

むつき

睦月

2020年12月21日発行

酔心一ハ
～其の二百拾四～

【旨喜酒専門店】

KOB

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

今年も一年間、大変お世話になり誠にありがとうございます酒



平素はKOBを大変お世話、誠にありがとうございます。
今年は何と言ってもコロナウイルスに悩まされ、苦しめられた1年でした。多くの尊い命が失われ、世界中の人々が恐怖に怯え、楽しみも奪われました。経済は歯車が狂い、生活様式も大きく変わりました。未だ収束の見通しもつかず、不安な日々はまだまだ続きそうです。失われつつある幸福感…

そんな中、皆様ご自身もきっと辛いはずなのに、

いつも明るく温かくお声掛けいただき、幾度も折れかけた心を救っていただきました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。誠にありがとうございます。

このコロナ禍の中、酒屋KOBに一体何が出来るのか？

酒屋は酒を通じて皆様に喜びを感じていただく、為す術を知りません。旨い酒をお飲みいただき、例えば東の国でも喜びを噛みしめていただきたい。

旨い酒で楽しい時間を過ごしていただきたい。幸福と言うには程遠いかも知れませんが、旨い酒をもって小さいながらも喜びを味わっていただけたら、それはKOBにとって、とても大きな喜びであります。今後も皆様に喜んでいただけますよう、酒道に精進して参る所存です。コロナ禍に伴い、

酒席の自粛、人数や時間の制限など、飲酒スタイルも大きく変わりました。しかし、決して「酒」や「飲酒」が悪者ではないと思います。

皆様におかれましてはコロナ対策をしっかりした上で、上手にお酒と向き合ってください、楽しい時間をお過ごしいただければと存じます。止まない雨も

明けない夜もありません。今は耐える時期。苦しんだ以上の大きな喜びがきっとやって来ます。その時の乾杯は、きっと最高なはず！

樂觀的かもしれませんが、そう信じて、明るく笑顔で日々を過ごしましょう！一刻も早いコロナウイルスの終息を願うと共に、来たる2021年が

皆様方にとりまして素晴らしい年でありますよう心からお祈り申し上げます。

旨喜酒専門店 KOB あるじ

今年一年大変お世話になりました。今年健康の大切さを痛感させられる年になりましたので、来年からは出来るだけ規則正しい生活を心がけて皆様に元気な兄ちゃんと言って頂ける様に頑張ります。また一年お世話になりますが、どうぞ宜しくお願い致します。

山口 裕也

少し早く目が覚めた朝。カーテンに塞ぎ止められた陽射しがわずかな隙間から部屋の中に入り込み、浮き上がるでも沈むでもなく舞う小さな埃を照らしていた。カーテンを開け、柔らかな雲を眺め、澄んだ冷たい空気を感じて目を閉じ、大きく息を吐く。今日この頃。どうも、柴田です。

今年の漢字は「密」でしたが、みなさん個人の1年を表すと、どんな漢字1字になりますか？僕は…えっ？…字数の関係でこれ以上書けない？この続きは来年ということw

結局、何が言いたいかと言うと、落ち込む事もあるけれど、私、この街が好きです。一魔女宅風wでは皆様、良いお年を。

柴田 剛伸



2020年は誰も経験した事のない年となりました。毎秋のお楽しみ「大酒蔵市」をはじめ、数々の酒イベントが中止となり、酒好きの楽しみが奪われました。そんな世の状況にも負けず各蔵元では酒造りが行われています。今だからこそ、造り手に感謝しつつ、皆さまに美味しい旬のお酒をたくさんご紹介できるように、まずは一杯…いえ、いっぱい！いかせていただきます(o)ノこんな時だからこそ！

女流酒屋



今年もありがとうございました。

コロナで外出を控え、お家でちょっといいお酒を！と来店されるお客様がちらほらお見えになります。

年末年始は自宅でいつもよりちょっといいおつまみに美味しいお酒でリッチにいかがですか？

でも飲み過ぎには注意してくださいね。

私も外出を控え、特番やDVDでも見ながら

のんびりしようかと思ってます。

永田 順子



旅行もガマン飲み会もガマン、マスク外したいけどガマンの年が終わろうとしています。

当たり前の大切さと有難さに気づけた1年でした。外での密を避け、自宅で密になるのにも馴れ、

来年は行けるであろう家族旅行や食事会の計画を立てたり、当たり前の事を楽しめる年にしたいです。

小林 陽子



皆様、今年もお世話になりました。ありがとうございました。さて、昨年から始めた当店のInstagram。

実は私が更新を担当させていただいております！

『映える写真』難しいですね〜(´-`);

日々の入荷情報やおススメのお酒をご紹介しています。ぜひチェックしてみてください！

皆様にとって、来年も良い1年でありますように…。

また来年もよろしくお願い致します！

小林 勇斗



今年もありがとうございました。

三重県に来てから、早一年が過ぎました。

不慣れなところが多々ありますが皆様から

「頑張ってるね！」「だいぶ慣れてきたね！」と

声を掛けていただく度にとても嬉しく、

もっと頑張ろうと励みになります。

まだまだ未熟者ではありますが、

来年もよろしくお願い致します。

小林 莉奈

樽 酒 量 売

～限定「樽酒」でお正月気分満喫！

〈石川県・福光屋〉

12/29日
発売予定

当店でも人気の銘柄である「黒帯」と「加賀鳶」。その2酒が年末限定として木樽に詰めて出荷されます。そのお酒を当店で小分けし、量り売りさせていただく特別企画。早いもので今年で17年目の企画となります。

「黒帯」は酒通好みのしっかりした味わい。「加賀鳶」は艶やかで粹な味わい。木樽の香りが酒自体の旨味を包み込み、美味しさ倍増！お正月にもってこいの飲み口です。既に入荷予定の約半数を御予約頂戴しております。

お早めの御予約が賢明かと思われます。

※720ml瓶は当店でご利用させていただきます。

くろおび

ゆうゆう

かがとび

黒帯 悠々 特別純米酒「樽酒」720ml 1,900円 加賀鳶 極寒純米酒「樽酒」720ml 1,900円

限定酒…どれもメチャ旨!

〈宮城県・男山本店〉

美緑 特別純米酒
真冬の生貯蔵 瑞雪の雪あかり

凜と張り詰めた冬の夜の、静かに雪が降り積もる。そして、その雪が優しく照らす雪あかり。その輝きは、まるで新しく迎える年の吉兆を予感するかのように…。そんな願いが込められた酒名。

味わいはフレッシュ＆スッパリ。幸をもたらす、真冬に旨い酒っす(^-^)

720ml 1,650円



〈群馬県・町田酒造〉

町田酒造 特別純米 直汲み生酒
新潟県産五百万石55%

果実を思わせる清々しい上立香と含み香。そして、フレッシュでクリアな味わい。この酒、超ジューシー！イチコロの酒ですナ。

720ml 1,300円 1.8L 2,600円



〈広島県・天寶一〉

天寶一 特別純米 八反錦
直汲み 生原酒

爽やかな香り。程良いコクのある旨みが優しく口に広がります。直汲みならではのピリッ感も飲み口にアクセントを与えてくれます。全国でも取り扱い店は少数。超レアな酒ですヨ。

720ml 1,400円 1.8L 2,800円



〈静岡県・富士高砂酒造〉

駿州中屋 しぼりたて辛口 純米無濾過生原酒

フレッシュな香りとライトなボディ。爽やかで軽めの口当たりながら、旨みも楽しめます。そして、フィニッシュはクレッキレの辛口。そのクレの良さ、名刀の如し！口と喉、血まみれ〜。んな あほな(・o・)

720ml 1,272円 1.8L 2,358円



駿州中屋 精撰 初搾り 生原酒

R2BY 最初の新酒です。しぼりたてをそのまま瓶詰した無濾過生原酒ならではのフレッシュさを存分にお楽しみいただけます。アルコール度数19%のパワフルな飲み口。同時にコクが口いっぱい広がります。ミネラルも感じるシャープな辛口酒ですが、前半に感じる甘味がアクセントとなり、全体のバランスを整えています。このテイストでこの値段は買いですよ！！肩ラベルには「コクでキレル」とあります。「コクでキレル」とちやいまっせ〜(*^-^*)

720ml 1,030円



〈青森県・斎彌酒造店〉

12月下旬入荷予定

雪の茅舎 秘伝 山廃純米吟醸 生酒

人気の「雪の茅舎・秘伝」。日本酒を飲み始めたばかりの人が言う軽々しい「美味し〜い♪」ではなく、日本酒通の人が低い声で「うまっ」と唸る味わい。日曜日朝のTV番組「がっちりマンデー」でコメンテーターの森永卓郎さんを「旨いっ！」と言わしめた酒の、限定「生酒」ヴァージョン！

720ml 1,700円 1.8L 3,400円



〈福井県・安本酒造〉

白岳仙 純米吟醸 搾立 SHIBORITATE

安本酒造の真骨頂とも言える酒です。クリーンな口当たりとライトな喉越し。フレッシュ感溢れる旨みが口の中で転がり、ラストはスパッとドライに締める。究極の食中酒です。刺身、食べて〜！

720ml 1,600円 1.8L 3,000円



白岳仙 黒鉄 KUROGANE 純米大吟醸 限定生酒

お料理と一緒に気軽に楽しんでいただきたい…。そんな思いで、年に1度だけ出荷される純米大吟醸の限定生酒です。上品で穏やかな香り。優しい甘味と滑らかな飲み口。そして、キレが抜群。だから料理に合わせてグイグイ盃が進みます。酒単体にインパクトを与え過ぎない仕上がりは、さすが「白岳仙」！

12月下旬入荷予定

720ml 1,900円 1.8L 3,800円



〈宮城県・阿部勘酒造店〉

阿部勘 純米吟醸 13 ジューサン

先ず、ラベルがイマドキ(^-^♪)ほのかに感じるブドウのような香りと甘味は喉を通った後にも心地良い余韻を残します。アルコール度数13%とやや低めの設定ですので、飲み口もライト。よ〜く冷して、ガンガン飲んじゃって下さいナ。でも…飲み易さにつられての飲み過ぎ、要注意ですヨ。

720ml 完売御礼 1.8L 3,200円



〈徳島県・三芳菊酒造〉

三芳菊 純米吟醸 五百万石 新酒しぼりたて

先ず、斬新なラベル。そしてそのラベルの端っこに「ワイルド・サイドを歩け」と記されています。この言葉には「自分の行きたい道があるなら、危険を犯してでも、歩き続けることは楽しい。それは、まさに「三芳菊」の世界。日本酒の常識や古い考えに捉われない。即ち、どの日本酒にも似ていない」という想いが込められています。ひと口飲めば、それが理解できますよ。「これが日本酒？」って思うこと、間違いなし！フレッシュで甘酸っぱい個性光るテイスト。ホンマ、ワイルド・サイドですっ(・_・)/

720ml 1,600円



限定酒…早い者勝ち!

〈三重県四日市市・神楽酒造〉

かぐら

神楽 純米生酒

四日市市室山町にある神楽酒造。そのほとんどが地元で消費される四日市の地酒です。その酒が新酒に切り替わりました。早速試飲したので、その感想を…。ひと言で表現するならフレッシュ・バナナ(°) 新酒ならではのみずみずしさに、バナナのような甘みが加わっています。ボディはミディアムですが、ゴツくありません。鶏の旨みが効いた鍋料理と一緒に飲むと、たまりませんぞ(°o°)

720ml **1,200円** 1.8L **2,400円**



かぐら

神楽 純米吟醸生酒

こちらも新酒です。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〜ッと通ります。ベストの肴は贅沢に蟹…ですナ(°)v

720ml **1,600円**



〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

ぎざえもん

義左衛門 PREMIUM しぼりたて 神の穂 純米吟醸

「義左衛門」の「しぼりたて」の中でも、ブラック&ピンクのラベルをしたこの酒はプレミアムシリーズ。別名「ピンモン」(°o°)「義左衛門」ならではの伝統の味わいと、新酒らしい可憐な味わいが見事にマッチングしています。ラベルのブラックには前者の味わいが、後者の味わいはピンクで表現されている気がしてなりません。ベストな肴は、鶏ももの塩唐揚げ、じゃがいものさっぱり煮…。ウ〜ン、ヨダレが(°)

720ml **1,460円** 1.8L **2,970円**



〈三重県津市・寒紅梅酒造〉

かんこうばい

寒紅梅 しろうま 冬のうすにごり しぼりたて純米生原酒

可愛らしいしろうまちゃんラベル。インスタ映えすること間違いなし(*^-^*) ボリューム感のあるジューシーな甘みと、キレイな酸味の後にやって来るキレ。ずっと飲んでられる癒し酒。思わずしろうまちゃんに話しかけちゃうかも!? リーズナブル&キュート&デリシャス!

720ml **1,195円** 1.8L **2,390円**



〈三重県名張市・澤佐酒造〉

さんぐう

参宮 みのわ 特別純米酒 直汲み無濾過生

名張市箕曲(みのわ)地区で栽培した三重県奨励酒米品種「神の穂」を60%精白して醸した同蔵人気が新酒を、搾り機から流れ落ちる滴のみを直汲み(直接瓶詰め)しました! 直汲みならではのプチプチ感と軽〜い津絡みにより、フレッシュ感と味幅が倍増! 毎年大好評! 飲み逃がすべからず!!

720ml **1,250円** 1.8L **2,500円**



12月末旬頃入荷予定

〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ

鋒杉 仕込四号 おりがらみ 純米生酒

「鋒杉」の限定酒が入荷しました。 “上澄み”と“滓を絡めて”、1本で2度も美味しい体験が出来る「おりがらみ」タイプです。 柔らかでフルーティな香り。“上澄み”を飲むと、酸味とキレイな甘みを上品に味わえます。 “滓を絡めて”飲むとボリ〜ムアップし、フレッシュさの中にコクを感じます。 どちらの飲み方でも、ラストは大人味の苦渋でキレを演出。穏やかでバランスの良い酒に仕上がっています。

720ml **1,300円** 1.8L **2,600円**



〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ

菱湖 純米大吟醸 山酒4号 おりがらみ生原酒

酒名の「山酒4号」とは山形県の酒造好適米の名。その米を45%まで磨き上げて醸した、純米大吟醸の生原酒です。上品なスイーツのような甘みのある香り。口に含むと、その香りと米由来のタツプリな旨みがシンクロ。これまた上品なんですっ(°^°) そこに、爽やかな酸が、またしてもシンクロ。そして、ボリ〜ミーになり過ぎないように、酸が見事にプレーキを掛けています。やや甘めにフィニッシュしますが、不思議と嫌味やベタつき感がありません。ここに造り手の技術の高さを感じますネ。この酒はうすらと澱が絡んだ酒ですが、上記のテイastingコメントは、澱を絡めず上澄みを試飲した時の感想。滓を絡めて飲むと、旨みももっとワイドになりますヨ。 実に旨い!

で、この価格。旋破りの1本です!!

720ml **1,600円** 1.8L **3,200円**



〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん

あおえちご

八海山 青越後 2年貯蔵しぼりたて生原酒

「しぼりたて」と商品名に詠っていますが、実はこの酒、2年前の「しぼりたて」を瓶に詰めた状態で、低温にて今日まで熟成させた生熟成酒です。タンク貯蔵ではなく瓶貯蔵。業界では「ピンチョ」と呼ばれ、新酒のフレッシュ感をキープしながら、まろやかに熟成してくれるという特性を持ちます。元々の酒が高アルコール(19%)というのも、熟成にはプラスポイントになっていますネ。この酒が商品化されるまで、KOBでは新酒をわざと自家熟成させ、酒の会やイベントに参加した方々に飲んでいただいていた。もちろん大好評(°) まるみのある旨みとトロミ感、タマリませんぞ(°) あと少し、お早めに!

720ml **1,500円** 1.8L **3,120円**



♡ きゅんな日本酒 ♡

〈秋田県・両関酒造〉

りょうぜき 両関 キレイ系おっとり女子 純米大吟醸 一穂積

「キレイ系女子」といえば、一見クールで近づき難く見えがち。パンツスーツが良く似合い、ヒールもコソコソ言わせるようなカッコいい女子。でも実は、中身はとっても人当たりが柔らかく、のほほんとした穏やかな表情を見せる。近づき難いどころか、話せば逆にすぐに打ち解けちゃうタイプ！乙女心満載で、とてもおっとりしたギャップ萌える女子。そんなイメージのお酒♪香りからはスッキリした味わいを連想します。しかし、ひと口飲むと口当たりはなんと柔らかく、お米の旨味が口いっぱいに広がります。甘さの中にキュッと締まる部分もあり、飲みやすく女子ウケする…。そんな1本です。

500ml **1,500円**



りょうぜき 両関 カワイイ系サバサバ女子 純米大吟醸 百田

「カワイイ系女子」といえば、服装やメイクも可愛いのが大好き！ピンクとか花柄とかも好き！「ザ・女の子」という感じのイメージ。「さっさと性格も外見のまんまだったりするのかな…？」と思いきや、思ったことはズバズバ言うちゃう！曲がったことは大嫌い！芯がしっかりして気持ちいいくらいサバサバしてるから、案外男友達の方が多かったりする。そんなギャップのある女子…。そんなお酒♪まず、香りと味とのギャップ。大吟醸ならではの華やかで柔らかい香り、その香りからイメージする味わいを、いい意味で裏切るように、しっかりとした芯とキレを持ちます。後味もスッキリとし、ギャップにやられつつも飲み進めてしまう…。そんな1本です。

500ml **1,500円**



乾杯に！スパークリング日本酒

〈長野県・宮坂醸造〉

ますみ 真澄 スパークリング 澤絡み MASUMI SPARKLING SAKE Origarami

澤抜きせずモロミを瓶内に封じ込め、瓶内で二次発酵が行われます。シャンパーニュと同じ原理です。自然でキメ細やかな泡立ちとクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。アルコール度数も10%と低く、程良い酸味と上品な甘味はヤミツキに(◇◇)

〈新潟県・八海醸造〉 375ml **1,200円**

はっかいさん 八海山 瓶内二次発酵 あわ

こちらもシャンパンと同じ製法、いわゆる瓶内二次発酵で造られた日本酒。キメ細やかな泡立ち、軽やかでスッキリとした味わい。食前、食中、食後いつでも美味しい！

360ml **1,900円**



日本酒 NEW TASTE

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉

てんゆりん かきげんてい 天遊琳 牡蠣限定 手造り純米酒

まるで、白ワインのような味わい！商品名には牡蠣限定と謳っていますが、魚貝類なら何でも合いますヨ。

500ml **1,150円**



〈三重県名張市・澤佐酒造〉

さんぐう アンプレヴエ 参宮 Imprévue 純米吟醸

アップルワインとも思える味わい。或いはお酒をレモン果汁で割ったのか？はたまたグレープフルーツのお酒？とにかく爽やかなお酒です！

720ml **1,850円**



〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん きじょうゆ 八海山 貴醸酒

ほんと、ドイツのアイスワインみたいな極甘口のお酒。しかし、その甘味にどさがありません。デザート感覚で飲めちゃいます。ストレート、オンザロックがおすすめ！バニラアイスにトッピングもお洒落！！

300ml **797円**



飲んで旨し、贈って喜ばれる酒 高級美酒

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた まんじゅ 久保田 萬壽 自社酵母仕込 純米大吟醸

「久保田」最高峰の酒。気品のある飲み口は無敵！

720ml **10,000円**



〈新潟県・朝日酒造〉

せんしん 洗心 純米大吟醸

芸術的な美酒です。ホップタを落とされぬように…。

720ml **5,200円**
1.8L **11,000円**



〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた まんじゅ 久保田 萬壽 純米大吟醸

日本で売上No.1の純米大吟醸。萬人に喜ばれますヨ！

720ml **3,640円**
1.8L **8,110円**



〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた へきしゅ 久保田 碧寿 山廃純米大吟醸

冷、燗、どっちも美味しい。優れ物の高級酒。特に燗、ヤバイッス(〇〇)

720ml **2,230円**
1.8L **5,030円**



〈新潟県・朝日酒造〉

ろくの えっしゅう 緑乃 越州 純米大吟醸

年に2回しか出荷されない「越州」の最高峰。貫禄の味わい！

1.8L **8,110円**



〈新潟県・朝日酒造〉

この えっしゅう 悟乃 越州 純米大吟醸

まるでシルクのような味わいは「悟り」の域。

720ml **2,190円**
1.8L **4,890円**



〈長野県・宮坂醸造〉

ますみ ゆめどの 真澄 夢殿 純米大吟醸

今の時季にしか発売されない、「真澄」の最高級酒です。

720ml **5,600円**
1.5L **10,000円**



〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん ほっかいさん 八海山 大吟醸

『旨い！』だけでは片付けられない酒です。

720ml **4,233円**
1.8L **8,702円**



〈愛知県・関谷醸造〉

ほっかいせん び 蓬萊泉 美 純米大吟醸

美しい、美しい、美しすぎる美酒。その名も「美」。

720ml **2,750円**
1.8L **6,100円**



〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん 鳳凰美田

『ホワイトフェニックス』純米大吟醸原酒 無濾過本生

ヨーロッパの貴族をもびっくりさせる自信、あります(〇〇)！

1.5L **10,000円**



2代目 Mr.Yの

月イチblog

みなさんこんにちは。急に寒くなり体の芯から冷える日が増えましたね～。そんな時は【酒屋八兵衛 山廃純米 備前雄町】山廃ならではの酸が心地よく、キレがいいので飲み疲れ知らずの旨いやつ！燗で飲んだら止まりませんよ。オススメは熱燗で！是非！

1.8L **2,870円**



～冬を代表するお酒です～ にごり酒

〈新潟県・朝日酒造〉

越州 雪げしき 特別本醸造 にごり生酒

キメ細やかで舌触りも滑らかな“うすにごり”タイプ。グラスに注ぐと、まるで粉雪が舞っているかのよう。やや辛口仕立てのスッキリとした味わいです。

720ml 1,350円



〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

義左衛門 CLOUDY 純米吟醸 うすにごり

瓶底に少しだけ滓が沈殿しています。優しい香り、フレッシュな口当たり。それでいて、米の旨味もしっかり伝わってきます。好相性のお料理は豆乳しゃぶしゃぶ・チーズフォンデュ・海鮮チヂミなど。食が進む酒です。

720ml 1,400円



〈茨城県・来福酒造〉

来福 もろみ酒

お米の甘味にキレの良い酸味が見事に融合してチャーミングな甘酸っぱさを演出しています。そして、シルキーな舌触りにガス感がバランス良く馴染みます。昨年までは蔵の地元、茨城県内のみでの販売でしたが、今季は僅かですが県外にも出荷されました。レア酒、あと少し！

720ml 1,000円



※王冠にはガス抜き用の穴が空いているので、酒瓶は横にしないでネ。

日本和飲 わいん

〈三重県名張市・國津果實酒醸造所〉

Budou to Ikiru primeur

6月の新規取扱いから大好評をいただいております、名張市の國津果實酒醸造所から今年の新酒が入荷しました。前回入荷したワイン同様、今回も山形県の「ぶどうと生きる」さんが大切に育てた葡萄を使用しています。今年は糖度が高く、凝縮感の高い葡萄が採れたということで、期待できますね～(〇〇) 今回のワインは、瓶内一次発酵という製法によってガス感を引き出しています。瓶内一次発酵とは、発酵の途中でワインを瓶詰めすることによって、発酵過程で発生した二酸化炭素を瓶内に閉じ込める製法です。その瓶内に残された二酸化炭素がワインに溶けていくことで微発泡性を実現させています。ワイングラスに注ぐと、チリチリと弾けるガス感！フレッシュ感溢れるフルーティな香りが鼻孔をくすぐります。口に含むと、微発泡感が気持ちよく広がります。原料である葡萄による甘さが小さく膨らみ、すぐにドライな辛味が口中を覆います。このドライなイメージのまま喉を通過していくので、後味もサッパリ！蒲鉾や酢の物、白身魚の刺身やカニと、淡泊な味付けをしたお料理との相性は最高です。新年早々、お節料理をつまみながらこのワインをいただく…。想像しただけで幸せな気分になりますね！

750ml 3,000円



あっぱれ 本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

純芋 3年貯蔵

芋だけで造った元祖芋100%の芋焼酎を黄麹で仕込み、3年間熟成させた逸品です。香り・コク・旨味の3拍子にまるやかさも加わった、今だけの限定品！

720ml 1,629円 1.8L 3,429円



純芋

こちらは2019年に仕込まれた「純芋」です。黄麹ならではのフルーティな香りと軽快な飲み口。柔らかな味わいを持ちます。

720ml 1,515円 1.8L 3,315円



〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

YATTO ASHITA WA

別々に醸した2酒の芋焼酎を巧みにブレンドした逸品です。1酒は黄金千貫が原料芋。使用麹は黒。もう1酒は白豊と原料芋に白麹を使って醸した芋焼酎を3年間熟成させたモノ。その味わい、実に芳醇。豊かな芋の甘みにパワーを感じます。なのに、後味はキレイ。酒名のように、やっと明日は…。そう願いながら一献、いかがですか(^_^)

1.8L 2,720円



〈鹿児島県・本坊酒造〉

無何有

仕込みには明治20年より現存する和甕を使用。屋久島の柔かい水を用いて、昔ながらの手造りで造られたプレミアム芋焼酎です。更に、原酒のまま屋久島太忠岳山麓にある隧道(トンネル)で甕貯蔵熟成させた逸品です。TV番組「黄金伝説」でも紹介された、幻の芋焼酎。入荷数も超希少！

1.8L 10,000円



ほろ酔い！ 華酒

〈栃木県・小林酒造〉

鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒 限定原酒

大人気の「鳳凰美田」の吟醸酒に、栃木県産の高級梅「宮ノ梅」を漬け込んだ梅酒。年間通して出荷されますが、「鳳凰美田」の日本酒同様、大人気の梅酒です。この度、限定で入荷したこの梅酒は、梅酒を仕込んだ際に、漬け込んだ梅の実から出る雫のみを丁寧に集めた、とても梅のエキス分が濃い原酒です。梅酒の雫取り…というところですかネ(^_^) 梅の風味を存分に楽しめる味わい！なかなか出回らないレアな梅酒ですよ。

1.8L 2,800円



〈福井県・米又〉

梵の酒粕に漬けた クリームチーズ

福井の銘酒「梵」の酒粕を使用したクリームチーズ。チーズと聞けばワインを連想される方も多いと思いますが、日本酒にもピッタリはまってくれます。酒粕の豊かな風味とクリームチーズの濃厚なコクに益が止まりません。酒が大好きな親父衆にも、セブな姫君にも喜んでいただける肴です。店内レジ横の冷蔵庫内に陳列していますので、是非お手に取り下さいませ。

※酒粕を使用していますのでアルコール度数が3%あります。お子様、お車の運転はお控えください。

【要冷蔵】
100g **500円**

〈新潟県・西沢珍味販売〉

清酒漬 鱈

“酒処”新潟の銘酒・能鷹を使用した清酒ダレに、干し鱈をじっくり漬けた珍味です。日本酒好きの心理をつかんだ味わいに仕上がっています。肉厚タプリの食感。食べ応え満点！そのままでも美味しいですが、軽く炙るとまた違う味わいもお楽しみいただけます。

〈富山県・浜浦水産〉

ほたるいかにの素干

日本酒シーズン到来！焼酎も美味しい季節！そんな和酒にピッタリなおつまみです。ホタルイカと言えば富山県。富山県沖で捕れたホタルイカを一年中気軽に食べられるように開発された酒の肴です。赤穂の天塩（天然塩）とホタルイカだけを使用して冷風乾燥機で干し上げたシンプルなもの。小指の先ほどのワタが入っていますが、この部分は完全に干し上がっていません。コレがまた旨いんですワ。身の甘さとワタの苦みがタマリません。噛めば噛むほど深い味わいをお楽しみいただけます。酒とコレ、どちらが先に無くなるのかって思ってしまうヨ。様々なメーカーから類似品が発売されていますが、本家本元はコレ！お酒をお買い求めになる際、当店レジ前で買って貰い、いかがですか…。

〈三重県・山藤〉

串焼きひもの

伊勢志摩で水揚げされた魚だけを使い、丁寧に骨を取り除き、一枚一枚竹串に刺した天日干しの干物です。味付けは天然の塩のみ。程良く焼かれていますので、そのまま食べても美味しい！レンジでチンすると、もっと美味しくなりますヨ。おつまみはもちろん、食事の一品やお弁当にも（〇）メーカー曰く「お茶漬けもおすすです。」との事。とにかく旨い！是非ご賞味を！

かつお・ぶり・かます・あじ・サゴシ 各 **350円**

お餅 手延べ杵つき餅

人気の銘酒「八海山」より、毎年、大好評をいただいています、魚沼産の【お餅】が入荷！お値段はちょっと高めですが、それには理由があります。だから、美味しいんです！

●鍋で煮込んでも溶けにくく、餅に最適品種といわれる魚沼産黄金もち米を100%使用。魚沼産黄金もち米は、全国で生産されるもち米のわずか0.06%の生産量にすぎません。反収が少ない為、生産する農家が少なく、希少性が増しています。

●そのプレミアムもち米を杵つき140回！たぐんつく事で伸びが良くなり、滑らかな甘みが増します。

●つきあがった餅は、人の手によって手延べされます。延べ粉を打つことで表面の余分な水分を延べ粉が吸い、表面がカリッと香ばしく焼きあがります。

6枚入り 300g **524円**

手延べ杵つき餅 しゃぶしゃぶ餅

上記の餅は角餅。こちらは薄切りタイプのお餅。牛しゃぶ、ブリしゃぶのように餅しゃぶが出来上がるほど（〇）味わいは絶品の上、鍋に入れてすぐに食べられるのも嬉しい。インスタントラーメンでもOK！

寒い冬、お正月、鍋の主役がこの餅に変わっちゃう可能性、大アリですゾ。

ぜひ、お試しください〜！！

8枚入り 170g **333円**

酒の肴



お米

〜日本一おいしい米〜 飛騨産「龍の瞳」

先月号でご紹介させていただき、直ぐに完売となった大人気のお米です。大好評にお応えし、再入荷致しました！

平成12年9月、岐阜県下呂市の棚田で偶然発見された米。『5段あるコシヒカリの田んぼの3段目に、他より15cmほど高い穂をふたつ見つけたんです。突然変異だと直感し、ひと握りほど採れた籾を翌年までみました。』

こう語るのは発見者の今井隆さん。

翌年試食できるほどの量が実り、最初に驚いたのは炊き上がりだったそうです。『釜の蓋を開ける前から、部屋いっぱい甘く香ばしい香りが漂い、

湯気が消えると見たこともない大粒のご飯が艶やかに光っていました。食味もこれまでにないものでした。

もち米かと思うほど弾力があり、甘みも強い。とにかく個性的。』

以降は試験栽培をして品質を安定化。

平成18年「いのちの穂」という名前前で農林水産省から新品種として認められました。その後、作付けは飛騨地方を中心に年々増え、

他県にも広がっていきましたが、まだまだ少なく、希少価値のある米です。

「いのちの穂」の中でも農薬使用量を3分の1以下に抑えた減農薬無化学肥料栽培、または無農薬栽培など、

今井さんの理念に共鳴した契約農家の米だけが「龍の瞳」として発売されています。

「龍の瞳」はとても大粒（コシヒカリの約1.5倍）で、粘り・香り・弾力・甘みを持つお米です。「全国米・食味分析鑑定コンクール」で幾度も金賞受賞。「あなたが選ぶ日本一美味しいお米コンテスト」では何度もNO.1に輝いています。六本木ヒルズ森ビルの屋上で栽培されたり、

ヤフーで厳選米100選の第1位に選出されたり、「行列のできる法律相談所」「ザ鉄腕DASH」でも放送されたりと、

話題に事欠かないお米。そのインパクトは強烈であるが故に、普段食べている米とはあまりにも相違が大きすぎ、「えっ？！」と思われるかもしれません。でも食べてみる価値、アリアリですよ。

かなりお値段は張りますが日本一のお米、お正月に是非！

2kg **2,350円**

伝言板 『お礼とお知らせ』

・多くの御予約をいただきました年末の恒例酒【ゆく年くる年】は12月4日に、今年で5回目の企画となる【まるごと四日市の酒 MARU YON】は、一斉発売から9日後に完売となりました。誠にありがとうございます。当会報誌で気になる酒がございましたら、是非お早目の御予約を！TELでもOKですので、お気軽にお申し付けくださいませ。

・当会報誌はKOBAのホームページでもご覧いただけます。

・KOBAではポイントカードを発行いたしております。

どなた様でも無料でお作りできますので、まだお持ちでない方はレジにてお気軽にお申し出くださいませ。

（対象：店頭にて現金でお支払い＆お持ち帰りのお客様）

年末年始のご案内

生桑店 年内無休で営業いたします。

2021年 1/1 日（金） 元旦 お休み

2 日（土） } 営業 AM10:00～PM7:00
3 日（日） } ※配達受注締め PM6:00

4 日（月） 定休日

5 日（火） ～通常営業

1/ 25（月）、26日（火）、27日（水）の3日間は
お正月の代休でお休みさせていただきます。【定休日・毎月曜日】

橋北店 ※年内は、定休日の日・祝日以外は
12月30日（水）まで営業いたします。

2020年 12/31日（木）～ 2021年 1/3日（日） お休み

※酒類の取り扱いはありません。 4 日（月）～通常営業

女流酒屋の
ひとりにと

2020年、ありがとうございました。