

やよい

# 弥生

2021年2月21日発行

# 酔いへへ

～其の二百拾六～

【旨酒専門店】

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。

てんぽういち

## 天寶一



（広島県 天寶一）

瀬戸内、広島県の福山市神辺町に蔵はあります。神の辺りと書いて神辺町。御神酒とも呼ばれる日本酒を“神の辺り”の地で100年以上に渡り醸し続けられている「天寶一」。なんか、妻く神懸かり的な酒に思えます。和の食材、食文化を最大限に生かす名脇役をコンセプトに、料理の味を引き立たせながら、飲むほどに旨さを増す「究極の食中酒」を目指した酒造りが行われています。

小さな酒蔵ですが5代目当主の村上康久さんを中心に、少數精銳の若いメンバーで丁寧に醸される酒は、コストパフォーマンスに優れ、酒通の間ではその名が知れ渡っています。

全国の特約酒販店は約70店舗、三重県内ではKOBAが唯一となります。村上さん曰く『ぶち旨いお酒じやけえ是非とも飲んでつかあさい！』

てんぽういち

## 天寶一 山田錦 純米吟釀 直汲生原酒



お酒を搾る際に、最も美味しい部分と言われる「中取り」の部分だけを、しかも搾り機から直接瓶詰めした、酒好きには堪らないお酒です。ましてや原料米に55%精白の広島県産山田錦を使用してこのお値段と聞けば、やはり酒好きは黙っていられませんよネ。

旨味が程良くなった味わいに加え、フレッシュな飲み口が魅力の1本。そして、そのバランスが絶妙！

荒々しくもあり柔らか。フルーティーでありながらキレ良し。必飲の1本！

720ml 完売御礼 1.8L 3,000円

てんぽういち

## 天寶一 Attack 純米吟釀 生酒 攻め



上記の酒は「中取り」の部分ですが、この酒は搾り機から一番最後に出てくる「責め」と呼ばれる部分のお酒。

「責め」だから「攻め」と書いて、酒名も「Attack」。

洒落っ気もタップリ(^o^)

ボリューム感と柑橘果実を想させる酸味。

更に、ドライ感も併せ持つ、コスパな仕上がり。

♪青空に遠おく～ 叫びひいたあ～

アタック～ アタック～ ナンバ～～～

720ml 完売御礼 1.8L 2,000円

てんぽういち

## 天寶一 Attack 大吟釀 生酒 攻め



コチラは山田錦50%精白で醸した大吟釀の「責め」だけを瓶詰めしたお酒。上記同様、アタック・シリーズです。

上品且つ、落ち着きのある香りは、

「責め」の部分とは言えど、さすが大吟釀ですナ。

果実のようにフルーティ。そして、シャープな飲み口。

クオリティ、超高いっす('ー')ノ

この美味しさでこの価格は、まさに

「なんじゃこりやああ～」です！ 松田優作さんか(^o^)/

アタック、間違っても洗濯機に入れるべからず(-w-)

1.8L 2,600円

つしまや

## 津島屋



（岐阜県 御代桜醸造）

岐阜県の新锐蔵元と言えば御代桜醸造。

6代目当主の渡辺博栄さんと、業界では天才社氏と称される酒向博昭さんの2人が、しっかりとタッグを組み世に出される酒は、温故知新的精神と挑戦の精進が見事に両立しています。

「津島屋」の特約酒販店は全国に僅か56店舗。

拘わるが故に多くの数量が出来ず、また、うなぎ昇りの人気の為、品切れになることが多い酒です。是非この機会にお試し下さいませ。

つしまや

## 津島屋 外伝

WHITE LABEL 2021

プロトタイプ-S

純米吟釀 無濾過生原酒



原料米は長野県産「山恵錦」。令和元年に誕生したばかり、長野県産の酒米としては四半世紀ぶりの新品種となります。

「山恵錦」で醸す酒は、滑らかで雑味の少ないスッキリとキレのある酒質になる傾向があるとか。その「山恵錦」での酒造りに、同蔵が初チャレンジしました。早速試飲しましたが、メチャ旨っ！

特に女流酒屋は大喜び。思わず口から出た言葉は「メチャ旨い！」。

その後、しばらく同じ言葉を連呼したのにビックリ(^o^)

香りは穏やかでありながらマスカットやピーチを連想させます。

口の中では、その果実のような甘みがジワッと広がります。

ラストまで爽やかな甘みをキープし、フィニッシュはキリッとした苦味がほんの少し訪れ、キレの良さを演出。全般にやや甘口仕立てですが、嫌味の無い、心地良いクリアな甘みです。

とにかくメチャ旨の酒ですよ。

720ml 1,500円 1.8L 3,000円

## 津島屋 外伝

プロトタイプ-S

純米吟釀 無濾過生原酒



こちらのお酒も上記の酒と同じ「山恵錦」を使用していますが、濃醇タイプに仕上げています。香り、甘みは共にバナナ系。先ず、口の中で豊かな甘みを感じます。その後にジューシーな酸味が押し寄せ、口の中で酒という丸丸の液体が大きく膨らみます。第一波の甘み、第二波の酸味。まるでWAVEのように甘味と酸味が転がりながら弾けるイメージ。

そして、舌触りも柔らか。濃醇酒のゾーンに入るタイプなのでしょうが、重さを感じません。ラストに少しだけ苦味が現れ、引き潮のように

サーキット消えていきます。インパクトがあり解り易いテイストであります。インパクトがあり解り易いテイストであります。

ありながら、くどさの無い今風・モダンな日本酒に仕上がっています。

720ml 1,500円 1.8L 3,000円

## 津島屋 外伝

プロトタイプ-A

純米吟醸 無濾過生原酒



酒名「プロトタイプ-A」の「A」はアサンブラーージュに由来しており、ブレンドを意味するフランス語です。ワイン業界では原酒を

混ぜ合わせるという伝統的な技法ですが、日本酒でも実現しました！

「長野県産美山錦」を使った酒と「岐阜県産ひだほまれ」を使った酒のアサンブラーージュです。この酒はまだ試飲出来ていませんが、

杜氏曰く『試作酒を多數作り、社内で何度もティスティングを重ね、ようやく納得の酒が出来上がりました』との事。とにかく早く飲みたい！

入荷が楽しみな1本です。数量限定、早い者勝ち！

2月末頃入荷予定

720ml 1,350円 1.8L 2,700円

〈秋田県 阿櫻酒造〉

# 阿櫻

阿櫻

美酒王国・秋田の伝統蔵。その酒造りを語るには欠かせないのが照井俊男社氏。酒造りに關わること約半世紀、社氏歴30年以上の大ベテラン。数々の金賞受賞はもちろん、黄綬褒章の受章、現代の名工の表彰など、酒造りに身を置く者なら誰もがその名を知っていると言っても過言ではないでしょう。そんな照井社氏のもと、精魂を込めた厳格な酒造りが、チームワークを大切にしながら行われています。コンセプトに「飲む方に蔵人の情熱が伝わる酒」と掲げ、大胆かつ緻密な酒造り。出来る限り機械に頼らず、手造りに拘わり、魂を込めて醸された美酒ばかりですが、世に送り出すのは照井社氏のOKが出た酒のみ。これを蔵内では阿櫻主義と呼ぶそうです。阿櫻主義をスルーした逸品をお楽しみくださいませ。

あざくら

## 阿櫻 特別純米 中取り無濾過生原酒

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、ラストはドライに締めくくり、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。



720ml 1,400円 1.8L 2,800円

## 阿櫻 ゆきのふ Spring

### 純米吟醸 無濾過生原酒

2月末頃入荷予定

「ジャケ買い必至！いちど見たら忘れられないインパクトあるラベル！」。店頭で、この酒の予備知識が無しでも、ビジュアルに釣られて思わず手に取ってしまったくなっちゃう酒(^^)そこ、ファースト・インスピレーション。しかし、例え直感で手にした酒瓶であっても、飲めばサプライズを与える自信、大あり！フルーティ&クリア。そこに品の良さも感じます。そんでもって旨みを覚え、酸が味わい全般を引き締めつつ、喉越しとキレの良さを導きます。ラベルに魅せられ、味わいに酔える1本です。



720ml 1,350円 1.8L 2,700円

ひやくじゅうろう

## 岐阜県 林本店

# 百十郎



岐阜県各務原市に蔵を構える林本店。創業が1920年ですから、今年で101年目という事になります。五代目当主は林里榮子さん。そう、女性です。しかも、べっぴんさん(^^♪ キリンビールに勤めた後、蔵に戻った彼女。その当時、同蔵の生産量の内、約9割が普通酒でした。その後、こだわり酒を醸す路線へシフト変更し、酒造りの技術向上に日々努め、設備投資を惜しませませんでした。「百十郎」は2012年に彼女が立ち上げた、限定ブランドです。KOBAが初めて「百十郎」の酒を試飲した時、申し訳ないですが取り扱いをご遠慮させていただきました。しかし、3年後に再度試飲した時、その進化に驚き、旨さに納得！同蔵との付き合いはそんなスタートでした。その後も新たなチャレンジを絶えず試み、年々進化と向上を続ける「百十郎」。目が離せません(^^)

ひやくじゅうろう

こくはく

## 百十郎 告白

### 純米吟醸 直汲み 無濾過生原酒

全国でわずか280本(720ml規格のみ、1.8L瓶はありません)しか発売されない超レア酒。仮に、一升瓶なら全国で112本しか流通しない超少量の酒となります。その理由は直汲みだから。手間がメチャ掛かるんです(^^)手間が掛かったご褒美(?)として、味わいが超フレッシュに仕上がります。その華やかな香りと優しい甘みには、キュートとかチャーミングという言葉がよく似合います。そして、ラストをキリッと引き締める辺り、いかにも「百十郎」という飲み口です。



ひやくじゅうろう

さくら

720ml 1,800円

## 百十郎 桜 純米吟醸 無濾過生原酒

春の花と言えば「桜」っすよネ(^^) 当会報誌の原稿を書いている現段階では今年はお花見を楽しむことが出来なさうな雰囲気…(T\_T) コロナ、マジでなんとかなりませんかね。でもさ、やっぱりお花見したくない？という訳で、酒瓶をテーブルに置いて独りお花見(^^♪ こうなったら、とことんやっちゃえ、独りぼっちのお花見。略して「花ぼっち」。この酒があれば、「花ぼっち」でも絶対にハッピーになれますヨ。まず、ピーチやシャトラスのようなアロマでハッピーに！そして、フレッシュな口当たりとクリアな旨みで、更にハッピーに！肴は山菜の天ぷら。次日の日はシーザーサラダ、その翌日は塩からあげ、「花ぼっち」なら、気軽に簡単に3日連続も実現できちゃう。この酒で、やっちゃえ「花ぼっち」!!



720ml 1,700円 1.8L 3,200円

はぐろう

# 白老

白老

創業170年以上の歴史と伝統を持つ愛知県常滑市の老舗酒蔵。

今の日本酒造りの主流となる純米元といふ酒母造りは、明治時代に同蔵にて開発されました。また、皆さんも大好きな「生酒」ですが、全国に先駆けて発売したのも同蔵です。近代の日本酒業界に多大なる貢献をもたらしてきた由諸ある蔵元ですが、昨年の11月27日に残念な事に火災に見舞われました。酒造りシーズン真っ只中の惨事です。幸いにもの人の被害は免れましたが、麹室の全焼をはじめ、多大の損失となったのは言うまでもありません。酒造りの第一歩は麹造りと官われます。麹室を焼失した同蔵が、今季の酒造りは絶望的かと諦めかけていた時、愛知・三重の4軒の酒蔵が自蔵の麹室の貸し出しなど救いの手を差し伸べました。本来ならライバル同士の酒蔵が助け合うということで話題になり、ニュースでドキュメント風に伝えられましたので、ご存知の方も多いことかと思われます。我々飲み手に出来ることは、飲んで応援…ですネ(^^)

はぐろう

## 白老 若水 純米吟醸 無濾過生原酒



同蔵が愛知の酒米「若水」を原料米に用いて酒を醸し続け15年以上になりますが、この度「純米吟醸」規格を初リースしました。今までの純米タイプと味わいの骨格を変え、フルーティなタイプに仕上げました。と言いつつも「白老」ならでの食事を意識した酒質設計はそのままに、どなた様にも喜んでいただけるテイストとなっています。この酒は、火災前に上槽(酒を搾る)が終わっており、被害を免れ何とか出荷にこぎつけることができました。もちろん、品質に何ら影響はありません！

720ml 1,500円 1.8L 3,000円

はぐろう

## 白老 若水 純米吟醸 直汲み無濾過生原酒



上記の酒を搾り機から直接瓶詰めしたヴァージョンです。

手間が掛かっているにも関わらず価格は同じという蔵元のアバウト感も飲み手には嬉しい限り(^^)

より、フレッシュ感をお楽しみいただけます。

はぐろう

## 白老 あばれ酵母



あばれファンの方、結構みえますね(^^) 瓶内で発酵し続ける、酵母パワー全開の活性にごり酒です。瓶内には半分ほどオリ(にごり)が入っており、コクと複雑な味わいを生み出します。しかし、ガス感と酸が絡むことで、爽やかに飲めちゃう(^^)普通のお酒のように開栓すると、酒が暴れて吹き出しますのでご注意を。シャンパンファイトをしたい方は、どうぞご自由に(^^)でも…自己責任でお願い致します。

720ml 1,300円

びわ

さざなみ

## 埼玉県 麻原酒造

# 琵琶のさゝ浪



埼玉県を代表する銘柄として、古くから親しまれている「琵琶のさゝ浪」。

また、別の場所にもブリュワリーがあり、ワインやビール、リキュール等も製造し、人気を博しています。日本酒のコスパの高さには定評があり、KOBAも太鼓判！その味わい・スペックからは想像できない、良心的なお値段は嬉しい限り。

ホント、飲み手の心理を知り尽くした酒蔵です。コスパを実感してくださ~い(^^)

さざなみ

はる

## Sasanami 春 純米大吟醸



香りは、ほんのり甘いバナナのよう。口当たりはサッパリ。

タッチはソフト。喉越しはスッキリ。爽やかな印象で

フニッッシュする軽快な飲み口。ファースト・テイスティングは

そんなイメージ。で、盃を進めるごとに少しほのめが変わってきます。

と言うより、酒の温度が上がったから？それとも、酔っぱらった？

徐々にシッカリとした旨みが増してくるのに気付きます。刻の経過と共にグラデーションする味わい。酔ってグラグラデーションなのか？とにかく、春らしいテイストです。

720ml 1,600円

びわ

さざなみ

## 琵琶のさゝ浪 手詰め中取り 無濾過純米生酒



甘い香りの広がり具合と染み入るような旨さ。「生」ならではの若々しさ。それらが連鎖し、この価格ではありえないコスパを実現。

マジ旨の酒っす。

2月下旬頃入荷予定

1.8L 2,100円

&lt;新潟県 峰乃白梅酒造&gt;

# 菱湖



&lt;三重県鈴鹿市・清水清三郎商店&gt;

さく

さとり

## 作智 純米大吟醸 滴取り

ご存知、過日の伊勢志摩サミット初日ワーキングランチの乾杯酒です。さすが世界のお偉い様方、真昼間からえ～酒飲んでますナ(^^)

精米歩合40%の山田錦を低温でゆっくりじっくり醸し仕上げ、そのモロミを入れて吊るした酒袋から、何も圧力を加えずとも自然に滴り落ちてくる氷のみを集めた逸品です。

優雅で高貴な香り。シルクのような舌触り。

ふくよかで澄み切った旨み。ロマンチックな酸味。

キレと余韻の見事な融合。最高・最上・最強・隨一・

無上・無双…。トップクラスの褒め言葉しか似合わない酒。

一度の仕込みで搾れる酒は超少量のため、次の入荷がいつになるかは全く不明。特別な日、特別な人のためにいかがですか(^^)

あと少しとなりました。善は超急げ！

750ml 20,000円



新潟県の「峰乃白梅酒造」が醸す、昨年11月から新規取扱となった酒です。かつては「越乃寒梅」「雪中梅」とと共に「越乃三梅」と云われた銘醸蔵です。バブルにも乗り、最盛期は、年間約6,000石(1.8Lで60万本)も醸造していましたが、今では約500石(1.8Lで5万本)となってしまいました。

再起をかけ、進んだ方向は限定流通。特約酒販店のみに酒を卸すという商いです。酒質も新潟酒ならではの従来の「淡麗辛口」から、新たな蔵のカラーとして「芳醇旨口」路線に踏み出しました。

その銘柄は「菱湖(りょうこ)」。

蔵の再起をかけた酒、想いがパッケージに詰まっています。

以下に4酒をご紹介させていただきますが、上の2酒は年間定番酒、下の2酒が限定酒となります。

只今のところ、KOBIAが三重県唯一の特約店。ぜひご賞味を！

りょうこ

## 菱湖 純米吟醸

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！

口の中の、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ニッシュ。酒単体で飲んでも、

お料理と一緒に飲んでも、どちらも満足して

いただけます。脱帽の美味しさですヨ(\*^~^\*)



720ml 1,420円 1.8L 2,840円

りょうこ

## 菱湖 純米ドライ NEW NIIGATA DRY

ひととて表現するなら、今風の辛口酒とでも申しましょうか。

香りは青りんごや梨のよう。口に含んでも、そのフルーティな

香りは広がり、同様の甘みを覚えます。「アレ、辛口とちゃうやん」

と一瞬思うのですが、舌の左右から酸味がエッジを

効かせながら覆いかぶさり、甘さを引き消します。

その甘みが無くなつて直ぐにやってくる苦渋が辛みとなり、

スッとキレた後も辛口の残像を映し続けます。ジャンル的には

芳醇辛口酒のゾーンに入るのでしょうか、スタイル的には

トレンディな辛口酒に仕上がっています。

世が求める今の時代に合う辛口酒とも言えますネ。



720ml 1,300円 1.8L 2,400円

りょうこ

## 菱湖 備前雄町 純米大吟醸 無濾過生原酒

まるやかな口当たりと共に、雄町ならではの旨みを

強調し過ぎることなく表現されているところに、この酒の

クオリティの高さを感じます。とにかく、甘みが軽やかで爽やか。

これ以上コクが膨らむと重くなり過ぎるという直前に訪れる

クリアな酸味が、濃淡具合を見事にコントロールしています。

鼻から抜けていく香りが心地良い余韻となり、思わず何度も

盃に手を伸ばしてしまうので、ある意味タチの悪い酒かも？



720ml 1,750円

りょうこ

## 菱湖 愛山 純米大吟醸

高級和菓子の甘みって、すごく上品だと思いません？

この酒の甘み、まさしくそんな感じ(^^♪

ジワジワと広がるトロリとした甘み。そして、その甘みは

まるで舌に溶け込むかのように消えていきます。

でも、舌と口の中がその甘みを放したがらず、

上品なスイーツのような甘い余韻が長く続きます。

優しい甘みに巡り合える酒ですよ。



720ml 1,750円

&lt;三重県鈴鹿市・清水清三郎商店&gt;

さく

さとり

## 作智 純米大吟醸 滴取り

ご存知、過日の伊勢志摩サミット初日ワーキングランチの乾杯酒です。さすが世界のお偉い様方、真昼間からえ～酒飲んでますナ(^^)

精米歩合40%の山田錦を低温でゆっくりじっくり醸し仕上げ、そのモロミを入れて吊るした酒袋から、何も圧力を加えずとも自然に滴り落ちてくる氷のみを集めた逸品です。

優雅で高貴な香り。シルクのような舌触り。

ふくよかで澄み切った旨み。ロマンチックな酸味。

キレと余韻の見事な融合。最高・最上・最強・隨一・

無上・無双…。トップクラスの褒め言葉しか似合わない酒。

一度の仕込みで搾れる酒は超少量のため、次の入荷がいつになるかは全く不明。特別な日、特別な人のためにいかがですか(^^)

あと少しとなりました。善は超急げ！

750ml 20,000円

## Foo Fighters × 楠野川

山形の人気の酒「楠野川」。定番酒の人気はもちろんのこと、季節限定酒もリリース後即完売してしまうほどです。そんな大人気の「楠野川」が今回、世界的ロックバンド「Foo Fighters(フー・ファイターズ)」と夢のコラボ！「Foo Fighters」とは、アルバム総セールス数3,200万枚を突破、グラミー賞を受賞するなど音楽賞ノミネートの常連であり、さらに2021年のロックの殿堂入りの候補にもノミネートされるほどの、世界的大人気バンドです。このバンドのボーカルであり、今日の音楽業界を代表するロックスター「ティヴ・グロール」さんが大日本酒好きということで、アルバムの発売を記念して、今回のコラボが決定しました。

Foo Fightersのバンドメンバーが試飲をして、気に入った味わいに酒質設計を立て、Foo Fightersの曲を聴かせながら醸した2種類のお酒がリリースされます。楠の川酒造は全量純米大吟醸蔵ですので、今回も、もちろん純米大吟醸！2月初旬に楠の川酒造とタワーレコードさんにて、先行販売が行われましたが、酒蔵およびバンドの知名度の高さから関係各所へ問い合わせが殺到＆即完売！

3月下旬頃入荷予定

恐るべし、楠の川酒造 & Foo Fighters…！！

その反響の大きさから今回新たに追加製造が決定しました。

それぞれコンセプトの異なる2酒の飲み比べがおすすめ！

ところで…ラベルの文字、読めますか？ハングル文字ではございません(^^)

## 楠野川 半宵 碧 純米大吟醸

Foo Fightersのポップな一面にフォーカスして醸されたこちらのお酒。原料米には、楠の川酒造が得意とする出羽燐々を使用しました。華やかな香りと、軽快な甘味が感じられるテイストに仕上がってます。

ポップかつ優しい甘味が身体中に染み渡り、

日々の疲れを癒してくれますヨ！

720ml 2,800円

## 楠野川 半宵 銀 純米大吟醸

『半宵 碧』がポップな一面なら、こちらはロックな一面をヒューチャーして醸されています。原料米には雄町を使用。雄町特有の重厚感溢れる飲み口と、キレの良い後味は圧巻ですヨ。

ボディ感のある口当たりと凜とした佇まいが、明日への活力を与えてくれること間違いナシ！

720ml 2,800円

2代目 Mr.Yの

## 月イチblog

みなさんこんにちは。春もそこまで来ましたね～。

お酒も美味しい季節！

今回、紹介するのは【八海山 特別本醸造】。

辛口派にピッタリ！キレが良く、旨み抜群。

刺身や鍋に好相性。

オススメは熱燶で！是非！

300ml 517円 720ml 1,143円 1.8L 2,372円



# 限定酒

〈新潟県・朝日酒造〉

えっしゅう さくらびより

## 越州 桜日和 吟醸酒

ワクワク・ドキドキ。何かが始まりそうな春。

そんな季節を前に発売される限定酒。

洋梨のような上品な香りを持ちます。

そして、爽やか・心地良さ・軽やか…。

この3つが共存する、ほんのりとした甘味を持ちます。

気取らずカジュアル&お洒落にお楽しみいただけます。

女性にも人気ですヨ。

720ml 1,660円



くぼた まんじゅ

## 久保田 萬寿 無濾過生原酒

銘酒「久保田・萬寿」の無濾過生原酒ヴァージョンがついに解禁となりました。解禁? 何のことや? KOBAで「久保田」の取り扱いが始まったのは、15年以上も前の事。

実はこの酒、取り引き開始の翌年からKOBAでは取り扱いがございました。この酒の販売を三重県内で唯一委ねられていましたが、蔵元の方針で飲食店様用の限定酒だった為、店頭での販売は勿論、皆様にご案内もさせていただくことが出来ませんでした。飲食店様限定と言えど、「久保田」を最愛する飲食店様にだけお取り扱いが許された酒です。

この度、そんな酒の店頭販売がついに可能となりました!

今まで隠していました事、お許し下さい。隠していたというより、公表出来なかつたのです。お許しを(。)

この酒の情報を何らかの形で得て、お問い合わせ頂いた方には事情をご説明し、飲める飲食店様をご紹介させていただいておりました。KOBAと致しましては、こんなに美味しい酒を皆様に大々的にお伝えする事が出来ないもどかしさを、ずっと抱いておりました。で、今年、やっとこさで御案内させていただけますこと、メッチャ嬉しい次第です。

日本酒ファンなら誰でも名を聞いたことのある、あの「久保田・萬寿」の無濾過生原酒ヴァージョンです。その味わいについて、今更KOBAが語る必要は無いと思います。というより、先ずは先入観無でお飲みいただきたいというのが本音であります(。) 1年に1回、今の時季だけの限定入荷。数に限りがありますのでお早めに!!

720ml 4,919円 1.8L 9,900円

〈新潟県・朝日酒造〉

そじょう くぼた せっぽう

## 爽釀 久保田 雪峰 純米大吟醸

～日本に、もっと自然を楽しむ文化を～  
大自然の中で、仲間と炎を囲み酒を酌み交わす時、人や自然との繋がりをより強く感じるようになる。

そんな時間を求めるのは人間の本能かもしれない。

人と自然を繋ぐ新しいシーンをつくってきたアウトドアのトップブランド「スノービーク」と、自然の恵みに育まれ、共に歩んできた名門蔵元「朝日酒造」が

コラボレーション。アウトドアで日本酒を楽しむ新しい文化を、仲間との極上のひとときを、自然との究極の一体感を、「久保田 雪峰」から…。

「アウトドアで日本酒を楽しむ」をコンセプトに

2017年から限定発売されている「久保田 雪峰」。

山廃仕込で醸される味わいがしっかりしたブラックボトルと、爽やかで軽やかな味わいのホワイトボトルの2酒があります。この度入荷するのはホワイトボトルの「爽釀 久保田 雪峰」。

今の時季ならではの雪解けや芽吹きなど、春の訪れをお楽しみいただける味わいに仕上がっていいます。

マスクットやマスクメロンのような爽快でフレッシュな香りと共に、調和のとれた甘味と酸味の中から米の旨味がほんのりと広がります。華やかでライトな飲み口は、春のほろ苦さを持つ山菜料理などによく合いますヨ。

御予約受け賜ります!

500ml 3,100円

〈宮城県・阿部勘酒造店〉

あべかん さん

## 阿部勘吟のいろは 純米吟醸酒

酒処・宮城県において、新たに開発された酒造好適米「吟のいろは」を原料米に100%使用。新たに開発されたと言っても、約20年ぶりとなる新品種です。

「吟のいろは」で醸す酒は膨らみのある柔らかな味わいになる傾向があるとの事。宮城の武将・伊達政宗公の長女・五郎八(いろは)姫をイメージするような柔らかさ(。)フレッシュ且つキレイで上品。

そして、果実味溢れる旨味が口の中でフワッと広がります。このフワッこそが、この米の特徴である柔らかさです。そして、いかにも「阿部勘」らしい味わいに仕上がっていきます。米の生産量もまだまだ少ないので世に出る酒も僅か。お早めに。

720ml 1,550円 1.8L 3,100円

〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ むが

## 楯野川 無我 純米大吟醸生原酒

「この酒に6つの「無」有り」というキャッチフレーズで販売される「楯野川 無我」シリーズ第3弾となります。6つの「無」とは「無濾過」「無加水」「無加熱」「泡を立て無い」「時間を置か無い」「無我夢中に追求」。そしてKOBAが「7つめの「無」

として勝手に皆様に訴えていたのが、「すぐに無くなる」(。)でも正直などろ、第3弾やし、皆さん、もう飽きたやろ…

と思っていました。ところがどっこい! 第3弾であるこの酒、入荷後すぐに1.8L瓶が完売に(。) 口が肥えた酒好きに「飽きは無い」という、8つめの「無」を確心した次第です。これまで酒米違いで展開してきたこのシリーズですが、今回は兵庫県産「山田錦」を50%精白して原料米に使用しています。リッチで奥深いティストは「山田錦」ならでは。

「無くなる」前には是非!

720ml 1,900円 1.8L 完売御礼

〈石川県・福光屋〉

かがとび

## 加賀鳶 純米吟醸 生酒 あらばしり

発酵したモロミを搾るという、酒造りの最終行程とも言える「上槽」において、搾り機から一番最初にほどばしる部分を「あらばしり」と呼びます。一般に、香り高く、華やかで、ワイルドな味わいを楽しめる酒と言われています。

この酒も然り。ちゅうか、典型的な「あらばしり」の味わい(。)豊かに広がるフルーティな香りと躍動する米の旨みを存分に楽しめる飲み口。イカの刺身に合わせると超イカ力して(。)

他にヒラメなどの淡白な魚の刺身や生牡蠣レモン添え、海老・キス・野菜の天ぷらを肴に飲めば至福の喜び。カブレーゼ、グリーンサラダ、フレッシュチーズも好相性。

是非、至福を味わってちょ(。)

720ml 1,753円

〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん しんく

## 白岳仙 真紅 辛口純米 限定生酒

「白岳仙・真紅」は通常販売酒ですが、この酒は今の時季だけ限定出荷される生酒です。香りは穏やか。口の中では甘みをフレッシュレモンのような酸味が包み込みます。

フレッシュレモン? 酸っぱいんかい! 齒、浮くやないか!

イヤイヤ、イメージですヨ。イメージ(。) ホント爽やかな酸味なんです。

味わいの前半はキメ細やかな甘味を、その酸味が見事に

コーティングし、爽やかさに加えキレの良さも誇張します。

そのキレの良さが後半で辛味を認識させ、爽快なイメージのま

まにニンシュ。余韻もやはりスッキリで爽やか。そして、飲み干して盃を

置くと、直ぐに箸に手が延びる。コレ、旨い食中酒の証!

酒単体で勿論美味しいのですが、酒の美味しさが食の

邪魔をしません。ホント、「白岳仙」の魅力が遺憾なく發揮された

飲み口です。酒に主張がありつつ、料理も活かす酒…ですヨ。

720ml 1,300円 1.8L 2,600円



# 限定酒

〈岐阜県・蔵元やまだ〉

たまかしわ

まねきねこ

## 玉柏 招き猫 純米生原酒

まずはラベルにインパクトあり！いかにも人間チックな猫がラベルに描かれています(^^)

肝心のお味の方は…？香りは穏やか。

完全に食中酒のイメージです。この段階で何かが食べたくなります(^^)口に含むと感じるか感じないかのビリビリ感が、いかにも新酒と思わせてくれます。

最初にトロミとも言える優しい甘味が膨らみます。

次に辛味がやって来ますが、最初感じた甘味と次の辛味が隔離しないんです。後半に酸味が、現れますので、何か食べたくなっちゃう。

やっぱり食中酒ですナ！ラストは辛味で締めくって

くれるのですが、やはり甘味も残り、とても立体的な味わいを持つ、バランスの良い酒に仕上がっています。そして、くどくない今風の酒ですね。散々飲んで、そろそろ潮時かなって思っていると、ラベルの猫ちゃんが『もっと飲んで欲しいニャン』って訴えている気がして気がして…(^^)



720ml 1,400 1.8L 2,800円

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

さざえもん

## 義左衛門 G-collection 2021 「BLUE」 純米吟醸生原酒

先月号でもご案内した「アーラな義左衛門」の第2弾です。

通常の「義左衛門」は酵母別で造った8種類の酒をブレンドして完成します。この酒は、本来なら出荷されない、ブレンドする前の単体、アーラな酒です。

この度入荷した酒の使用酵母は三重県酵母「MK-3」。華やかな香りを生み出すという特徴を持つ酵母です。

三重県内の多くの酒蔵で、大吟醸や吟醸酒を醸す際に多用される酵母です。その香り、やはり華やか。

そして、フルーティ。飲み口はスリムなボディラインでありますながらも、酒の旨味が凝縮されています。

キレも良し。好相性のお料理はズバリ、野菜！

バーニャカウダソースやマスタード＆オリーブオイルを絡めた野菜を肴に一献、是非お試しを！



720ml 1,750円

〈長野県・七笑酒造〉

ななわらい

## 七笑 純米 無濾過生原酒

2月末頃入荷予定

「笑」をコンセプトとした木曾の酒「七笑」。

その七笑酒造の限定酒です。春の息吹を感じさせる、揺りたての生原酒。ほのかに感じる、甘い上立ち香。

口に含んだ時、安らぎ感のある含み香も気持ちいい。

無濾過ならではの豊かな旨味も口の中いっぱいに広がります。味わい重視の酒質をした、笑顔になれる酒です。

720ml 1,250円 1.8L 2,500円



〈群馬県・町田酒造店〉

まちだしゅぞう

## 町田酒造 純米吟醸 直汲み生酒 兵庫県産山田錦50%

和食はもちろん、フレンチやイタリアンにもピッタリ寄り添う斬新な味わい。幅広で奥行きのある味わいなのに、キレイな酒とも感じさせます。是非、ワイングラスで！



720ml 1,500円 1.8L 3,000円

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく

## 来福 さくら 純米生原酒

原料米は59%精白の五百万石。表示は純米酒ですが、純米吟醸規格のお酒です。使用酵母は花酵母。

コレ、来福酒造の得意技。しかも、桜の花から分離した酵母を使用。ラベルはピンク。そして、酒瓶までもが淡いピンク色。林家ペーとパー子かつちゅうの(^^)

これからやって来る春にピッタリの酒ですナ。で、どんな味？先ず、見た目が桜吹雪のような「うすにごり」。

次に香り。これまた桜を連想させるかのようにフルーティ。そして、生酒ならではのフレッシュ感と原料米「五百万石」由来の軽快さ。だけど旨みもキッチリ表現されています。

更に原酒ならではのボリューム。

おまけに、それらを陰で引き立てる心地良い酸味。

この酒、別に満開の桜の下で飲まんでも、春を感じさせてくれますワ。桜が咲く前でも心を温めてくれる…そんな酒っす(^^)



720ml 1,375円 1.8L 2,695円

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

## 酒屋八兵衛 吟生にごり酒

瓶内二次発酵により、まるでシャンパンのように泡が出るにごり酒です。にごり酒といえば、「オリ」の部分と上澄みを混ぜる為に瓶を振ってから開栓…という方も多くみえると思います。

しかし、この酒はその時点アアウトです。

開栓と同時に酒が吹き出し、食卓も床もペチャベチャ。こたつならもう最悪の状態ですネ。別名「爆弾」。

開栓注意、キケンなお酒です。

このにごり酒は瓶を振らずにタップリと時間をかけて、ゆっくり開栓してください。この開栓する時間がとってもスリリング。待つ時間が長ければ長いほど、楽しみも倍増！そして口に含んだ瞬間、あまりの美味しさに、開栓にかかった長い時間が無駄ではなかったと、きっと思われてくれますヨ。

シュワシュワ、ピチビチな口当たり。

爽やかな酸味とフレッシュな飲み口は癖になってしまいます。

開栓、おもしろくて楽しい！見て綺麗！飲んで美味しい！

でも… キケン！そして、美味しさにつられての飲みすぎには、くれぐれもご注意を…だって…ペロペロは、もっとキケン！



720ml 1,507円

さかやはちべえ

## 酒屋八兵衛 純米無濾過生酒

酒のテイスティングコメントとして使われることの多い「軽さ」と「旨味」。実はコレ、相反するテイストですよネ。

このふたつを両立させるのって難しいのですが、

実現されているんですヨ、この酒は！

「軽くて、飲み飽きない、飲み疲れない」というコンセプトで醸された限定酒です。

以下、サケ・ディプロマの資格も持つ、

「元坂酒造の若」こと新平くんの

テイスティングコメント。

『白ぶどうのような爽やかな香り。

ハーブの緑、温もりのあるスパイスの香りも。

口に含むと透き通った味わいが中心を流れ、

酸味が舌の両端を持ち上げます。

余韻には苦味があり、味わい全体をまとめます』

どう？飲みたいでしょ？



720ml 1,389円 1.8L 2,778円

# あっぱれ本格焼酎

鹿児島県・国分酒造

いしんのいってき

## 〈芋27°〉維新ノ一滴 生もと造り

国分酒造の焼酎造りと言えば安田宣久杜氏。

焼酎業界で前例の無い焼酎を数々生み出し、世にウケるヒット酒を連発し、「現代の名工」をも受賞した、

焼酎業界きっての名杜氏です。

その安田杜氏が、またしてもやってくれました。

それは、明治維新当時の芋焼酎の再現。文献を基に

試行錯誤した手法とは? 何と、蒸したさつま芋を粉砕して水を加え、数日経って乳酸発酵後に黄麹で仕込むという、

日本酒造りでいうところの「生もと造り」を、芋焼酎で

やっちゃいました! 文献通り、米麹の割合を3%と極力抑え、さつま芋97%で仕込んでいます。更にツブロ式と呼ばれる古式蒸留器を200Lサイズで再現して蒸留しました。

ここまでくると、味わい云々よりも、浪漫を飲み干したい気になります。

原料芋は「紅はるか」。小型蒸留器ですので出来上がり数量も超少量となり、720ml瓶で800本限り。国分酒造特約店の中でも一部の酒販店のみでの販売となります。力強い旨味と芋特有の甘みを存分に楽しめる、唯一無二の味わいに仕上がってます。

150年前、明治維新の頃に西郷さんや大久保さんが酌み交わしたであろう芋焼酎、ぜひご賞味くださいませ。しかしながら、超少量入荷の為品切れの節はお許し願います。

720ml 3,300円

## 〈芋 26°〉いも麹芋 寒造り

上記「維新ノ一滴」では米麹を僅か3%だけ使用しました。それをオール芋麹、つまり芋麹100%で仕込んだのがこの芋焼酎です。芋100%焼酎を世に送り出した、元祖・本家本元の国分酒造ならではの拘わりですね。こちらも1.8Lで1,000本という少量生産のため、入荷も少量。お早めに!(この焼酎はツブロ式蒸留機器ではなく、一般の仕込みと同じ蒸留器を使用しています。)

1.8L 3,000円

## 〈芋 35°〉いも麹 芋 3年貯蔵原酒

一年に一度だけ出荷される限定芋焼酎。

三年間熟成させるため、おのずと生産量が限られ、希少入荷となります。原酒ならではのパンチ力と熟成による丸み、いも麹ならではの甘味が見事に調和しています。

3月上旬頃入荷予定

1.8L 3,429円

宮崎県・柳田酒造

どちりげ

## 〈スピリット 41°〉 柚栗毛 MIZUNARA

麦焼酎をミズナラにて熟成させた逸品です。ミズナラはフレンチオークやアメリカンオークとは異なる独特の香りを出すのが特徴で、世界の蒸留酒愛好家の注目を集め「ジャパニーズオーク」と称されています。

昨年1月に限定出荷されたこの酒は、酒税法で定める本格焼酎の規定により、脱色のための濾過が行われていました。

蒸留酒を木樽で長期間貯蔵すると、自然に木の色が酒に着き、着色します。その典型的なものがウイスキーやブランデーですよね。しかし、焼酎を木樽で貯蔵しても、ある一定以上の色が着き過ぎると、現行の酒税法では本格焼酎と名乗ることができません。そこで…。

『昨年発売した同酒は脱色濾過をしたこと、

せっかくの熟成による効果を十分に發揮できなかった。

この酒の魅力を脱色濾過をせずに存分に伝えたい。

だったら、本格焼酎ではなく、スピリットの分類で出荷

しよう。』という判断をした柳田酒造。焼酎蔵が造ったものを

焼酎と名乗らずに出荷するのは本意ではないのでしょうか、焼酎表示を

止めてでもミズナラ樽で熟成させた本来の美味しさを存分にお楽しみ

いただきたいという、造り手の熱い想いですね。バニラや洋梨を

想わせるミズナラならではの豊かな香りと、キメ細かく優しい後口を

持ちます。ストレート、ロック、ハイボールが

おすすめです。残りわずか! 720ml 2,363円

# クラフト 地ウイスキー

〈鳥取県・松井酒造 倉吉蒸留所〉

倉吉  
くらよし



香りは香ばしくて柔らか。そして、爽やか。  
レーズン・ナッツ・バニラのようなニュアンス。  
スッキリタイプに仕上がっています。

700ml 3,600円



## 山陰 バーボンバレル

香りには洋梨のようなフルーティさを感じます。  
バーボン樽で熟成させることで、甘みにまとまりもあります。  
深くてリッチなテイスト!

700ml 2,300円



## 日本の和飲

### 来福 SAKURA YEAST ROZE

花酵母で醸した日本酒で注目を集める来福酒造。  
日本酒造りで得た技術を駆使して、近年はワイン造りにも取り組んでいます。そんな多才な蔵元から、春にピッタリのロゼワインが入荷しました。葡萄品種は茨城県産「富士の夢」。  
日本酒造りと同様に「さくらの花酵母」を用いて丁寧に仕込みました。ぶどうの生き生きとした果実味あふれる香りと爽やかな酸味を心地良く感じます。フルーティで軽やかな飲み口で、スイシイ飲めちゃう! 同じく「さくらの花酵母」を使用した日本酒「来福 さくら」との飲み比べも楽しそう(^^)  
大人のお遊びですね!

750ml 1,850円



## ほろ酔い 華酒

〈新潟県・諸橋酒造〉

このかげどう

うめしゅ

### 越乃景虎 梅酒

スッキリとした味わいで人気の新潟酒「越乃景虎」ですが、「梅酒」も大人気! 日本酒蔵でもある、ベースとなる酒もやはり日本酒。さて、味わいは…?

日本酒「越乃景虎」同様に、スッキリとした梅酒です。

梅酒と聞くほど「甘~いお酒」を想像しがちですが、他の梅酒に比べると甘味はかなり抑えられています。

「物足りないの?」そう思われるかもしれません、甘すぎない甘味が大ウケしています。

そして、その甘味に梅ならではの酸味が絡み、ガッキー並みの爽やかさ!(^^)!

いや、フィギュアのユズル君か(^^) とにかく爽やか!

いちど口に含むと、程良い甘味と酸味のコラボが食欲をそそります。だから、食前酒としておすすめ。

でも、美味しいに連れてもう1杯と盃を重ねてしまう可能性アリアリですので、ある意味食前酒には向いてないかも(^^) じゃあ、メの酒にと思いましたが、いつまでも終わらないのでめにもならず(^^) どのタイミングで飲むかのご判断はお任せいたします(^^) おすすめの飲み方はロック又はストレート。是非、ご賞味ください。

720ml 1,300円 1.8L 2,400円



## 女流酒屋のひとりごと

フライング!  
お知らせ

毎週日曜日 PM4:55から  
名古屋テレビでオンエアされ  
「ウドちゃんの旅にゴメン」。

2月28日の放送ではKOBAでも  
おなじみの酒蔵に「〇〇」というお酒が美味しい  
と聞いて取材に来ました!! 山とウドちゃんが言ひ問  
れます。放送前なので詳しいは言えませんが

その酒、KOBAにも3月中旬頃に  
入荷いたします。番組をご覧になつて  
気になりましたら、ご予約を…。  
by MICHIO

