はひまわりの花から分離されたモノ。

この酒の最大の魅力は、軽やかさとキレイな酸味。

いちばんにオススメする飲み方は、ズバリ冷酒!

“秋酒”と言えば、常温やお燗で味わいに花が開く酒が多いですが、この酒はちょっと違うんです(^-^)

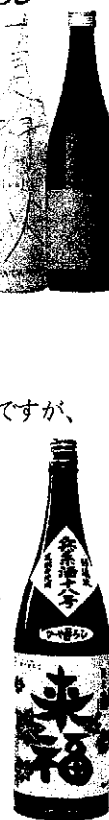
香りは、花酵母の割にはおとなしめ。そこ、大人味(o-o)

シャープでスッパリ、ラストまでススイイ飲みゃう。

キレも申し分なし。ススイイが酔い酔いになるから

くれぐれもご用心を!

720ml **1,500円** 1.8L **3,000円**



〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ

鉾杉 仕込み六号 秋あがり純米酒

昨年末、フレッシュ感溢れる「しぼりたて生酒」としてKOBAIで

大ブレイクした酒が「秋酒」として再びやって来ました!

あのピチピチの飲み口だった酒が、少し大人びた味わいに

変身しています。「あの娘、ちょっと見やんウチにすっかり

大人びたなぁ」みたいな感覚(◇^)

オッサンの証でもあるようなコメントでスマン!

柔らかい旨みとはのかな酸味。

十分に熟成した…というところまでは達していません。

まだ少し、あどけなさが残る熟成…ですっ。

試飲の感想としては、ぬる燗がイチ押し!

酒温を上げることで前述の旨み&酸味が更にバランス

良くまとまり、ラストはややドライで締める。ちょっぴり

へビーな料理に好相性。ミソ、キノコ類、麻婆豆腐…。

茶色系の食材や料理にメッチャ合いそうす。

特にミソカツ、たまりませんゾ。ぜひ、ぬる燗で!

720ml **1,150円** 1.8L **2,300円**

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

じゅうごや

酒屋八兵衛 十五夜 純米酒

今シーズンから「酒屋八兵衛」の秋酒は「ひやおろし」から

「十五夜」に改名しました。さっそく試飲しましたが、酒質が

グレードアップしているように思えてなりません。香りは穏やか。

秋の山の幸にミントが少し混ざったようなニュアンス。

落ち着き感のある、いかにも純米秋酒と言える香りです。

この香りだけで、ゆっくり秋の味覚を楽しみたい気分にな

っちゃう(^-^ 口に含めば小さく膨らむ旨みに酸がクロス。

そこにちょっとビター感が絡み、口の中はスクランブル交差点。

そして、ラストはドライに締めくく。「酒屋八兵衛」の秋酒としては

若すぎる気もしますが、11月下旬頃に常温〜ぬる燗で

飲んでいる自分を想像するだけでも気持ちよくなっちゃう…。

ゆるりとお楽しみください。

720ml **1,312円** 1.8L **2,625円**

来福 希少米シリーズ

〈茨城県・来福酒造〉

来福酒造と言えば「花酵母」ですよネ。花酵母を使った醸造技術は全国でもトップクラスと言えます。花酵母とは、その名の通り花から採取され培養された、酒造り用の酵母です。ナデシコ、サクラ、ヒマワリ、カーネーション、マリーゴールド、ペゴニア、ツルバラ、シャクナゲ、コスモス、ツツジ、イチゴ等、40種以上の花から採取された酵母が酒造りに使われています。更に、同蔵では「花酵母」以外にも様々なチャレンジを試みしています。以下にご案内する「希少米シリーズ」もそのひとつ。希少米を使って醸される酒ですので、世に流通する酒も当然希少となります。お早めに！

来福 山田穂 純米吟醸

この酒に使われる原料米は「山田穂」。酒米の王様と言われる「山田錦」の母親にあたります。栽培が難しく、一時は姿を消してしまい、幻の酒米と言われる希少な酒米です。「山田穂」で仕込んだお酒って、なかなかお目に掛かれませんか。そんな「山田穂」を贅沢に50%精白して醸した酒です。程良く上品な香りはバナナのような。飲み口は、旨みを感じながらもスッキリとキレイ。そして、シャープな酸味がキレの良さを引き立てています。

720ml **1,550円** 1.8L **3,100円**



来福 愛船206号 純米吟醸

原料米は「愛船206号」。ちょっと難しいですが、この酒米のご説明を…。まず、「愛山」という幻の酒米があります。その「愛山」の母となる酒米が「愛船117号」。「愛船206号」は、その兄弟米となります。「愛船206号」は「兵庫雄町」とも呼ばれ、1940年頃から兵庫県で栽培されていましたが、その20年後には作付けされなくなった幻の酒米。2020年現在、この「愛船206号」で仕込んだ日本酒は、おそらく「来福」のみと思われます。蔵元の弁ですから、まず間違いないでしょうネ。香りは穏やかでありながらフルーティ。爽やかな白ぶどうのようです。口に含むと、優しく膨らみのある甘味が広がります。ジュシーという言葉が似合うかな。余韻もしっかりと楽しめるのですが、酸味を効かせることにより、とてもバランスの良い味わいに仕上がっています。ちなみに、使用酵母はサクラの花。香りは控えめ、ふくよかで上品な香りとスッキリでありながらも芳醇な旨みに仕上がるという特徴を持つ花酵母です。超レアな酒米を使って造られた唯一の日本酒。必飲の1本です！

720ml **1,750円**

来福 亀の尾 純米吟醸

明治初期、山形県大和村の阿部亀治氏が在来品種「惣兵衛早生」より、冷害に強い3本の穂を発見。その中から選抜され「亀の尾」となりました。コシヒカリやササニシキ等、人気食用米にも「亀の尾」の血が流れています。明治初期には西の「雄町」、東の「亀の尾」と言われ、酒造好適米として全国を二分した歴史のある酒米です。その「亀の尾」を55%精白して、同蔵が初めて酒造りにチャレンジしました。使用酵母は「ひまわり」の花酵母。この酒の最大の魅力は旨み。口に含んだ時、その旨みの広がり具合が何とも言えないくらいリッチ。いかにも「亀の尾」を使った酒って感じですね。そして、その旨みに絡む軽快な酸味とのバランスがたまりません。グクッと喉を鳴らしたってくださいナ。〇〇

720ml **1,550円** 1.8L **3,100円**



限定酒

〈群馬県・町田酒造店〉

醸造戦略会議 カタカナ マチダ

一昨年、昨年も大好評をいただいた酒です。同蔵のチャレンジング、いわゆる試飲醸造的な存在の酒です。ラベルには片仮名で「マチダ」。よ〜く見れば「マチダ」と読めます。酔う前に確かめてみてくださいナ。〇〇 過去2年、出荷された酒のスペックは非公開でした。解っていたのは純米系の生酒であるという事のみ。そして、今年の酒もやはり同じ。昨年までの酒は、スルスル入ってクイイ飲みちゃうタイプ。スッキリながらも華やか。コスバMAXの味わいでした。しかし、過去の味わいは全く参考になりません。同じ造りとは限りませんから。〇〇 〇〇でも、KOBANは信じています、マチダの酒を。どの酒もクオリティ、高いっすモン。スペック非公開ということは先入観無しで飲んでみて…という、蔵元からの提案でもありますネ。蔵元からのそんな挑戦状、受け取ってくださいませ。〇〇 1.8L **2,500円**



御予約受付開始 大人気の限定酒

〈新潟県・朝日酒造〉

11月下旬頃入荷予定

ゆく年くる年 吟醸 新米新酒

「久保田」「越州」の人気銘酒を醸す朝日酒造。「得月」等の季節限定酒も人気のお酒ですが、その季節限定酒の中でもダントツの人気を誇る酒がこの【ゆく年くる年】。今年の秋に収穫された新米「五百万石」で醸される新米新酒。不況と言われるこの時代に、当店でも毎年お買上げ頂く総本数がUPし続ける酒です。

人気の由縁は何か？

- ① 美味しい。スッキリ辛口 & フレッシュ
- ② ネーミングが年末年始にピッタリ
- ③ 贈り物に最適！

他にも理由はたくさんあると思いますが、毎年、入荷前に入荷数の8割以上も御予約を頂く、とにかく大人気のお酒です。今年は飲めなかった〜という事のないように…。

720ml **1,430円** 1.8L **2,970円**



2代目 Mr.Yの

月イチblog



みなさんこんにちは。朝晩の秋らしさが心地いい季節になってきましたね〜。

今回紹介するのは

【真澄 辛口生一本 純米吟醸】です。

ほのかに香る吟醸香。辛口でありながらも、柔らかい口当たり。ほろ苦い野菜や焼き魚等と相性バツグン！

オススメ温度は冷蔵庫から出して10分後。

秋の夜長に旨い酒を！是非！

720ml **1,620円** 1.8L **2,700円**



当会報誌においてこれまで幾度もご案内させていただいた、12月に発売予定のお酒です。お陰様で御予約も多数いただいております。誠にありがとうございます。

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。

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。

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いております。

全ては四日市市のために…。その酒の名は「MARU YON」。ウン？ 四日市市しか飲めない？ 四日市市外への出荷は一切しないという、販売方法がちょっと変わったお酒です。

この酒を欲しい四日市市外の方は、四日市まで足を運んで頂くしか方法がないという、市外の方には意地悪とも思える真の四日市の地酒です。流通が今日のように発達するまで、酒は本来、地の人々に親しまれていました。

だから地酒と呼ばれるんですよ。

宅急便等の運送手段やインターネットが発達し、全国どの地の物でも取り寄せが出来る今の時代。地産地消という枕詞が付く商品は多数存在しますが、地産100%はあっても、地産100%の商品って、どれだけあるのでしょうか？

文明と流通が発達した現代で、言わば時代遅れとでも言うべきアナログ的な酒もあります。

この酒の原料米となるのは、

三重県奨励酒米品種でもある「神の穂」。

その米を作っていた保々地区の斉藤農場さんは

「三重県の安心食材」にも認定されています。

4月下旬に田植えをし、
減農薬、有機肥料での栽培。

8月下旬に稲刈りを終了。

9月上旬に検査を受けた後、
酒造りを依頼してある

楠町の宮崎本店さんへと

原料米が運ばれました。

その後、精米され、10月末頃から
酒造りが始まります。「神の穂」が

美味し〜いお酒に生まれ変わり、

皆様のお口に入るのが12月中旬頃の予定です。

この酒を販売するのは四日市市内の酒屋5軒。

数年前にKOBALがこの構想を他4軒の酒屋に提案し、
意気投合したものの数々の問題をクリアできず、尻切れ
トンボになっていました。5年前に再度奮起して再提案。

そして4年前、何とか発売にこぎつけました。

今回で5回目の企画となりますが、過去4回はお陰様を
持ちまして発売日当日にはほぼ完売となっております。

只今のところ酒は出来上がっていませんが、
55%精白の純米吟醸生原酒として出荷される予定です。

お早目の**ご予約**をおすすめ致します。

御予約
受付中

12月中旬頃入荷予定

720ml **1,500円** 1.8L **3,000円**

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく わいん

たるじゅくせい

RAIFUKU WINE 樽熟成(赤)

花酵母を使って日本酒を醸すことで有名な来福酒造。
その技術を駆使して、ワインまで造っちゃうから驚きです。

4醸造目となる今期は、新たな挑戦として
樽熟成を行いました。4月頃に入荷した

『RAIFUKU WINE SUNSET(赤)2019』は当店でも
好評をいただきましたが、そのワインをホワイトオーク樽で
約半年間熟成させたモノが入荷！熟成前のライトな飲み口は
そのままに、オーク樽由来のバニラのような甘い香りが
ほんのりと漂います。若干の渋味と酸味が、熟成することによって
バランス良くまとまっています。

和食のお惣菜と一緒にどうぞ(*-*) 750ml **2,500円**

地元・三重県産和飲 わいん

〈三重県名張市・國津果實酒醸造所〉

かんのくれない

菅野紅

三重県産の赤ワインがKOBAL初入荷です。
山形県の葡萄農家「菅野」さんご夫妻が育てた葡萄を
原料とした「赤」ワインだから『菅野紅』という名。

この菅野さん、御年87歳と84歳というから驚きです！
まるで「葡萄」そのものを飲んでいるような、果汁感を覚える
美味しさ。ライトな飲み口は非常に飲み易く、
お昼のランチタイムから気軽に楽しめそうなテイストです。
スイスイ飲み過ぎちゃわないよう、ご注意ください！

ぶどうといきる

Budou to Ikiru

担い手不足による葡萄園の廃園を救うべく立ち上がった、
山形県の「ぶどうと活きる」さんの葡萄を100%使用しています。
葡萄のフレッシュで上品な香りは、ハチミツやシナモンを
連想させます。フレッシュな葡萄の甘さと果実味溢れる
飲み口でありながら、フィニッシュはドライ。
やや辛口な味わいは食中酒としてもピッタリです。

750ml **2,500円**

イタリア版

ノヴェットロ

10月30日(金)
解禁！

■ノヴェットロとは…？

- ・イタリアの全20州で造られる新酒です。
- ・60種以上の葡萄品種が用いられています。
- ・解禁日は毎年10月30日。ボージョレヌーヴォーより
少し早く解禁されます。

■KOBALいち押しの「ファルネーゼ」

「ファルネーゼ」は、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、2005年から
9回も最優秀生産者に選出されています。
1994年設立と歴史は浅いですが、僅か10年足らずの
短期間で、イタリアトップのワイン生産者の地位を築き、
国際的な評価を確立しました。
そんな「ファルネーゼ」が造る「ノヴェットロ」は
数ある「ノヴェットロ」の中でも、日本で一番人気となっています。

〈イタリア・ダブルッツォ州・ファルネーゼ〉

ファルネーゼ・ノヴェットロ 2020

葡萄品種:モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ

新酒ならではのフレッシュさとファルネーゼ独特の力強い果実味が
魅力的なワインです。とてもバランスが整ったミディアムタイプですが、
飲み易く仕上がっています。9月19日現在、残り3本となりました。
今すぐ、御予約を！ 完売の際はお許し願います。

750ml **2,350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。
- 渋みが少なく、口当たりの良い軽いワインです。

●ルイテット社

こだわり地酒屋KOBANでは、ヌーヴォーにもこだわりたいと考えてます。数多くのボージョレ・ヌーヴォーが日本に輸入されますが価格勝負のものや、量を求める大手メーカーのもの、価格に見合わない品質のもの等が多く存在します。最近では、ペットボトルに入ったものまで発売され、ビックリさせられますよネ。

当店のお勧めは品質第一主義の【ルイテット社】。社名だけを聞くと、フランスの大きなワインメーカーを想像しがちですが、実はボージョレ地区にある、こじんまりとした家族経営のネゴシアンです。日本の小さな地酒蔵と同じですネ。地元の優良な栽培農家との緊密な関係を持ち、ボージョレ・ワインのみを専門に扱う生産者です。より良い葡萄を買うことが出来る彼らだからこそ、ボージョレの個性を十分に感じられるワインが出来ます。

ワイン業界では、【他の追随を許さず、一目置かれている存在】でもあります。専門家からの評価も高く、その証として、ボージョレ・ヌーヴォーのコンクールで、何度も金賞を獲得しています。解禁日にはフランス国内でも多くの試飲会が開催されますが、毎年上位(1位、2位)の評価を得ています。そして、イベント会でも、一番最初に無くなるのは、やはり【ルイテット社】のヌーヴォーなのです。

●今年の葡萄の出来は？

- 12～1月 ここ4年間で最も暖かい冬に。暖冬の年は収穫が早くなるが多いです。
- 2月 手間が掛かる上、長い経験と熟練された枝を必要とされる、手作業での枝の剪定。
- 3月 霜の被害に。でも、ひどくありませんでした。
- 4月 晴天が多く、樹の成長が早まる。7～9枚の葉が出来ており、昨年に比べると2枚多い。すでに小さな葡萄を見ることが出来ました。
- 5月 中旬頃に開花が始まり、末頃には約半分が開花。暖かい日が続く、葡萄の生育も早まり良好。
- 6月 ほとんどの花が受粉し、葡萄の大きさも直径1センチほど、納得のいくものに。
- 7月 十分に育った葡萄の実コンパクトに引き締まり粒が密着。その後色づき、熟すのを待つ。畑は健全、大きな問題も無しで順調に育っています。

今年のヌーヴォーの出来具合が楽しみ！早く飲みた～い！

残りあとわずか！

先月号より、ご案内させていただき、解禁日の約2ヶ月前にも関わらず、只今のところ入荷予定数の約6割の御予約を頂戴致しております。誠にありがとうございます。解禁日には完売していることも予想されますので、早目の御予約をおすすめいたします！

〈ルイテット社〉

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



〈ルイテット社〉

ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー

毎年、当店で人気No.1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



〈ルイテット社〉

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…、一世紀ですよ。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が少なく、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。

750ml 2,300円

おすすめ



〈ルイテット社〉

ボージョレ・ヌーヴォー・アン・ヴィ

NEW FACE

今年から加わったNEW FACE。SO2(酸化防止剤)無添加のヌーヴォーです。自然本来の恵みを封じ込めた、これぞナチュラル・ヌーヴォー。ピュアな葡萄の味わいをお楽しみいただけます。

750ml 2,450円



〈ルイテット社〉

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が、「白のヌーヴォー」は赤の3倍貴重とも言われています。辛口仕立てです。

750ml 2,600円



あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・本坊酒造〉

おかう

〈37° 芋〉 **無何有**

プレミアム焼酎(プレミアムのムを略してよく使われます)と云えば、一般に考えられるのは、正規価格に金額が上乗せされている焼酎。もちろん当店では、そのような販売は一切致しません。でもこの焼酎、やっぱりプレミアム焼酎なのです。プレミアには「最高の」という意味があります。イギリスのサッカー・プレミアリーグと同じニュアンスですネ。過去に、人気のTV番組だった「黄金伝説」で取り上げられた事もある芋焼酎。全国で1500本のみ発売。当店が発注した希望数は当然入荷致しません。希少な幻の芋焼酎と言えるでしょう。プレミアム価格ではないけど、プレミアな芋焼酎。一番欲しい時季は年末なのでしょうが、希少な上に直ぐに完売してしまう人気の芋焼酎ですので、今の内にツバをつけるべし!

ご予約願います



1.8L **10,000円**

〈鹿児島県・大海酒造〉

しんしょうちゅう

〈25° 芋〉 **くじら 新焼酎**

10月中旬頃入荷予定

今年もコイツがやってきます。そう、「昇りくじら」。人気の「くじら」の新焼酎です。くじらは、魚へんに、京(けい)と書き、京は兆の一万倍。「くじら・新焼酎」は、ケダはずれに大きなスケールのくじらがプリーチング(跳躍)している、10月限定のラベルです。しなやかな「くじら」の身体が、海から広く青い空へと雄大なジャンプで宙に舞います。コロナ禍での不安や経済での大打撃を吹き飛ばすべく、想いを込めた「昇りくじら」…。匠の魂と、技から生まれた、極上の一滴をお楽しみ頂けます。

ご予約願います



1.8L **2,037円**

〈鹿児島県・霧島町蒸留所〉

はな

しょうちゅう

〈32° 芋〉 **鼻つまみ焼酎 古酒**

ひと昔前の芋焼酎が「クサイ」と言われた主たる理由として、①原料芋の傷み ②仕込時の発酵不良 ③貯蔵時の酸化臭が挙げられます。現代ほど食品の衛生管理も厳しくなく、技術的にも問題があったのでしょう。しかし、それらは著しく改善され、今ではキレイな芋焼酎が圧倒的に多くなりましたネ。最近では食用のさつま芋や熟成芋を原材料に使い、フルーティな香りを持つ芋焼酎が流行りのようです。ところが…。「おっと、どっこい!」ですわ(・o・)鼻をつまみながら飲まないとい飲めないほどクサイ芋焼酎がコレ。この臭さの理由を蔵元に尋ねるも、企業秘密だそうです。もちろん、上記の①②③が該当するという訳でもございません。蔵元曰く、「このクサイ香りも“Latest trends”」だとか(・o・)和訳すると最近の流行、又は最後の流行という意味らしいです。合っているかどうかはアイ・ドゥ・ノーですが(・-・)ある意味、古き良き時代の芋焼酎とも言えますネ。ロックでは、古酒ならではの熟成による風味を楽しめます。お湯割りでは、ふんわり湯気と共にクサイ香りを、より楽しめます。黄金比率は焼酎:お湯=6:4。この比率ですと、出来上りのアルコール度数は19.2%と高めになりますので、美味しさに連られて深酒なさいませんように(〇〇) 水割りもおすすめ。黄金比率はお湯割りと同じ。イチ押しはソーダ割り!こちらの黄金比率は焼酎:ソーダ=4:6。爽やかに飲めちゃいますヨ。何度も「クサイ」と連発しましたが、感じ方には個人差があります。ラベルには鹿児島県で「こあ!よかかざじゃが!」(こりゃ!良い匂いだ!の意)と記されているように、逆に良い香りと感じる方も沢山みえます。ディーブな芋焼酎、ぜひご賞味くださいませ。



720ml **1,429円** 1.8L **2,552円**

酒蔵・元坂酒造が
作った新米

コシヒカリ

日本一の清流とも呼ばれる宮川の伏流水を用い、美酒を醸す多気郡の元坂酒造。銘柄はご存知「酒屋八兵衛」。同蔵では酒造りに欠かせない酒米「伊勢錦」は勿論ですが、飯米「コシヒカリ」も作っています。春から秋は米作り、秋から春は酒造り。だから社長は、1年中長靴を履いている事になるのかな?夏場に被る麦わら帽子。そんな格好がメッチャ似合う社長さんって、あんまり聞きませんよネ。その元坂酒造が作る新米コシヒカリが入荷いたしました。この米から多気郡の空気や人の温かみ、元坂の人柄を感じていただければと思います。田舎の素朴な味わいをお楽しみ下さい。ちなみに、2ページにてご案内致しました「酒屋八兵衛 八十八夜 純米酒」のお燗酒と、この米の炊きたてのおにぎり、メッチャ合いますヨ。騙されたと思ってお試しあれ…。



5kg 2,000円

たんがばい

■**啖呵売**(^_^)

ヤケのヤンパチ陽ヤケのなすび、色が黒くて食いつきたいが、あたしゃ入れ歯で歯が立たないよときやがった、ね、角は一流デパート赤木屋黒木屋白木屋さんから紅白粉つけたおねえちゃんから下さい頂戴でいただきますと、千が九百下らない品物ですが今日はそれだけださいとは言いません。何故かと言いますと、世はコロナ禍という事態に追い込まれ、普段出荷先のお得意様からはご注文来ず、泣きの涙で投げ出した品物です。八百、七、六百、どうだ五百だ、どうだ!もひとつ超えて四百八拾!どうだ、どうだ!!てな訳で…(T_T) よろしく願います!

サントリーウーロン茶 2L/6本入 480円 (賞味期限:2020.11)

MRI ウーロン茶 2L/6本入 420円 (賞味期限:2020.10.21)

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、新ジャンルのビール・ワイン…。

減税は、ビール・発泡酒・日本酒…。

詳しくは下記をご参照ください。

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。

【酒税引上対象酒類】

- ・新ジャンルビール 1L当たり 28円
- ・果実酒 1L当たり 10円

【酒税引下対象酒類】

- ・ビール 1L当たり 20円
- ・発泡酒(麦芽比率50%以上) 1L当たり 20円
- ・発泡酒(麦芽比率25%以上50%未満) 1L当たり 11円
- ・その他の醸造酒 1L当たり 20円
- ・清酒 1L当たり 10円
- ・雑酒(アルコール分21度未満) 1L当たり 20円
- ・雑酒(アルコール分21度以上) 1L当たり 1度につき1円

女流酒屋のひとりごと

コロナ禍でも時は流れていきます。いつの間にかボジョレヌ・ヴァン・予約の季節になっていました。ご予約のお忘れはございませんか?こんな時だからこそ、旬のものを味わい、季節を感じ、心豊かに過ごしていきましょう~ by MICHIO

