

うづき

卯月

2021年3月21日発行

酔心一い
～其の二百拾七～

【旨酒専門店】

人形

(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4月1日～の価格は消費税込みにて表示させていただいております。

新規取扱

〈長野県・市野屋〉

ほしいち ひとごち 山鹿特別純米原酒

この度、新規取扱となった「ほしいち」を醸す「市野屋」は、信州の北アルプスの麓にあります。慶応元年(1865)の創業以来、世界に誇れる北アルプスの自然水を贅沢に仕込み水として利用した酒造りが行われています。同蔵に転機が訪れたのは令和元年と、まだ最近のこと。酒造りの長である杜氏が代わり、新社氏になったのが伊藤正和氏。実はその伊藤杜氏、「上げ馬」でお馴染みの桑名市多度町にある細川酒造の杜氏でした。「市野屋」では、それまで一般的なお酒を量産していましたが、杜氏交代に伴い、高品質な日本酒のみを製造する方向に転換。酒造りの全ての行程を手造りに戻すと同時に、最新設備を導入し、大幅な改善を実現しました。そして、この年に立ち上げた新ブランドが、この「ほしいち」です。造りは全て山鹿仕込という、こだわり酒です。KOBが3酒を試飲して「いちばん旨いっ!」と思ったこの酒から、先ずは取り扱いをスタート致します。

シトラスレモンやグレープフルーツなど黄色い果実のような香り。キンモクセイのような香りも。甘みはバナナのような。その甘みに爽やかな酸味がオーバーラップ! その酸味が甘み全体を覆い被さった後、今度は心地良い苦味が襲来します。甘～酸～辛の味わいのグラデーションがとても魅力的な1本です。山鹿仕込みならではのミルクィさも少し感じる、洗練された山鹿純米酒。ホント、キレイな山鹿酒です。三重にも縁のある伊藤杜氏が醸した長野の新ブランド、ぜひご賞味くださいませ。

720ml 1,628円 1.8L 3,256円



三重の限定酒

〈三重県鈴鹿市・清水清三郎商店〉

作 大智 大吟醸

まさに、「作」シリーズの集大成の酒。大吟醸といえばキレイでスッキリ、サラッとしてスーッと喉を通る…。そんなイメージになりがちですが、この酒は、そんなイメージの大吟醸とはちょっと違います。判り易く言えば濃醇大吟醸。香りはまるで青りんごのよう。豊かでリッチな味わい。酒の旨味というものが惜しみなく表現されています。「作」シリーズ全てのラインナップには、杜氏である「内山智広」さんの「智」が商品名に付いていますが、この酒にも「智」の文字が。その「智」に「大」という漢字を合わせたこの酒「大智」は、内山杜氏の自信の表れでもあります。旨味と杜氏の自信がタツプリ瓶詰めされた「作」、じっくりとお楽しみください。

750ml 16,500円



作 大吟醸 陽山一滴水

香りは華やかで爽やか。飲み口は柔らかで軽快。上品な甘味を堪能していると、喉を抵抗なしにスーッと滑り落ちていきます。スペシャル、そしてプレミアムな、ワンランク上の大吟醸です。

720ml 4,070円 1.8L 8,140円



〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんぞう アンド 半蔵 木桶仕込み 純米生酒

昭和10年製の木桶を使って仕込む純米酒です。木桶には自然の無数の孔があり、酵母が独特な発酵を行います。木桶仕込みは温度管理等難しい酒造りとなりますが、出来上がったお酒は不思議と口当たりの柔らかい、まろやかな味わいに仕上がります。蔵元もその理由は明確に解らないと言いますが、たっぷりと愛情と手間をかけるからなのですかね? 昔ながらの木桶仕込みですので、当然小仕込みとなります。ですから、多くの酒は出来ません。出来上る量は、720mlで600本のみと超少量。純米酒としては割高の価格ですが、量が出来ないのだからやむを得ませんね。通常は「火入れ」をしてからの出荷となりますが、あえて「火入れ」をせず「生」での限定入荷。元々レアな酒が、もっとレアになっての入荷です!

720ml 2,200円



はんぞう アンド 半蔵 & 八反錦 純米酒 直汲み 生原酒

心地良い爽やかな香り&ボリューム&キレの良さが売りの「半蔵&」は年間定番酒。その酒を特別に「直汲み」で瓶詰めした限定酒です。醸造元・大田酒造も初の試みだとか。ほとんど空気に触れないためMAXのフレッシュ感を楽しめますヨ。

4月上旬頃入荷予定

720ml 1,650円



画像はイメージです

酒のプロが選ぶ秘蔵酒

拔酒 Bassyu VOL.32

2月24日(水)、名古屋市某所に東海3県の地酒屋有志が集結し、第32回目となる「拔酒 Bassyu」の選考会が開催されました。今回エントリーされた酒は38酒。テーブルの上にはナンバリングされた酒が、ずらりと並びました。ラベル、キャップはもちろん無し。スペックも非公開。先入観ゼロ、信じるのは自分の口と舌のみとなるガチ試飲です。全酒を試飲し、KOBは14酒に絞り込みました。一次審査では各人5酒しか投票できません。私が旨いと思ったその14酒を再度試飲し、5酒を選択しました。38酒の内、2次審査に残った酒は上位9酒。その9酒を再試飲し、各人が再投票。上位4酒が3次審査に進み、決勝に残ったのは2酒。栄えあるNo1に輝いたのは、エントリーNo28のお酒でした。KOBのテイスティングコメントは以下の通り。「甘い蜜のような香り。バニラ、マンゴー、ピーチのような香りもあります。フルーティな香りですネ。口に含んだ瞬間はクリアー。その後、ゆっくりと甘みと酸味が現れます。舌の上でまろやかに転がった後、旨みがゆっくり膨らみ、ラストにちょっぴり感じる辛みがキレを導きます。そして、心地良い甘みが余韻も残します。まろやかさが最大の魅力とも言えるテイスティングに仕上がっています」。後に公開されたスペックは岐阜県の渡辺酒造店が醸す純米大吟醸規格の無濾過生原酒。しかも袋搾りだとか。このスペックと味わいでこの価格、絶対に満足いただけると思いますヨ。プロが選んだ酒「拔酒Bassyu VOL. 32」、是非、ご賞味ください!

720ml 2,200円 1.8L 4,070円



三重の限定酒

〈三重県三重郡・稲垣酒造場〉

みやますぎ

御山杉 純米吟醸生酒

『コロナ禍の中、年を明けてからの醸造はしないかも…?』
そう言っていた稲垣醸造場ですが、『三重県産山田錦を仕入れることが出来たので醸しました』との事。
御山杉ファンには嬉しい限りです。香りはほのかにピーチ。口の中では香り由来のピーチのような甘みとバナナのような甘みが小さく膨らみます。そこにキレイな酸が絡むことで温もりを覚え、ラストに感じるフレッシュな酒ならではの苦味がキレイへと導きます。派手さ、インパクトを抑え目にすることで、食との関連性が活きる酒質設計。
テイスティングは酒オンリーでしたが、カニや生ガキ、イカのお刺身、春野菜のサラダ等、この酒に是非とも合わせてみたい料理の妄想が膨らみました。
今が旬の桜鯛とも言われる真鯛のお刺身はヨダレが出そう。更に、その真鯛のお刺身にアスパラガスとレモン系ドレッシングをかけてカルパッチョ風にしたら、もっと最高〜! スナッPEndウと辛子醤油 & マヨネーズも絶対に合うハズ! 試飲中の妄想でお腹も満たせる器用な酒屋あるじ…です! (〇〇)

720ml 1,540円 1.8L 3,080円

〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ

鉾杉 純米大吟醸 山田錦直汲み生酒

先日、とある飲食店さんのおはなし。『カウンター席でひとりのお客様が「鉾杉」をオーダーし、「美味しい」と遠慮がちに小声でひと言つぶやいたら、何とカウンターのお客様全員が「鉾杉」をオーダー。そして、全員が口を揃えたかのように「美味しい」を連呼。しかも、嬉しそうな大きな声で。仕入れた鉾杉、一時間ももちませんでした。』と。そして『最近の鉾杉、どんどん良くなってるね』とも。嬉しい限りです。その「鉾杉」の試作酒が入荷しました。出荷本数は、720mlのみで僅か120本。三重県内5軒の酒販店のみでテスト販売という希少酒です。熟したメロンや桃のような、とろけそうな甘いフルーティな香り。杏子のような香りもあります。口の中では黄桃やライチのようなフルーティな甘みが一気に膨らみます。メープルシロップや蜂蜜のような甘みも。口の中はフルーツショップ状態(〇〇) これだけだったら甘ったるい酒と思えるかもしれませんが、この甘みに適度の酸味とイキイキとしたフレッシュ感がバランス良く馴染むことで重くなりません。そのフルーティな香りと甘みは余韻を持続させ、鼻奥と口の中は、やや甘口の残像でフィニッシュ。ふくやかな甘みと旨みを存分に楽しめる、インパクト・メガビックな限定酒です。

720ml 1,870円

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

酒屋八兵衛 山廃純米生原酒

「酒屋八兵衛」の限定酒の中で一番人気はこの酒! 山廃仕込みでありながら山廃らしからぬ酒とでも申しましょうか。軽やかで飲んでいて疲れない山廃です。蔵元の若大将・新平君のコメントは『上立ち香は透き通るようなレモンや白桃。酸味と甘味を伴ったマンゴーのようなトロピカルな香りも。ナッツのような香ばしさが香りに奥行きを与えています。口当たりはややライトで、コクと旨みを伴って軽やかに流れます。余韻も穏やかで酸味と米の風味が漂い、後味を引き締めます』との事。まだまだ酒質が若いのでキリッと冷やして魚介類と一緒に。もう少し刻が経ち熟成が進めば、脂料理にもベストマッチアージュですぞ。

720ml 1,579円 1.8L 3,157円

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉

てんゆりん

天遊琳 特別純米 かすみ生酒

四日市市松寺の酒「天遊琳」。その人気は全国区。小さな酒蔵がゆえに、品切れることも度々。その度に『「高橋さん、何しとるん!」しっかり造ってや〜』と全国の特約店からお叱りを受けています』と笑いながら話す高橋社長。そんな「天遊琳」のレア酒が再入荷致しました。『やっと瓶詰め出来ました』と連絡があり、社長自らKOBAIにお届けくださったのが去年の12月28日の事。入荷は僅か12本。『少なくすみません。全部で24本しかないもんで』と高橋社長。お陰様で、あっという間に完売となりました。で、この度、仕込みタンク違いの同酒が再入荷致しました。入荷本数は、またしても12本のみ。年間定番酒の「天遊琳 特別純米酒」のうすにごり生酒バージョンです。フレッシュでジュシーな飲み口に仕上がっています。この会報誌が皆様のお手元に届く頃、まだ店内に残ってますよ〜に(〇〇)

720ml 1,650円

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

ぎざえもん

義左衛門 G-collection 2021 純米吟醸 生原酒「ORANGE」

前々月号、前月号でもご案内した「レアな義左衛門」の第3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、普通なら出荷されないブレンドする前の単体、レアな酒です。使用酵母は三重県酵母「MK-5」。香りは優しくて穏やか。そして、とてもキレイで爽やかな酸味。日本酒本来の酸味であるコハク酸です。ラベルの色の様なオレンジ系の甘みもイッすね。味わいの膨らみ感もふくやか。もちろん酒単体でも美味しいですが、思わず何かを食べたくなる酒。これまでに出荷されたBLUE、GREENとは、ひと味違う美味しさを見い出せますヨ。

720ml 1,925円 1.8L 3,520円

わかえびす

まほ

そだて

若戎真秀 育もと 純米吟醸 中取りしぼりたて生酒

同蔵の山廃造りの酒と言えば「真秀」。その酒を火入れと熟成をせず、瓶詰め時に素濾過を行っただけの限定酒が入荷致しました。重厚と軽やかさを足して2で割った味わい。じゃあ、真ん中やん。つまりミディアム? フフフフ(〇〇) 数字通りにならないところが酒のオモシロイところ。パンチがありながらも軽やかさも併せ持つこの酒。中取りならではのフレッシュ感、山廃仕込みならではの酸味など、様々な要素がクロスして実現する味わいに仕上がっています。この酒、ホント複雑な味わいです(〇〇) ああ〜、酒の味わいを言葉にするの、ムズイ(〇〇)

720ml 1,870円

ぎざえもん

義左衛門 三重山田錦 純米吟醸 生酒 中取り

三重を代表する「義左衛門」の原料米は「五百万石」。この度ご紹介する「義左衛門」は、三重県産「山田錦」を使用した限定品です。しかも、更に限定の「中取り」。酒造りにおいて、じっくりと醸された醪は搾り機に掛けて、液体の清酒と個体の酒粕に分けられます。搾り機から最初に出てくるお酒を「荒走り」、続いて出てくることを「中取り」、そして最後の部分を「貴め」と呼び、それぞれ味わいが違います。特に「中取り」は香り豊かで味わいに深みがあり、澄み切った透明感のある味わいとなります。香りとも味わいが調和した、最も美味しいところと言われる部分です。そんな「中取り」を、同蔵では垂れ口で何度も品質を確認し、最高の部分だけを汲み上げて瓶詰めします。その数量は全体の数パーセント。限られた量しか世に出ない、まさに幻のお酒です。限定、幻という言葉に弱い方も多いですが、その味わいは期待を決して裏切りませんヨ。

720ml 1,760円 1.8L 3,520円

限定酒

〈静岡県・富士高砂酒造〉

しゅんしゅう なかや

駿州 中屋 山廃仕込本醸造 生原酒

この酒の年間定番酒は火入れ酒。リーズナブルで美味しいお酒として圧倒的な人気を誇ります。食のプロである飲食店さんでも引き合いが多い酒です。特に燗酒にすると、無敵の美味しさ(。´▽`.)
その酒の生原酒バージョンが、入荷致しました。蔵元からは『滑らかな口当たり、旨味とキレが冴える酒です。『するっ』と流れ、穏やかな香りと旨味が『ふわっ』と膨らみ、『びりっ』と余韻を残して消えていきます』とコメントをいただいています。本格派、玄人向きの味わいに仕上がっています。山廃仕込みでありながら、お手頃価格も嬉しい限り！是非、冷酒で！

720ml **1,331円** 1.8L **2,530円**

〈宮城県・男山本店〉

そうてんでん びろく

蒼天伝 美祿 春しぼり

特別純米酒 津がらみ生原酒

酒名の「美祿」とは「すばらしい贈り物」という意。「酒は天の美祿」ということわざもありますよ。『蒼天伝』の「美祿シリーズ」は、春・夏・秋・冬の四季に合わせて出荷される限定酒。その春バージョンが、入荷致しました。冬の寒さに耐えて草花が芽吹き始める春。そんな春の霞をイメージした「うすにごり」タイプのお酒です。華やかでフレッシュさの中に光る旨味を見い出せます。力強い飲み口でありながら、引き締まった後口。年に1回キリじゃなく、1年通して出荷してほしいと思える酒です。思い出したくなくても、忘れてはいけない3.11。10年前のこの日、国の有形文化財にも登録されていた同蔵の事務所は津波で流出しました。仕込みの蔵は高台にあるため、難は逃れました。奇跡的に倒れずに残っていた2本のタンク。しかし、この状態では酒を搾るまでにはこぎつけられない…。諦めかけた時、近所の方々が「被災地でモノを造ることがみんなを元気にさせるのだから頑張れ！」と発電機の貸し出しや燃料確保の協力してくれたそうです。そして、やっとの思いで酒を搾れるように。その様子はTVで生中継され、酒を口にしたらレポーターが涙を流していました。被災地に元気を、日本中に感動を与えたシーンでした。そんな事もあり、同蔵が「春の酒」に込める想いは半端ないものでしょう。日本、いや世界中がコロナで大変な今ですが、この酒で元気になりましょう(。〇〇)

720ml **1,705円**

〈群馬県・町田酒造店〉

まちだしゅうぞう

町田酒造

岡山県産雄町55% 純米吟醸 直汲み生酒

雑誌「サライ」2017年2月号の日本酒特集で「今年呑むべき30本」に堂々と選出された酒。透明感がありながら上品で優しい味わいを持つ、女性杜氏が醸す女性目線の酒です。日本酒が苦手な方や日本酒初心者、女性や若者にもウケる、フレッシュ＆フルーティな飲み口に仕上がっています。と言いつつ、酒通にも人気の酒です。サライとKOBAの舌に狂いはありません(。〇〇)

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**



〈広島県・天寶一〉

てんぼういち かざぐるま

天寶一 華風車 こいおまち 純米酒

蔵元曰く「春を連想させるイチゴをイメージして醸しました」との事。春らしい味わいですね(。〇〇) ラベルにも満開の桜が青空の下に描かれています。やっぱり春ですね。そして、ホントにイチゴのような香りに想えるから不思議。純米ならではのクリーミーな飲み口。ウン？イチゴミルク？イヤイヤ、クリーミーさとイチゴのような甘い香りが見事に融合した、ちゃんとした日本酒です。誤解されませぬように(。〇〇) 優しく程良い甘みを感じながら、ラストはキリッと締まります。旨みに雑味を感じさせず、酸が絡む事により、飲み干した後はキレイな残像となります。春にピッタリなテイストです！

720ml **1,540円** 1.8L **3,080円**



てんぼういち

天寶一 Attack 純米大吟醸 生酒 攻め

日本酒はモロミを搾ることで、日本酒と酒粕に分かれます。その搾る際に、お酒は3つの部分に分けることが出来ます。何の圧力も掛けずに一番最初に自然に出てくる部分が「あらばしり」。その次に、ちょっとだけ圧力を掛けて垂れてきたお酒を「中汲み」或いは「中取り」「中垂れ」と呼びます。そして、圧力を掛けて最後に出てくるお酒が「責め」と呼ばれています。同じモロミから搾ったお酒でも「あらばしり」「中汲み」「責め」では、味わいも異なるから不思議。一般に「責め」の部分は、飲み応え充分な味わいになると言われています。で、本題。この酒は40%精米した特別栽培米・山田錦で醸した純米大吟醸の「責め」の部分のお酒となります。だからこそ、成し得るこの価格！しかも、生酒での限定出荷！嬉しい限りです(。〇〇)

上立ち香は優しく柔らか。含み香は上立ち香以上に大きく膨らみます。まるでメロンのような香りです。その香りに同調するように、甘味もメロン。しかも、ふくよか。トロリとしたソフトな舌触りにも好印象を抱きます。そして、その後が面白い。口の中ではふくよかで丸々とした味わいだったのが、喉を通る手前頃からシャープになり、スーッと喉を通り過ぎていきます。ちょっぴり辛めのイメージを残してキレイな後、アフターはサラッ。ウン、3,080円は安い！

1.8L **3,080円**



2代目 Mr.Yの

月イチblog



みなさんこんにちは。ようやく春到来！ボカボカと暖かい日差しが気持ちいいですね。今回紹介するのは【蓬萊泉 純米吟醸 和】です。心地よい米の甘みと酸のバランス、そしてキレの良さが最高！春野菜の天ぷらと合わせると、もう止まりませんよ！オススメは冷酒で。是非！

720ml **1,815円** 1.8L **3,630円**



きりとり

愛知県・関谷醸造の人気の限定酒、蓬萊泉「空」が限定入荷！！

ご希望のお客様は、裏面の申し込み用紙の太枠内に
ご記入いただき、お手数ですが当店までご持参くださいませ。
お電話、FAX、メール、郵送等の受付はご遠慮願います。

【受付締め切り】
4月4日(日)

今回の入荷は、720ml瓶のみとなります。

人気商品の為、ご予約は お一人様1本限りとさせていただきます。

ご予約いただいた数が入荷数を上回りました場合は、誠に申し訳ございませんが抽選とさせていただきます。

抽選となりました場合は、ご当選の方には、
当店から4月11日(日)までにご連絡させていただきます。

人気の銘酒
蓬萊泉
空

御予約
受付開始

限定酒

〈新潟県・朝日酒造〉

4月上旬頃入荷予定

爽醸 久保田 雪峰 純米大吟醸

先月号でもご案内させていただいた、アウトドア商品の
トップブランドである「スノーピーク」と「久保田」とのコラボ商品。
「日本に、もっと自然を楽しむ文化を」をコンセプトとした、
山、川、浜辺などのアウトドアで仲間と一緒に楽しんで
いただきたい酒です。でも…コロナの馬鹿野郎！
味わいはコンセプト通り、春から夏に自然の中で飲みたく
なるような酒質に仕上がっています。山の空気のように澄み、
川のせせらぎのように清々しく、浜辺のさざ波のように
心地良い飲み口。そして、最大の特徴は超フルーティな香り。
エレガントでリッチ、もう、ゴージャスの域。個人的には
南国の高級ホテルのプールサイドで、サングラスしながら
高級メロンを香に、飲みた〜い(´▽`) プールサイドも一応
アウトドアですから(´▽`) でも、行けません(´-_-) 朝日酒造とスノーピークの
本来の想いからは外れますが、インドアの独り呑みも、超ハイテンションに
なれます(´▽`) とにかく、メチャ旨です！

500ml 3,410円

〈長野県・宮坂醸造〉

真澄 突釀 純米吟醸 生原酒

大人気、激ウマ、超希少！ そんな酒が今年もやって来ました！
酒名の「突釀」とは、江戸時代に行われてた酒を搾る方法のこと。
解りやすく言うと、中が空洞になった筒を布で覆い、醗の中に入れます。
布で濾された液体（酒）が筒の中に流れ込み、その部分のみを
吸い上げるとい方法です。この方法ですと、圧力を掛けず、
空気に一切触れることなく酒を瓶詰めできます。
おそらく同蔵しか採用していないのではないのでしょうか。
しかしながら、デメリットもあります。手間も時間も掛かる上、
出荷できるのは仕込みタンク1本の内、わずかに3%程度と
超少量。効率性から物を言えば論外の酒となりますよネ。
それでも商品化する理由は「搾り方ひとつで酒の味わいが
ここまで変わるのか」という蔵元の感動から。
もぎたての果物の果汁を思わせる透明感と、ジューシーな
甘味と酸味。鼻孔をくすぐる爽やかな香りはブドウや桃を思わせ、
ピチピチと弾ける口当たりは、まさにこの酒が生きていた時の姿を
そのまま映し出します。『ひと口飲んで、その美味しさに舌を巻いた』と
同蔵の社長。入荷数、極僅か！

720ml 2,508円

〈岐阜県・はぎま酒造〉

恵那山 Cheers 純米吟醸 おりがらみ 生酒

酒名の「チアーズ」は乾杯という意味。そして、応援するという
意味合いもあります。この酒を飲んで「コロナなんかには負けるな！」
ですネ。昨年末に「純米大吟醸 しぼりたて」が「チアーズ」の名で
限定酒として出荷され、大好評でした。そこで…シリーズ化が
決定致しました！ その第二弾がこの酒です。
第一弾同様、純米大吟醸なのにリーズナブル！
KOBAMAも未試飲の酒ですが「恵那山」の酒はどれも美味しいから
きっと期待を裏切りませんヨ！

720ml 1,485円 1.8L 2,970円

〈岐阜県・御代桜醸造〉

津島屋 美山錦 純米吟醸 無濾過生原酒

「津島屋」を醸す同蔵十八番の酒と言えばコレ。
美山錦を使って醸す酒に、絶対の自信を持っています。
磨きは5割5分。毎年安定感のある酒質に仕上がっています。
イヤ、それだけでは言葉不足。毎年、進化・深化している酒でも
あります。穏やかな吟醸香。口に含むとリンゴのような優しい
甘味と旨みが、フワッと広がります。キレイでありながら、
物足りなさを感じさせません。それは、滑らかなタッチと上質の
酸味がバランス良くまとまっているから。やっぱり安定の酒ですワ。
津島屋の得意技。喰らったってくださ〜い(´▽`)

720ml 1,540円 1.8L 3,080円

津島屋 窮めの山田錦 ZE・KU 純米大吟醸 無濾過生原酒

各日本酒コンテストへの出品を視野に入れて醸されるお酒です。
より上品で滑らかな甘みと旨みが、口中に広がります。
フレッシュ感がありながら落ち着き感を漂わせた飲み口は
「流石！」の一言に尽きます。「津島屋」のアッパークラス、
ぜひご賞味を！

720ml 2,970円

津島屋 外伝 四十五才の春 純米大吟醸 無濾過生原酒

酒向杜氏の年齢を刻む記念酒。28歳から毎年春のみに
商品化され、今回で18作目となります。年を重ねることに
ファンが増え続けると同時に、飲食店様や酒好きの間で評価が
どんどんUPし続けている酒です。昨年もお陰様を持ちまして
入荷後すぐに完売。ホント、大人気の酒です。
『お米の甘みと深い味わいを余すことなくお伝えできる酒に
仕上がりました』と杜氏のコメント。先月号の女流酒屋の
コーナーにて「TV番組「ウドちゃんの旅してゴメン」で、ウドちゃんが
「〇〇というお酒が美味しいと聞いて取材に来ました」と蔵元へ
行きました』と予告した、〇〇という酒が、この酒ですよ〜。

720ml 2,145円 1.8L 4,290円

〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

菱湖 純米ドライ 生酒

3月上旬頃入荷予定

昨年末からKOBAMAのラインナップに加わった「菱湖」ですが、定番酒の
「純米吟醸」が大人気を得ています。年が明けてから定番酒として新発売
された「純米ドライ」も大好評。そして、どの季節限定酒も短期間で完売。
KOBAMAデビューから、僅か半年でこの人気にビックリです。
まさに、飛ぶ鳥を落とす勢いです。そんな「菱湖」から限定酒が
入荷いたしました。上述した先日新発売された「純米ドライ」の生酒
バージョンです。フレッシュな林檎や梨のような香りと、生酒らしい
清々しい飲み口。ひと口飲むとボリュームを感じるのですが、
スッキリとした酸味が味わいを後押しし、ラストをドライに締めしてくれます。
辛口派は勿論、味わい派にも喜ばれるテイストに仕上がっています。

720ml 1,430円 1.8L 2,750円

ほうらいせん

くら

きりとり

蓬萊泉 「空 720ml」 御予約申込書

* 太枠内に御記入願います *

720ml 3,740円

御名前

生年月日 T. S. H 年 月 日

御住所

TEL

携帯

受付日

月 日

係員



三重県内どこにも無い、旨い酒。

＜秋田県・奥田酒造店＞

千代緑

毎年、今の時期にしか入荷しない超人気の酒が、今年もやって来た！
全ての酒名が英数字。実はコレ、全て酵母の名です。そして、どの酵母もフルーティに仕上がるタイプ！おまけに、全酒が無加圧甕口直詰め。
圧を掛ける前に滴り落ちる原酒をその場で瓶詰めしたお酒です。
微発泡性も残って超フレッシュ！それぞれの酵母が生み出すフルーティな
味わいと無加圧甕口直詰めならではのフレッシュな飲み口をお楽しみ下さい。
(微発泡性には個体差があります)

千代緑 MS3

純米大吟醸 生原酒 無加圧甕口直詰め

酒蔵内に居付いている酵母、いわゆる蔵付酵母を使って仕込まれた酒です。酵母名である「MS3」が、そのまま酒名になっています。香りはフルーティ。バナナ：白ぶどう＝7：3の配分かな(?) 甘味がとても上品にまとまっています。その甘味を見事に引き立たせているのが「酸」と「辛」。味わいのパーツ単体にそもそも光るものがあり、それら個々のパーツが重なり合うことで、とても洗練された旨味が醸し出されています。

720ml 1,932円 1.8L 4,052円

千代緑 No.12

純米大吟醸 生原酒 無加圧甕口直詰め

使用酵母は秋田県総合食品研究センターで分離した「あきた酵母No.12」。控え目でありながらも甘いバナナのような香り。ハーブ系の爽やかな香りも僅かに感じます。口に含むと、香り同様のバナナのような甘みが大きく膨らみ、ラストに感じる大人味の苦渋が味わいを引締め、キレの良さを誘います。ラストはドライでフィニッシュ。南国トロピカル感に満ち溢れながらも、味わいの「甘」から「辛」へのグラデーションが心地良い酒です。

720ml 1,874円

千代緑 R-5

純米吟醸 生原酒 無加圧甕口直詰め

こちらの使用酵母は「こまち酵母R-5」。
香りはピーチを思わせるフレッシュ果実のよう。
でも、ブンブンになり過ぎないところが嬉しい(?)
口の中では爽やかな甘味が広がり「やや甘口タイプ」と
思いきや、喉を通すとキレも良く「あれ、やや辛口タイプやん」
って思えます。旨味が膨らみ、瞬時に消えちゃうイメージ。
にも関わらず、インパクトはキチンと与える酒。酒名は「R-5」
ですが、お酒ですので20歳以上、「R20」ですからネ～(?)

720ml 1,689円

千代緑 SP

純米大吟醸 生原酒 無加圧甕口直詰め

使用酵母は「秋田こまち酵母スペシャル」。
爽やかなパイナップルのような香り。
酸味に引っぱられるかのように香り同様の
パイナップルのような甘味がしなやかに広がります。
ラストはその甘味がゆっくりフェードアウトしていきます。
その様が実に心地イデすネ。

720ml 1,874円 1.8L 3,933円



あっぱれ本格焼酎

＜鹿児島県・国分酒造＞

フラミンゴ

オレンジ

＜芋 26°＞ flamingo orange

「いも麴 芋」は当店でも人気の芋焼酎。米麴を使わず芋麴を使用していますので、紛れもない「芋100%の芋焼酎」となります。現在では多くの蔵元から芋100%の芋焼酎が発売されていますが、元祖・本家本元はこの「国分酒造 いも麴 芋」です。
その「いも麴 芋」は常圧蒸留された定番酒。
そして、減圧蒸留された「いも麴 芋」が、この限定酒「flamingo orange」です。減圧蒸留のため、口当たりもライトで柔らか。そして、この芋焼酎の最大の魅力は香り。酒名の通り、オレンジのような香りを持ちます。とても芋焼酎とは思えない芳香を放ちます。もう、「ヤバイ」の世界(?) 元々生産量が少ない上、噂が噂を呼んで、即完売しちゃう人気の限定酒です。

720ml 1,320円 1.8L 2,794円

＜芋 35°＞ いも麴 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、いも麴ならではの甘味が見事に調和しています。

1.8L 3,771円

＜大分県・久保酒蔵＞

＜麦 27°＞ 久保 手造り甕貯蔵

超レアな麦焼酎が入荷致しました。年に2度の入荷となりますが、3年前までは全国に僅か500本しか出回らなかった酒です。しかも、720ml瓶のみで。この数字、一升瓶に換算したらたったの200本。そんなレアな麦焼酎ですが、2年前から念願の一升瓶がやっと商品化されました。では、どうして少量しか生産出来ないのか？それは、和甕での熟成によるからです。
焼酎を貯蔵するタンクは、ホーロー製やステンレス製がほとんどで、大型のものが多いのが一般的です。和甕…、ご存知の通り、それは陶器製です。土を焼いて作る陶器、そんなに大きなモノは作れませんよネ。ですから、和甕で貯蔵できるのは、必然的に少量となってしまいます。古来より和甕は焼酎の熟成を促進させると云われています。甕の表面の気孔に詰まっている空気が焼酎の熟成を促すとか、甕自体に含まれている無機物が焼酎と絡み合い、まろやかな風味を生み出すとか…。数字や科学的には立証しづらい不思議・神秘的な焼酎に纏わるお話ですよネ。更に、この焼酎の熟成には国産の和甕が使用されています。和甕と言えど、悲しいかな、今ではそのほとんどが中国製です。国産和甕って、超希少なんですよ(?) そんな国産和甕で熟成されたこの焼酎、和甕独特の個性豊かな香りとうま味を持ちます。香り、旨み、コク、そして円やかさ。それらが見事に調和した、激レア麦焼酎。ぜひご賞味ください。

1.8L 3,300円

＜宮崎県・柳田酒造＞

＜芋 25°＞ 千本桜 熟成ハマコマチ

「ハマコマチ」をあえて熟成させたものを原料芋に使用。白芋や紫芋には無い、スミレの花のような香りを放ちます。また、甘い南国果実や紅茶のような香りも感じるから不思議。そして「ハマコマチ」を熟成させたことにより、たまらんほどのコクも感じていただけます。

♪千本桜 夜ニ紛レ 君ノ手モ届カナイヨ 此処は宴～♪

3月下旬頃入荷予定 1.8L 2,903円



あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

〈芋 25°〉^{むらさき}**紫やきいも黒瀬**^{くろせ}

元祖「焼き芋焼酎」の「黒瀬」。
その紫芋ヴァージョンが入荷致しました。
1年に1度きりの入荷となる芋焼酎ですが、
毎年大人気！ その味わいをひと言で表現するなら
「華やか！」に尽きます。厚みのあるフルーティな香り。
まろやかな口当たり。そして、深くもあり丸みのある甘み。
ひと口飲めば、大人気の理由をご理解いただけます。

720ml **1,599円** 1.8L **2,900円**

〈福岡県・ゑびす酒造〉

〈麦 42°〉**らんびき**

SHINY GOLD SAKURA CASK FINISH

ゑびす酒造と言えば、麦焼酎「けいこう」となるもで人気ですが、
熟成焼酎を最も得意とする蔵元でもあります。
そんな麦焼酎蔵から、全国限定約500本のみ出荷される
レア焼酎です。なんと、桜の木を使った木樽に詰めて
熟成させた麦焼酎です。桜の木ならではの、
ほんのり感じる甘酸っぱさもアクセントとなり、
春ならではの、みずみずしい味わいに
仕上がっています。

そして、7年熟成ならではの優しさも楽しめます。
色合いは木の色が焼酎に移り、ゴールドに
輝いています。酒名の「SHINY GOLD」とは、
煌びやかに輝く金色のこと。

まさしくそんな色をしています。KOBAにも
少量だけ入荷致します。お楽しみに！

500ml **4,015円**

〈鹿児島県・屋久島伝承蔵〉

〈芋 36°〉^{やくすぎ}**屋久杉**

Yakushima Jisugi Cask Aging

世界遺産の島・屋久島。この島で植林され
育まれた杉は、「地杉」と呼ばれています。
その「地杉」で作った木樽で、甕壺仕込みの
手造り芋焼酎を、じっくりと熟成させました。
「地杉樽」由来のウッディー & スパイシーな香り。
そして、まろやかな甘みが特徴です。
杉の香りに包まれた芋焼酎で、そんなにないですよ。

700ml **3,960円**

〈芋 25°〉^{みずのもり}**水/森**

屋久島産「白豊」を原料芋に使用。
黒麹菌 & 甕壺仕込みならではの甘み、コク、
旨みに加え、豊かな香りも楽しめます。
本来なら屋久島島内のみでしか販売されていない
芋焼酎ですが、この度特別に入荷致します！

1.8L **3,080円**

〈芋 25°〉^{やくのしま}**屋久の島**

こちらも通常は屋久島島内のみでしか販売されていない
芋焼酎です。リーズナブルな価格は嬉しい限り。
これぞ、島の日常酒です。
軽やかでありながら芳醇な味わいを持ちますよ。

1.8L **2,035円**



日本の和飲

〈滋賀県・ヒトミワイナリー〉

スチューベン 2019 白

スチューベン種は糖度が高く、甘い葡萄として知られて
いますが、ワインにすると活き活きとしたフレッシュな
酸味が際立ちます。そのスチューベン種の特徴が
見事に表現された白ワインです。
グラスに顔を近づけると、スチューベン特有のライチのような
フルーティな香りが広がります。その甘い香りに誘われて
口に含むと、葡萄由来の甘味とフレッシュな酸が見事に
クロス！ 爽やかな苦味を感じながら喉を通っていきます。
軽やかに飲み進められる、日々の晩酌にもってこいの1本です。

720ml **1,980円**

〈長野県・はすみふぁーむ & ワイナリー〉

本州の甲州 2020

はすみふぁーむの創業者であるニック・Y・蓮見氏の
「日本各地の甲州種を使ってワインを造る」という、
長年の夢を実現させた、渾身のワインが入荷しました。
信州産・羽州(山形県)産・甲州(山梨県)産の
甲州種を、同一手法・同一酵母にて仕込み、
無濾過のまま3種類のワインをアッサンブラージュ！
酸の強い信州産、ミネラル感たっぷり羽州産、
力強い味わいの甲州産。それぞれの良が見事に
調和した辛口ワインです。造り手の想いは熱いですが、
キリッと冷やしてお召し上がりください(〇)

750ml **2,000円**



〈兵庫県・大関〉

志村けんの言葉ラベル ワンカップ大吟醸

志村けんさんの名言をラベルにしたワンカップです。
ラベルの裏もご覧くださいネ。「大関」からこの酒の
売上の一部を医療支援団体に寄付されるそうです。
『志村けんさん、私達に多くの笑いを
ありがとうございました。貴方はお酒が大好きでしたよね。
その魂、受け継がせていただきます。
そして、コロナに打ち勝ちます。KOBAあるじ』

180ml **278円**



マルヨンの売り上げの一部を 寄付 させていただきました。

3月8日(月)、「まるごと四日市の酒 マルヨン」の売り上げの一部を
四日市市役所危機管理室に寄付させていただきました。
マルヨンをお買い求めいただいた方々の代金の一部が四日市の
コロナ対策に使われることとなります。誠にありがとうございました！
尚、今年の初秋に「マルヨンひやおろし(仮名)」の発売を予定
いたしております。詳細は追ってご案内させていただきます。

今月号から表示金額は 税込価格 です

2021年4月1日より、商品の価格は税込表示が義務化となります。
当会報誌は今月号から消費税込表示に変更致しました。
店頭は4月1日からの実施となります。
レジは税抜商品合計金額に消費税を加算する計算式ですので、
プライスカードの税込表示価格の合計と端数が生じ、
1円単位で異なる場合がありますこと、ご了承願います

女流酒屋のひそいごと

3月、コロナ禍での卒業式。
ウチの娘も無事、大学を卒業することができました。卒業式といえば
女の子は袴にブルーリボンお花さんが通るみたいで
カワイイよと声をかけると娘からは「何それ？」
とひと言。これを「ジェネレーションギャップ」？！
えっ？みなさんはご存知ですか？ by MICHIO

