

きさらぎ

如月

2021年1月21日発行

酔い心地

～其の二百拾五～

【旨喜酒専門店】

KOBA

(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。

～新年号をお届け致します～ 本年も宜しくお願ひ申し上げま酒！



平素は旨喜酒専門店KOBAをご愛顧賜り、誠にありがとうございます。年も改まりましたが、未だに新型コロナウィルス感染症の拡大が収まらず、心の底から新年を祝う気持ちになれないお正月でした。今後も暫くこの状況が続くのでしょうか、皆様におかれましては感染予防対策をしっかりとして、健康にお過ごしいただけますよう、お祈り申し上げます。昨年はKOBAにとりましても、コロナ禍に伴い飲食店様同様、大打撃を受けた1年となりました。店頭では「酒のイベントが開催されず残念」というお声もよくお聞きしました。「ウイズコロナ」を意識しつつ、「変えるコト」「変えてはならないコト」を見極めながら皆様の笑顔をいただける商いに励んでいかねばと、つくづく考えさせられる1年でした。食卓の主役は、あくまでも囲む人とお料理であり、酒は脇役にすぎません。しかしながら酒は、いかなる時でも人を楽しくさせ、場を和ませてくれます。脇役が主役を見事に引き立て、楽しい酒のあるシーンをプロデュースするのが酒屋の仕事。皆様に酒で喜んでいただけますことがKOBAの喜びでもあります。2021年も皆様に美味しい酒と楽しい酒のあるシーンのご提案を、もっともっと出来ますよう精進してまいりますので、変わらぬご愛顧の程よろしくお願ひ申し上げます。

旨喜酒専門店 KOBA あるじ

～KOBAあるじセレクト～ 毎日飲みたい、定番の酒

（三重県鈴鹿市・清水清三郎商店）

ほのとも

作 穂乃智 純米酒

「作」には一升瓶で2800円の「作」が3種類あり、その違いについて店頭で多くの方にご質問をいただきます。

「作」のニッパチシリーズは

「穂乃智」「恵乃智」「玄乃智」の3酒。

造り方の違いは一言で表すなら使用酵母の違い。

今回おすすめの「穂乃智」は金沢酵母を使用しています。マスカットの様な香りと旨みが出やすく、酸が低めとなる為、キレイな酒質に仕上がるという特徴を持つ酵母です。

その特徴が、やはり酒質にも映し出されています。

フルーティでありながら穏やかな香り。

口に含むと柔らかい旨味と滑らかな舌触り。

そして、ほんのりと広がった旨味がスルッと喉を通り抜ける様は、実に心地良い。

飲み終えると不思議にホッコリする酒です。

ニッパチシリーズの中でも一番最初に

発売された元祖ニッパチ。

言い換えるなら「作」の原点となる酒もあります。

冷酒はもちろん、どの温度帯でも美味しく飲めるのもこの酒の魅力。特に今の時季、お燗にするとホッコリ度が更にアップします。

作の原点となるロングセラーの「穂乃智」、もし「毎日飲みたい酒コンテスト」があるなら金賞受賞、確定ですナ! (^_^)!



720ml 1,400円 1.8L 2,800円

（新潟県・峰乃白梅酒造）

菱湖 純米吟醸

こちらは昨年11月から新規取扱のお酒です。

先ず、メロンのような香りを少し感じていただけると思います。目立ち過ぎず、でもキチンと主張のある爽やかな香りです。飲み口はボリューム感とクリア感がハーフ&ハーフ。

上品な甘みをキレイな酸が見事にコントロールしています。実にバランス良し! そのふくよかな旨みにウットリ。

濃醇タイプと思いきや、喉を通った後のキレが良いため、キレイなイメージでフィニッシュ。酒単体で飲んでも、お料理と一緒に飲んでも◎ 今、世でウケている日本酒の味わいとでも申しましょうか。トレンド・テイストです! 自信、大アリ! とにかく脱帽の美味しさです(*^-^*)



720ml 1,420円 1.8L 2,840円

（秋田県・阿櫻酒造）

あざくら

阿櫻 超旨辛口 特別純米 無濾過原酒

昨年10月から新規取扱となった美酒王国とも呼ばれる秋田県の銘酒です。香りは穏やか。この香り、口に含む前から「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～ッと滲み出るかのような旨味が小さく膨らみ、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、すへっと喉を滑り落ちていきます。

味わいを形で表すなら尖った先を下にした細長い円錐形。口の中で小さく丸まった酒が喉に急降下するイメージです。そのキレの良さ、抜群! ズバリ、サラリとした旨みを楽しめる辛口純米食中酒! 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よ。それと…お燗も最高～!



1.8L 2,700円

～限定酒～

〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ むが

楯野川 無我 純米大吟醸 ブラックボトル

大人気の「無我」シリーズ第2弾！ 昨年11月号でご案内させていただいた「楯野川 無我」はブラウンボトル。原料米は「美山錦」でした。そして、この度入荷したのはブラックボトル。原料米は「出羽燐々」です。

6つの「無」、この酒にあります。

「無濾過」…採れたそのままの。

「無加水」…濃厚な旨みを持つ原酒で。

「無加熱」…フレッシュな生酒として。

「泡を立てない(無)い」…自然な発泡感を残したまま。

「時間を置かな(無)い」…上槽当日に瓶詰め。

新鮮味溢れる美味しさを「無我夢中」に追求！

契約栽培による特別栽培米(減農薬・減化学肥料)の「出羽燐々」を100%使用。精米歩合は50%。

輪郭がくっきりとした甘み・旨味が口の中で躍動します。

そして、歳元で亀口から汲んで飲む、あの特別な味わいも体験できます。とにかくフレッシュ感MAX！

白ワインにも似たミネラル感もあり、メチャ元気をもらえそうな飲み口。

カタカナの「ム」が6つ並んだようなデザインのラベルも超カッコイイ(^^)

7つめの「無」は、早々に売り切れて無くなっちゃうという事(^^)

きっとご満足いただける1本です。

720ml 1,850円 1.8L 3,500円

〈広島県・中尾醸造〉

まぼろし

幻 純米吟醸 しほりたて

フルーティさと「しほりたて」特有のフレッシュな飲み口が見事にドッキング。口の中で膨らむ芳醇な旨味が喉を通ると、キレイな酸味に引っ張られるかのようにす~っと引いていきます。

それはそれは『まぼろし〜！！』 IKKOさんかっ！！

720ml 1,420円 1.8L 2,720円

〈三重県三重郡・稻垣酒造場〉

みやますぎ

御山杉 純米生酒

原料米に使われた米は、ミルキークイーン！ えっ、飯米？ ミルキークイーンを原料米にして醸された酒、そうはありません。しかも「超」という字がいくつ付いてもおかしくないレベルの小仕込みです。大吟醸や鑑評会出品酒でも、そんな小仕込み、ありえへん(・o・) 香りは穏やか。冷やして飲むと、バナナのような甘味を感じさせながらも、やや辛口で締める味わい。開封して数日経つと、旨み感が更に膨らみます。空気に触れて、酒が丸くなる…っちゅうヤツです(^^) 冷酒で飲んでも優しい温もりを感じる飲み口。温もりを飛び越えて熱く感じたら、内臓をチェックです(^^)

720ml 1,205円 1.8L 2,315円

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

さかたん

うすにごり

酒屋八兵衛 暁旦 純米吟醸 生原酒

「八兵衛」のニューアイテムが入荷！

“にごり酒” “活性にごり” ではない “うすにごり” タイプです。

そういうや、ここ数年うすにごりタイプの「酒屋八兵衛」って、記憶にないなあ。口当たりの柔らかさといい、フレッシュな飲み口といい、ウン、最高～。そんでもって旨みと酸味のバランスが良いからスイスイいける。キレ良し、余韻も穏やか。だから、盃が進む進む。で、酔々になる(^^) で、自己制御不能になる。でも、まだ勝手に盃が進む。で、忘れる。で、翌日猛反省。飲み過ぎ注意の美味しさ！

720ml 1,574円 1.8L 3,148円

〈群馬県・町田酒造店〉

まちだじゅぞう

町田酒造

特別純米 直汲み生酒
長野県産美山錦55%

グリーン色のラベルのように、とても爽やかなお酒。香りは華やか、甘い柑橘系の果実のようです。開封直後はピチビチとしたガス感もあり、フレッシュさと爽快感がマキシマム。そして、町田酒造ならではのフルーティな味わいを楽しみつつ、サッパリと飲めるお酒です。数日経つとガス感は無くなりますが、今度は逆に滑らかさが際立ちます。1本の酒でガス感がある時と無い時、2度美味しい体験が出来る酒。なんか得した気分になりますよ。お好みにもありますが、個人的には数日後のほうが好きですね。

♪ 明日、今日よりも好きになれる～ by GReeeN
そんな…酒です(○)☆

720ml 1,300円 1.8L 2,600円

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんぞう

半歳 神の穂 特別純米生原酒

三重県が開発した、酒米「神の穂」と酵母「MK-1」で醸したオール三重の酒。香り・口当たり・飲み口・全てが柔らかで若々しい限定酒です。そして、後味をスッキリ辛口で締めるので、いつまでも飲めちゃう。冷酒がお勧めですが歳元曰く、「ロックもお勧めです」との事。あっさり料理からすき焼きまで、幅広いお料理に合いますヨ。

720ml 1,500円 1.8L 3,000円

〈広島県・天寶一〉

てんぽういち

天寶一

山田錦 純米吟醸 直汲み
無濾過生原酒

全国の「天寶一」特約店の中でも、一部の酒販店にしか卸されない超限定酒です。広島県産「山田錦」を原料米に用いて醸し、最も美味しいと言われる「中取り」の部分だけを亀口から直接瓶詰めした無濾過生原酒です。

いかにも広島酒らしい膨らみのあるボディ。リッチな味わいでありながら柑橘系果実の爽やかな酸味が絡むことにより、透明感を覚える味わいに仕上がっていきます。これだけでも充分美味しいのに、直汲みならではのガス感と生酒ならではのフレッシュ感がダブルで加わり、躍動感溢れる飲み口となっています。酒がもたらす幸せというものを実感しちゃってください！

720ml 1,500円 1.8L 3,000円

〈秋田県・奥田酒造店〉

ちよみどり

カナリアいろ

千代緑 金糸雀色 槽口瓶詰

純米大吟醸 無濾過生原酒

日本酒造りの最終工程である上槽(酒を搾る)の際に、醪圧搾機から搾れてきたお酒を、その場で直に瓶に詰めた酒です。香りはピーチ。口に含むと旨みが小さく膨らみ、清らかな酸味が躍動します。その酸味に引っ張られるかのように甘みが溢れ出し、その後、やはりその酸味が覆うかのように甘みを搔き消します。辛口酒でありながら辛さだけを目立たせず、上手にまとった酒に仕上がっていきます。

そして、超フレッシュ！ええ酒っす(^^♪ 720ml 1,650円

〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ

笄杉 仕込み四号 無濾過純米生原酒

先月号でご案内させていただいた“おりがらみ”的澄酒ヴァージョンが入荷いたしました。ミネラル感溢れる爽やかな香り。フレッシュ感のある口当たり。口の中で柑橘系、オレンジのようなジューシーな甘みが小さく膨らみ、酸味がエッジを効かせます。そして、酸味とラストに現れる苦渋が結び付き、やや辛口の残像で締めくくります。無濾過でありながら嫌味のないスッキリとしたオーソドックススタイル。キレイ系のやや辛口純米生原酒です。

720ml 1,200円 1.8L 2,400円

～限定酒～

（三重県鈴鹿市・清水清三郎商店）

作 新酒 純米大吟醸

三重県を代表する人気の酒「作」。その新酒です。
「作」の「新酒」は11月～2月まで、4ヶ月間だけ出荷されます。
11月、12月入荷分はあっという間に完売となりました。
ご来店され「えっ、もう無いの～(;w;)`」など
残念がられた方々、誠に申し訳ございませんでした。
華やかで品のある香り、透明感のある口当たり、
弾ける旨み。「いかにも作！」と、絶対に納得できる美味しさ！
こりや、直ぐに店頭から消える美味しさ…ですナ(˘◡˘)



750ml 1,900円 1.8L 3,800円

作 純米吟醸 神の穂

幾つかある「作」の中でも、三重県人なら是非とも飲んでおきたい1本です。なぜなら、原料米に使用するのが「神の穂」だから。「神の穂」は三重県が開発し奨励している酒米品種で、三重県内でしか作付けされていません。
色々な酒米を使って「作」も醸され商品化されていますが、「神の穂」を使った「作」って、何年ぶりやろ？
久々の商品化に期待が膨らみますよね。
「作」を象徴するフルーティな香り。
まるで、デパ地下の果物売り場のよう(^◇^)
口の中では、ほんのり甘い柔らかな旨み。早い者勝ち！
※1.8L瓶規格は発売されていません。

750ml 1,900円



（岐阜県・御代桜醸造）

津島屋 純米吟醸 廣島産八反錦 淳がらみ Tropical∞ R2BY

昨年までも大好評だったこの酒。今年は新たに「淳がらみ」として出荷されました。マスカットやリンゴを連想させる香りを強く出し過ぎることなく、キレイな甘味のある飲み口に仕上がっています。
にも関わらず、トロピカル感、ジューシー感のある深みと広がりのある味わいがタマリません。
蔵元曰く、「マンゴーやイエローのようなフルーツ感タップリの堪えられない甘み」。そんな甘味とキレイな酸味が素敵なコラボ。そこに淳が絡むことにより、今年の酒は更にジューシーさが増しました。クリーミーなトロミ感も楽しめます。
もう、危険な美味しさ！酒名の「Tropical∞」は、原料米「八反錦」の「八」を横に倒し「無限大のトロピカル」をイメージしています。サンセットオレンジの英文字表記されたラベルもスタイリッシュ。“美味しい” & “映える”1本です！

720ml 1,450円 1.8L 2,900円



津島屋 外伝

Nord wind (北の風) Perlwein 2021

この酒も「津島屋」の超人気酒！ドイツ白ワイン酵母で醸す、絶大なる人気を誇る酒です。この甘酸っぱい美味しさに魅了されている方もきっと多いはず(^˘˘)この酒の一番の魅力は、何と言っても白ワインみたいな飲み口。清々しい香りと柔らかな口当たり、そこに絡む爽やかな酸味とチチチチのガス感もタマリません。
60%精白の北海道産「吟風」が原料米。
ぶどうではなく本当に米を使用しているのかと疑ってしまいますヨ(◦‿◦)
もう、ドイツ白ワインは要らないとさえ思えます(^˘˘)
ソッコン、メロメロ、骨抜き…。魅力的な日本酒です。

720ml 1,250円 1.8L 2,500円



（愛知県・関谷醸造）

ほうらいせん

蓬萊泉『春のことぶれ』純米大吟醸 生酒

言わずと知れた銘酒「蓬萊泉・空」。当店入荷分も毎回抽選となってしまう人気の酒です。その「空」の姉妹品がこの酒。「空」との違いは3つ。そのひとつは、熟成年数。「空」が1年以上の熟成に対し、この酒は樽で直接に出荷されます。もうひとつは「空」が火入れ酒であるのに対し、この酒は「生酒」。そして、3つめは酵母の違い。この酒には、より香りが立つ特性を持つ酵母が使用されています。「空」の姉妹品と言えど、似ているようで似ていない…？「空」をよりフレッシュに、そしてよりフルーティにした味わいと思っていただけたらよろしいかも？お好みにもよりますが、どちらが上とは言えませんが、酒イベント等でも大好評いただけたかららしいかも？入荷数に関しましては「空」よりこの酒の方が希少となります。お早めに！

2月上旬頃入荷予定

御予約承ります

720ml 3,300円

（長野県・宮坂醸造）

ますみ

1月下旬頃入荷予定

真澄 純米吟醸 生酒 うすにごり

信州の銘酒「真澄」の限定酒は、どれも大人気。この限定「うすにごり」も、毎年大好評をいただきます。今年もきっとフルーティな香りと柔らかな口当たりを持ち、エッジの効いた酸味を隠し味にした、バランスの良い酒に仕上がってくことでしょう。期待満々で同蔵の営業マン林さんにTELLしました。「実は、今までの酒質とは少しチェンジを狙っていました。淳による瓶内二次発酵を試みました。初の試みで活性には個体差があるものの、ヤバいくらい美味しいっす」との事。個体差？

KOBAの冷蔵庫から酒瓶をくじ引きか？(^˘˘)

それもオモロんやん(^˘˘)

720ml 1,800円 1.8L 3,000円

（山口県・はつもみぢ

はらだ

原田 雪だるまラベル 特別純米 にごり酒

昨年11月からKOBAのラインナップに新たに加わった山口県の「原田」。その限定にごり酒が入荷しました。

原料米は山口県産山田錦60%精白。何とも贅沢！

香りは、まるで炊きたてご飯のよう(^˘˘) 口の中ではクリーミーでフレッシュな旨味が大爆発！なのに、スッキリ感を覚える飲み口。きっと、心地良い酸味とラストに訪れる苦味と渋味が絶妙のバランスで融合しているからなのでしょうね。

トロミからあの膨らむ旨みからあの辛口フニッシュ。

三重県内に12本しか入荷しないレアなにごり酒です。

720ml 1,400円

（新潟県・朝日酒造）

（ほた）せんじゅ

1月末頃入荷予定

久保田 千寿 吟醸生原酒

今年もこの酒がやって来る！銘酒「久保田」の限定酒。

今だけしか飲めないスペシャルな「久保田」です。「久保田」シリーズの中でも、一番人気は、「久保田 千寿 吟醸酒」。実はこの限定酒、その「千寿 吟醸酒」の生原酒となります。爽やかな香りを持つこの酒、口に含むとその香りからは想像しづらいほど、アルコール感のあるパンチが効いた重量感を楽しめます。しかし、その重量感より、むしろ淡麗さを更に感じさせる辺り、やはり「久保田」。

トロッとした舌触りの後に訪れる柔らかな旨味とスッキリとした辛味。口の中の旨味が、喉を通るとスッパッとキレてくれる。その液体は五臓六腑に染み渡り、喜びに満ちた血液が体中を駆け巡る。そして、心地良い【酔い】へと誘ってくれます。

肉・脂のお料理にも負けないパワフルさも兼ね備えています。

アルコール度数はちょっと高めの19度。

くれぐれも飲み過ぎにはご注意くださいませ。

720ml 1,400円 1.83L 3,120円



～限定酒～

（栃木県・小林酒造）

ほうおうびでん

かんぱい

鳳凰美田 芳 純米吟醸 無濾過本生

酒名の「芳」は、原材料となる米の生産者の名である「藤田 芳」さんに由来。藤田さんが営む藤田農園では、米以外にも野菜も栽培していますが、その全てに30年以上も前から有機農法を取り入れています。この酒、その有機農法の第1人者である藤田農園が栽培する「雄山錦米」を55%精米した純米吟醸です。今の時期だけ発売される無濾過の本生ヴァージョン。豊かで爽やかなフルーティな香り。フレッシュ感と芳醇な旨味が両立した味わい。

そして、存分に米の旨味が引き出されているのは、有機米ならではです。安心、安全、その上、美味！米の旨味と妖艶とした酒の極味を、安心感を持ってお楽しみください。



720ml 2,000円 1.8L 3,400円

（長野県・酒千歳野）

かわなかじま

けんぶ

川中島 幻舞 金紋錦 純米吟醸 無濾過生原酒

原料米は長野県産金紋錦55%精白。

金紋錦は、その栽培の難しさから減少の一途を辿り、長野県北部の木島平村でしか栽培されていない、幻に近い酒米です。その酒米を55%精白し、同蔵の女性杜氏が醸した逸品です。香りは控え目。ドッカヘンと旨みが爆発するのではなく、ふくよかタイプ。程良い酸味が味わいにメリハリを与え、後口もキレイ。日本酒の味わいにもトレンドがございます。

そのド真ん中です。

早々の売り切れ必至の酒ですヨ。



720ml 完売御礼 1.8L 3,600円

（三重県・若戎酒造）

ぎさえもん

義左衛門 G-collection 2021 GREEN(グリーン) 純米吟醸生原酒

若戎酒造の看板商品である「義左衛門」。その製法は特異です。簡単に言うと、酵母別で幾つかの酒を仕込み、搾り上ったそれぞれの酒をひとつにまとめます。

この独自の製法に工夫を重ね、その味わいに磨きをかけること、35年以上。酵母は酒造りにおいて酒質を大きく左右する、とても大事な微生物。一般に、各蔵元は仕込みごとに日本醸造協会等から酵母を購入しますが、若戎酒造では酵母を自社で培養しています。

この度ご案内させていただくこの酒は、ひとつにまとめられる前の、酵母別で醸された「義左衛門」です。

使用酵母は「MK-1」を自社培養したもの。

現在、「義左衛門」に使われている酵母の中でもエースの存在です。「義左衛門」を象徴する典雅な味わいですヨ。爽やかで、ふっと感じる甘みが、魚料理との相性抜群！「レアな義左衛門」、是非ご賞味下さい。



720ml 1,750円 1.8L 3,200円

（岐阜県・林本店）

ひやくじゅうろう

百十郎 冬のオリオン

純米吟醸 大辛口生原酒

原料米に60%精白の五百万石を使用。

この米の特徴を最大限に生かした、爽やかでスリムなボディラインを持つ酒質に仕上がっています。

そして、生酒ならではのフレッシュ感と、大辛口酒特有のキレ＆ドライ。フレッシュ・ドライという言葉がよく似合う酒です。

720ml 1,500円 1.8L 2,850円



KOBAだけに限定入荷！

（三重県四日市市・丸彦酒造）

みえ

かんぱい

三重の寒梅 純米吟醸 中汲み無濾過生原酒

四日市の日本酒ファンにはお馴染みの「三重の寒梅」。

その冬季限定酒として「大寒しづく」という名の酒があります。

四日市内で同蔵が契約する農家さんが作った「山田錦」を60%精白。使用酵母は「IYAPU-3」。あまり聞き慣れない酵母ですが、軽快で雑味の少ない酒に仕上がる特徴を持ちます。

美酒王国・秋田県では、よく使われているみたいですね。

毎年、大寒の頃に発売される「しづく」です。

本来この酒は火入殺菌をした後に出荷されるのですが、KOBAが「無濾過生原酒で出荷してください」と無理矢理、しかも強引にお願いしちゃいました(-_-)/

「それなら、いっそのこと、中取りで限定出荷しましょう」と蔵元。という訳で、他店には無い、当店にしか入荷しない、幻？の「三重の寒梅」の発売に至りました。

当原稿を書いている段階では、まだモロミの

状態ですので試飲もできていませんが、杜氏からは「いい状態で発酵が進んでいます。期待が持てます」と自信満々のお言葉を頂いております。

昨年の火入れ酒のティスティングコメントは以下の通り。「青りんごのような甘くてフルーティな香り。しかも、爽やか！口の中では清々しい甘みがフワッと広がり、喉を通すとスッと消えていきます。」この美味しい飲み口を「無濾過生原酒」ならではのフレッシュ感がオーバーラップして、メチャ旨の酒になること、間違いない！更に「中汲み」だけを瓶詰めしてくれる事。「中汲み」とは酒を搾る際の真ん中の部分。圧力を掛けていない為、澄み切った透明感のある味わいで、その味と香りが調和した、最も美味しい部分です。これは、もう絶対に二重丸、イヤ三重丸の酒に仕上がりますヨ！本来なら蔵人しか飲めない、何處にも売っていない超レアな美酒。入荷数は1.8L 18本、720ml 30本。ほんの僅かしか世に出回らない希少酒です。

今すぐKOBAにTEL(059-333-5800)して確保すべし！



720ml 1,750円 1.8L 3,200円

2代目 Mr.Yの

月イチblog



みなさんこんにちは。凍える寒さも後少し。

今回、紹介するのは【千代緑 辛口 純米】です。ほんのり甘い香りで、スパッとキレの良い辛口が様々な料理と合いますよ。オススメは、おでん！ぬる燶にすると、なお旨い。是非！



1.8L 2,222円

飛びっきりの お燶酒

年末から日本列島を襲う強烈寒波。奈良のお水取りが終わる頃まで、まだまだ寒さは続くのでしょうか。昨年末は来襲した寒波の影響もあってか、「お燶酒」をお求めになる方が例年よりやはり多かったです。寒い夜は、やっぱりお燶酒ですよ。雑誌サライの新年号でお燶酒、お燶器具の特集をしていたのも頷けます。ということで、飛びっきりのお燶酒を紹介させていただきますね。普段から冷酒しか飲まない方も多い、「お燶酒はちょっとね」と言われる方もみえます。それは美味しいお燶酒に、まだ出会ってないからかも? お燶酒の美味しさに開眼すると、日本酒ワールドの幅がもっと広がりますよ。美味しいお燶酒で、心も身体もホットになりましょう!

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

酒屋八兵衛 伊勢錦 山廃純米

酒の色に感じるテリ。この色だけで、飲む前からコイツの燶酒、絶対に旨いって思える(^_-)/熟した果実、トースト、キノコ…。そんな様々な要素がクロスする穏やかな香り。口の中では、シャープな甘味と酸味、そして苦味をまとった複雑な旨みが広がります。これぞ「グラス一杯の驚きよりも一晩の安らぎ」です。御存知、伊勢志摩サミット・ワーキングランチの食中酒! 世界のお偉いさん方、この酒をお燶で飲まんだらしい…。あ~もったいないなあ~(^_-)

720ml 1,435円 1.8L 2,870円

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉

てんゆうりん

天遊琳 特別純米酒 限定瓶

爽やかで心地良い甘み。お燶にしてもみずみずしいジューシーを感じるから嬉しい。決して派手な酒ではありませんが、見事にツボを抑え、とてもバランスの良い飲み口です。昆布、カツオ等、ダシの効いた料理や鍋と抜群の好合性。蔵元曰く、「白子にメッチャ合います」。まっ、何にでも合う、旨い四日市の燶酒って聞かれたら、この酒がイチ押しですナ(-ω-)!

720ml 1,350円 1.8L 2,700円

〈高知県・濱川商店〉

ひじょうぶ

美丈夫 特別本釀造

何年か前に人気雑誌「dancyu」の燶酒特集の、「燶酒ライト部門」で見事No.1に輝いた酒です。軽やか、爽やか、ふくら、チャーミング、ゆるゆる…。そんな言葉がよく似合うライト燶酒。いつまでも、ずっと飲んでいられるお気軽テイスト。燶酒通はもちろん、お燶酒の入門酒としても最適です。温めることにより、ゆるりと立ち上がる膨らみのある味わいが、何とも言えない美味しさ。その上品な香りと優しい甘味からは、まさか1.8Lで1,800円とは思えませんよ。身体はもちろん、飲み口、そして財布にも優しいお燶酒です。

1.8L 1,800円

あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

つるなしげんぢ

〈芋 35°〉 蓼無源氏 原酒

100年前に絶滅した“さつま芋・蓼無源氏”を復活させた国分酒造。その大正時代の芋を原料に、同じく大正時代に使われていた老麹で造られた「蓼無源氏」は、当店でも人気の芋焼酎。先人の飲んでた焼酎にもっと近づきたい…。そんな想いが込められています。その芋焼酎が原酒で限定入荷致します。しかも、3年熟成酒。

香ばしくも甘い香りと深いコク。太めのボディを持ちながらも、綺麗と感じさせるその味わいは、芋焼酎ファンを魅了します。大正ロマンに想いを馳せ、うっとり酔いしれますよ。

1.8L 3,572円



〈石川県・福光屋〉

くろおび ゆうゆう

黒帯 悠々 特別純米酒

酒名は「黒帯」。これだけで通向きの酒って思えますよね。

kuroobi(クロオビ)は、強者をイメージする言葉として英語圏でも通用するとか。この酒に与えられた命題は「ただの酒」。これが意味深い。「ただの酒」でありながら酒好きを喜ばせなくてはいけないだから…。

肴の旨さを引き出し、酒自体にも旨みを求められる酒。しかし、飲み終えれば「ただの酒」。

押し過ぎず、引き過ぎず。その頃合いが絶妙な酒こそ酒通が黙って頷く酒であり、「黒帯」であります。

本物しか生き残れないと言われる料亭処・金沢の地で多くの料理人・食通・酒通から永きに渡って愛され続ける銘酒ですが、まさに燶酒専用と言っても過言ではありません。

山吹色したその色合いは、熟成を物語っています。穏やかで深みのある香り。口の中では旨みがふわ~っと広がります。力強く且つまろやかに。そして、辛口。

この味わいにハマると夏場でも燶酒しか飲められないようになりますよ。



1.8L 2,482円

〈栃木県・小林酒造〉

ほうとうびでん

つるぎ

鳳凰美田 劍 辛口純米酒

「鳳凰美田」と聞けば芳醇でフルーティ…ですよね。

でも、この酒だけは、ショット違います。

一言で言うならばドライなテイスト。

でも、そこに洗練さが垣間見えるんです。

そして、冷酒・常温と、どの温度でも美味しいのですが、燶をつけた時の美味しさ、ハンパありません。

最初のフワッとした香りに始まり、コクのある旨みがスッと喉を通っていくサマが、そんじょそらの酒と違うんです。エレガント・ドライな燶酒。

余計、解り難いか!?

ぬる燶で優しく、上燶で辛さが極立ちます。

昨年末、当店でよく売れた酒の1本!

その理由は飲めば解ります(^_-)



1.8L 2,500円

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

あくね

〈芋 25°〉 阿久根 無濾過新酒

1月下旬頃入荷予定

芋の甘味をしっかりと感じることができる人気の芋焼酎「阿久根」。「阿久根」と言えばS型麹。原料臭を柔らげながら強い甘味と旨味成分を充分に引き出してくれる麹菌です。豊富な経験と鍛錬された技がないと使いこなす事が出来ないとされています。そのS型麹で昨年の秋に仕込んだ「阿久根」の原酒を、『美味しいなれよ』と3ヶ月間だけ仮眠させた新酒が、この度、限定入荷します。セカンドネームは「ピンクの阿久根」(^_-) 浮遊物だけを取り除き、旨味成分はそのまま残し、25度に割り水した無濾過の芋焼酎です。杜氏泣かせのS型麹、泣かされた分だけ美味しさに跳ね返ってきてますよ。新酒ならではの芳醇な香りと共に、まろやかに溶け込む芋本来の甘味。無濾過特有の重厚な刺激は、誰もが一目惚れした時のインパクト! ひと味違う芋焼酎の甘い魅力に誇られてみては…

720ml 1,250円 1.8L 2,143円





〈栃木県・小林酒造〉
ほうとうびでん

鳳凰美田 いちご酒

大人気“いちごのお酒”です。昨年末も早々に完売となり、飲めなくて残念がっていた方がたくさんみえました。誠に申し訳ございません。不二家・ミルキーの味わいにも似た、イチゴミルクのような味わい。超キュートな飲み口ですヨ。大好評につき、またしても早々に完売してしまいましたらスミマセン(ーー)

栓にはガス抜き用の穴が開いています。
瓶を横に寝かせて置きますと液漏れすることがございます。
瓶は立てた状態で保存いただきますよう、お願ひいたします。

賞味期限：製造日より2ヶ月 【要冷蔵商品】 500ml 1,500円



日本和飲 わいん

〈滋賀県・ヒトミワイナリー〉

エイチスリー カリブー

h3 Caribou カリブー

先々月号にてご紹介した「ヒトミワイナリー」が造るワインの最大の特徴は、濾過をせずに瓶詰めをする「にごりワイン」であるということ。だから、まるで葡萄をそのまま食べているかのような果実味を味わうことができます。このワインももちろん濾過をしていない「にごりワイン」です。

さらに、瓶内一次発酵によって発生した二酸化炭素をそのまま瓶の中に残した状態で瓶詰めしていますので、微発泡感をお楽しみいただけます。

「葡萄の果実感」と「微発泡感」の双方を同時に楽しめる、ヒトミワイナリーらしい全開の、贅沢なワインです！

この微発泡感はもちろん、ドライで柔軟な味わいは、お料理との相性もバツッ！

食前酒～食中酒まで、様々なシーンでお楽しみください(‘▽’)



〈白泡・辛口〉 720ml 1,800円

〈長野県・はすみふあーむ&ワイナリー〉

長野県の東御市にある“日本一小さなワイナリー”こと「はすみふあーむ&ワイナリー」。葡萄栽培からワイン醸造まで手がける小さなワイナリーですが、その実力は折り紙付き！ KOBAでも人気の、毎日でも飲みたくなるワインはコレだ！！

コンコード・ドライ

ピンクのラベルにはハート模様が(‘▽’)

なんだか気になっちゃいますね。グラスに注ぐと、キャンディのような甘い香りですが、飲んでビックリ！

香りからはとても思えないスッキリ辛口テイストに仕上がっています。でも、やはり不思議とフルーティ。そして、その軽快な味わいは和食にも良く合います。コンコード種を原料にしたワインは渋みが少なくなるという特徴があるため、ワインデビューの方にもおすすめです！



〈赤・辛口〉 750ml 1,636円

ナイアガラ・ドライ

はすみふあーむ&ワイナリーの定番にして大人気の白ワインです。

その人気ぶりは、生産が時折追いつかなくなるほど。多くの方々に愛されているワインです。

マスカットのようなフルーティな香りが気持ち良い！

しかし、口に含むと香りとは真逆のドライ感が押し寄せます。このドライ感が、食事との相性の良さを引き出しています。

そこへフレッシュ感も合わさり、スイシイ飲めちゃいますヨ！



〈白・辛口〉 750ml 1,636円

St. Valentines Day 2/14

真澄 ちょこっとギフト

鮮やかなブルーボトル(180ml)に詰められた真澄の辛口酒が、同色のガラス製ショットグラスと一緒にギフト用クリアケースに入っています。その名も【ちょこっとギフト】。

義理用、友達用にもピッタリです。

180ml(グラス付き) 600円



八海山 木枠セット

人気のお酒・八海山の小瓶と、
“八海山”的ロゴが入った木枠を
ラッピングいたしました。小さなチョコレートも
一緒に包み込んだ可愛いギフトです。



清酒(180ml) セット 520円 本醸造(300ml) セット 760円

じゅれい (****) チョコ 作 純米酒 & 猪口

人気の酒「作 穂乃智」の300ml瓶と
作の利き猪口(5勺)をセットで
ラッピング致します。



300ml(猪口付き) 1,060円

その他にも、義理・友・本命など、贈り先様に応じてご準備できます。
お気軽にお申し付けくださいませ。

化粧水 〈石川県・福光屋〉

すっぴん SUPPIN 純米酒

当店取り扱いの酒は超ウマですが、あまり美味しい酒もあります。でも、売れてます！それがこの酒。

純米酒に含まれる成分は美容にイイとよく耳にしますよネ。“飲む”為ではなく“化粧水”として造られた純米酒です。もちろん香料、防腐剤、化学物質は一切ゼロ。

だって純米酒でもん(‘▽’)だから、お料理を作る前にハンドクリームの代わりに手につけても安心。

実際、プロの料理人さんも多く愛用してみえます。

お口ではなく、お肌が「美味しい」と言っているのが解りますヨ。それにしても、飲むための酒ではない酒を試飲するKOBA、やっぱり変人ですかね～？



200ml 500円

■変なおじさん

四日市市内の全家庭にポスティングされる四日市市役所が発行する「広報よっかいち」。その2021年1月号に四日市の地酒が特集されました。市内6軒の酒蔵の紹介と一緒に、ナント変なおじさんの写真が(‘▽’； こっぽずかしい(‘▽’)

生桑店 休日のご案内

2021年/1月

25日(月) 26日(火) 27日(水)

※ お正月の代休でお休みさせていただきます。

女流酒屋のひとりごと … 体調管理がとても大切な毎日。免疫力を高める為に「体を温かく保つ」事が重要なポイントです。そのため我が家は生姜が大活躍。サラダ、汁物、玉子焼きなどにでも投入!! そして忘れちゃいけない?! もののぼ道量のお酒! 日本酒ばかり! 味噌酒ばかり! 大量のフレーバー酒ばかり… ちよび一杯やべるや眠りぼうへ!! MICHIO

