

きつき

皐月

2021年4月21日発行

酔心一い

～其の二百拾八～

【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、並びに当店頭での価格は、消費税込みにて表示させていただいております。



酒蔵交流記

～九州編～



コロナ禍が始まって以来、初の蔵元訪問となりました。
中部国際空港AM8:00発の飛行機に間に合わせるため、
AM5:30前に生桑車庫のバス停へ。近いて便利やわ(〇〇)
でも…。アレ、券売機のシャッター、締まってるやん(〇〇)？
三重交通さんにTELで尋ねるとコロナ禍の為、運休中との事。
ウワ～ッ、やってまた。事前にちゃんと確認しとけよ…ちゅう感じ。

慌てて女房に近鉄四日市駅まで送ってもらい、
ICカードにチャージして改札を抜け…。名古屋駅で乗り換えて
セントレアに着くのは？ホームで携帯で調べてみると…。
ガーン、またやってまた。間に合わんやん(〇〇)！
大慌てでタクシーに乗り帰宅。マイカーでセントレアまで直行することに。
別に初めからマイカーでセントレアに行く行程でも良かったんですが、
それだと帰りの飛行機に乗る前、空港で一杯出来やんし…。
呑む事を最優先に考えていると、こんなもんです(〇〇)
とにかくスタートからドタバタの珍道中となりました(〇〇)



福岡空港からレンタカーで1時間もしない内に久留米に。
永遠のアデル松田聖子ちゃんの生家に行きたかったのですが、
場所が解らず断念。久留米と言えば焼き鳥ラーメン。
車の運転もあるし、真昼間から焼き鳥で一杯、という訳にはいかず…。
他にモツ、うなぎ、うどんも捨てがたいのですが、久留米ラーメンで
腹ごしらえ。人気のお店・大砲本店に伺いましたが、店の前は行列。
しばらく並んだ後、「昔ラーメンと筑後餃子のセット」を注文。
どことなく懐かしい風味。こってりしてるけどアッサリ食べられる豚骨！
お腹も膨らみ、目的地の池亀酒造に到着。

福岡屈指の鰻処・黒田地区のすぐ近く、筑後川の支流沿いに
蔵はあります。昔から醸造業が盛んな地で、近くに酒や醤油を造る
蔵がたくさん。敷地はとても広く、最盛期は7000石も製造していたとか。
そりゃ、広いワケです。今では700石と約10分の1に減りましたが、
その分高品質な酒が醸されています。蔵内を営業の安部さんと岸川さんが
ご案内くださいました。同蔵の酒造りの最大の特徴と言えば、黒麹を使った
日本酒造り。焼酎ではお馴染みですが…。そんな日本酒、そうはありません。
元々、学者肌だった連池社長が、2007年に世に送り出した傑作です。
蔵内では柳の綿毛が舞っていました。『毎年コレが飛び交う頃、
日本酒造りも一段落です』との事。KOBaでは3年程前から取り扱いの
「池亀」ですが、蔵を訪れたのは初めて。「酒」に惚れて取り扱いが
始まった「池亀」ですが、蔵を訪れることで風土も人も好きになり、「酒」に
対する想いが更に深くなります。蔵を後にして、夜は長崎の佐世保。
佐世保バーガー、食いましたでえ(〇〇)
まっ、その後は言うまでもなく、酒です。
日本酒・焼酎と、長崎の地酒を堪能させていただきました(〇〇)



2日目は佐世保から約2時間で平戸へ。この日の目的地は「福田酒造」。
2年前にプライベートで長崎を旅行した際、現地で幾つかの地の酒を
飲みましたが、一番旨いと思ったのは同蔵が醸す酒でした。
そんな事もあり、新規取引をお願いしたて蔵を訪れた次第です。
福田酒造では日本酒はもちろん、焼酎・リキュール・味噌と数多くの酒を
造っています。そのアイテム数、いったい幾つあるんやろと思うほど、
凄いいラインナップです。

KOBaが一番取り扱いたいのは「福田」という限定流通ブランドの日本酒。
全国でまた40軒ほどの酒販店しか取り扱いがない酒です。
蔵元がある平戸市は九州本土の最西端に位置しています。という事は、
福田酒造は車で行ける最も西の酒蔵という事になります。その昔、日本
で最初の海外貿易港としてポルトガル・オランダ・イギリスとの
交易が行われ、西の都として繁栄した平戸市。今でも当時をしのぶ史跡が
多くあり、異国情緒を漂わせています。産業は観光と農水産業を主幹とし、
まだまだ大自然がたくさん残る風光明媚な島です。
蔵元の近くまでお迎えくださったのが福田竜也専務。
ニコニコした笑顔が印象的な38歳です。

「笑いじわ」とあだ名が付くほど、いつも笑ってみえます。
「昼食後、島をご案内しますので、その後ゆっくりと蔵に向かいましょう」と
福田専務。「ここが平戸名物・元祖カストースの平戸葛屋さんです。
平戸で最古の会社、その次がウチです」。
「この“カメラのたかだ”が、ジャバネットかた創業者の生家です」。
生月島に渡ると「この道がトヨタカラーのCMで菅田将暉さんと
中条あやみさんが“風になりたい”をアカペラで歌いながら楽しドライブ
していた道です」。続けて「その影響で私も車をカラーに変えました」
「じゃあ、このカラーの中で、俺達も一緒に歌う？」
そんなわけないやろ(〇〇)
約1時間半の楽しいドライブ観光の後、蔵に到着。
創業は1688年、実に300年以上の歴史を持つ酒蔵です。
建物内の柱や梁に伝統を感じずにはいられません。
専務が帰省してから、近代設備の導入に力を入れたとの事。
手造りに重きを置きながらも近代設備と融合した酒造りが行われています。
「自分達が造った酒をひとりでも多くの方に飲んでいただき、笑顔になって
頂きたい。そして、この酒に携わる農家の方や地域の方にも笑顔になって
頂きたい。みんなが笑顔になれる酒が造りたいんです」。
そう熱く語る福田専務の顔は、やはりニコニコでした(〇〇)／



福岡空港までの帰路は天気も良く、地元のFM放送を聞きながら
気持ちよく運転できました。でも…、ナビ通り着いたら国際線やないか！
国内線まで、結構あるやん。更に、車を返却するレンタカー屋が解らん。
ウロウロしてやっと見つけたら、一方通行やら、Uターン禁止でなかなか
辿り着けず。あっ、ガソリン入れるの、忘れた。アカン、あと20分しかない。
行きも帰りもドタバタの酒蔵訪問となりましたが、酒はもちろん、
カーナビ設定？など色々勉強になる旅となりました。
KOBaが厳選し、人と心と風土に触れた九州の旨い日本酒を
是非ご賞味ください！

〈福岡県・池亀酒造〉

いけかめ

池亀 純米大吟醸 無濾過生原酒

滑らかな口当たりと透明感のある飲み口。

そんなで、旨味も楽しめちゃう！

いけかめ

池亀 純米吟醸 無濾過原酒 中取り

甘～い香りと濃醇な味わい。プリのお刺身、最高のマリージュ！

720ml **1,485円** 1.8L **2,970円**

くろかぶと

黒兎 夢一献 純米吟醸

これぞ黒麹を使った世にも珍しい日本酒！

スパイシーでありながら濃厚。で、ジュワ～ッとした

酸&辛口。個性的！でも、イヤじゃない。

やみつきになる…かも？

720ml **1,485円**

〈長崎県・福田酒造〉

ふくだ

福田 純米 山田錦

穏やかでありながら甘い香り。ソフトなタッチとバナナのような
甘みが魅力的な食中酒。

720ml **1,430円** 1.8L **2,860円**

ふくだ

福田 純米吟醸 山田錦

フレッシュジュースのような爽やかな香り。飲み口はライト。

巨峰のような甘みが小さく膨らみ、ラストはキレ良い。おすすめ！

720ml **1,705円** 1.8L **3,410円**



限定酒

〈長野県・宮坂醸造〉

真澄すずみさけ 純米吟醸

一昨年から発売されている季節限定酒です。7号酵母を使用し、「真澄」らしさが追求されています。使用酵母は、なんと白麹。焼酎造りでは黒麹・白麹・黄麹と使い分けられますが、日本酒造りでは黄麹を使って醸すのが主流。「真澄」の更なる酒質向上を目指したチャレンジです。一昨年はまだまだテスト販売の段階でしたので720ml瓶が極少量入荷しただけでしたが、本格販売となった昨年は1.8L瓶も商品化されました。テイスティングは「白麹」ならではの個性ある酸味が特徴的。白麹特有のクエン酸。甘酸っぱい柑橘系の果実のような酸味を楽しめます。そして、その爽やかな酸味に引っ張られるがままに喉を滑り、軽快で引き締まった飲み口を実現しています。よく冷やしてお召し上がりください。

720ml **1,584円** 1.8L **2,640円**

〈栃木県・小林酒造〉

鳳凰美田雄町 純米吟醸 無濾過本生

日本酒にフルーティと言う言葉をもたらしたのは、この蔵元と言っても過言ではないのでは？ そんな「鳳凰美田」の匠の技が駆使された酒です。マスカットのような豊かな香り。ふくよかで柔らかな旨味と、程良い酸味。間違いない1本です！

720ml **1,980円** 1.8L **3,740円**

鳳凰美田亀の尾 純米吟醸 無濾過本生

原料米は55%精白の「亀の尾」。超希少な米にも関わらず、惜げもなしの精米歩合。旨い酒に変身するのだから、米も喜んでくれるはず(〇) 洋梨ともマスカットとも思える、とても華やかな香り。そして、その香りに同調した超フルーティな飲み口。イヤ、フルーティを通り越し、それは優雅の域。カルパッチョやマリネなんか、最高のマリナージュ。レモン汁やボン酢にもGOOD。ランチタイムにも飲みたくなる酒ですよ。ハッピーな気分になりましたか？ この酒をチョイスすべし！！

720ml **2,200円** 1.8L **3,960円**

〈秋田県・奥田酒造店〉

千代緑 辛口純米 生酒

通年定番酒の「千代緑 辛口純米」が、今の時期だけ「生」で出荷される限定酒です。定番酒は黒ラベル。旨味をしっかりと表現しつつも、キリッと締まった辛口として人気の酒です。そして、一升瓶で2,444円という価格もお手頃。と言うより、かなりハイコストパフォーマンスです。それに対し、限定の「生」は白ラベル。香りは洋梨を連想させますが、穏やか。他にラムネや青竹のような香りも。口に含むと、やはり洋梨のような香り。そして、同様の甘味が小さく膨らみ、そこにみずみずしい酸味がクロスして、スムーズに喉を通っていきます。爽やかでありながらキリッとした残像でフィニッシュ。色々なお料理と好相性ですが、特に脂のノッたお刺身や寿司、野菜の天ぷらなんか最高のペアリング。そして、「限定の生」にも関わらず、定番酒と同じ価格なの嬉しい限り！ おすすめの1本です。

1.8L **2,422円**

〈高知県・酔鯨酒造〉

酔鯨 吟麗 Summer 純米吟醸

酔鯨でも一番人気の「吟麗」。その夏酒バージョンです。夏にピッタリの味わいを目指し、定番酒とは酵母を変えて醸されています。また、フレッシュ感を出すために、火入れは1回のみ。少し高めを感じる酸味とキレの良さが、これからやって来る暑い夏でもガンガン盃を進ませます。涼しさをイメージしたグリーンボトルもお洒落(〇)

720ml **1,551円** 1.8L **2,937円**

〈茨城県・来福酒造〉

来福「いちご」純米吟醸

えっ、イチゴのお酒？ そう思われる方も多いのでは？ 実はこの酒、イチゴの花から分離した酵母を酒造りに使用しています。自然界には無数の酵母菌が存在しますが、花酵母を使った日本酒造りと言えば、やはりこの蔵元です。という訳で、当然イチゴが入っている酒でも、イチゴのお酒でもありません。あしからず(〇) 別名「いちご来福」。いちご大福とちゃいませ〜(〇) さてお味は？ 優しい甘味と爽やかな酸味。酒を口に含み目を閉じて、じ〜っとしていると、なんとなくイチゴの味のような雰囲気が出てくるから不思議。ラベルもチャームングですが、味わいもチャームングですヨ。あと少し！

1.8L **2,970円**

〈岐阜県・御代桜醸造〉

津島屋 廣島産八反錦 tropical 純米吟醸 無濾過生原酒

今年もトロピカル感満載の酒がやってきました。『酒米「八反錦」の良さを存分に引き出し、トロピカル感、ジューシー感を例年よりアップさせました。嫌味のない華やかな香りを表現しつつ、キレイな甘みのある、飲み心地の良い酒に仕上がっています。日本酒のテイスティング・トレンドをしっかりと押さえて、「津島屋」らしいバランスの良い味わいです』と酒向杜氏の弁。今期は-5℃の冷蔵庫で今日まであえて貯蔵し、より完成度を高めての出荷となりました。更に杜氏曰く『さっとお楽しみいただける自信、大アリです』との事。これは…必飲ですナ(〇)

720ml **1,568円** 1.8L **3,135円**

〈岐阜県・はぎま酒造〉

恵那山 Cheers ひだほまれ純米大吟醸 生原酒

昨年末から「純米大吟醸」規格の酒を「Cheers(チアーズ)」の名でシリーズ化して出荷される限定酒。先月号でもご案内させていただいた青いラベルの「おりがらみ」も大好評でした。この度入荷したのは麹米40%、掛米50%精白した「ひだほまれ」を使って醸したお酒。酒名の「チアーズ」は乾杯という意味と「応援する」という意味があります。コロナなんかには負けてたまるか！共に頑張りましょうという思いが込められています。KOBAMもまだ試飲出来ていませんが、蔵元曰く「絶対の自信、あります」。キリッと冷やして「チアーズ！」の御発声を！

720ml **1,485円** 1.8L **2,970円**

〈群馬県・町田酒造店〉

町田酒造 PREMIUM 純米大吟醸

フルーティな酒として人気の町田酒造。その最高峰の酒、1年に1回の限定出荷となります。フルーティな香りは言うまでもなく、柔らかな旨味、上品なシルエットのボディ、そして爽やかな後味。それは、もう究極の贅沢！ PREMIUMの冠にふさわしい美酒です。

720ml **2,860円**

〈石川県・車多酒造〉

天狗舞 純米大吟醸50 生酒

グリーン瓶に鮮やかなスカイブルーのラベル。見た目も、とても際立ちます。味わいは、とにかくメチャ(旨)。穏やかな香り、みずみずしい口当たり、軽快な旨み、きれいな酸味。その美味しさに連れられ、盃のペースが早くなっている自分に、さっと気付くはず。おまけに純米大吟醸でこのお値段は(安)すぎ！ 旨い、早い、安い…。ヨシギョウかつ！

720ml **1,870円** 1.8L **3,740円**

限定酒

〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

菱湖 純米大吟醸 なつのさけ

その人気、上昇気流まっしぐらの酒「菱湖」から、夏の限定酒が入荷致しました。昨年末に限定販売された「おりがらみ」と同じ原料米「山形4号」を使用。フレッシュな甘みと軽やかな飲み口は、これからの季節にピッタリ！

でも当店の在庫、絶対に夏までたないと思います(・o・)ソフトなタッチに仕上がってますので、気温が上がってもスイスイ飲めちゃいます。キリッと冷やしてお召し上がりください。一度火入れの酒ですのでデリケートな品質管理に気を配らなくて良いのも嬉しい限りです。

720ml **1,760円** 1.8L **3,520円**

〈山形県・楯の川酒造〉

楯野川 純米大吟醸 飛切濃厚仕込

純米大吟醸クラスしか造らない楯の川酒造。その創業は1832(天保3)年と、江戸時代まで遡ります。この酒は、酒造用語で「汲み水を詰める」という、創業当時に行われていた醸造方法が再現されています。解り易く言うと、仕込みの際に使用する水の割合を減らすということ。そうすることで濃厚な味わいに仕上がります。その濃厚さは酒名の通り「飛び切り」。吟醸香・甘味・酸味・旨味…。あらゆる味わいの要素がボリューム感タップリ。先ずはいつも通りに冷やして。次にロック、その次はソーダ割りとお試しあれ。古くから伝わる製法で醸された酒ではありますが、新感覚の味わい。新しいスタイルの飲み方で楽しめるハイブリッドな純米大吟醸です。

4月末頃入荷予定 720ml **2,090円**

〈秋田県・阿櫻酒造〉

阿櫻 亀の尾 無濾過生原酒

秋田県大潟村で契約農家さんが栽培した「亀の尾」が原料米。「亀の尾」は漫画「夏子の酒」のモデルにもなった、かつては幻と言われた酒米。今でも生産量が極めて少ない高価な米です。その「亀の尾」を60%精白。アルコール添加も無し。じゃ、純米吟醸？ いや、違うんです。普通酒規格となります。その理由は、使われる「亀の尾」が規格外(3等未満)の為。でも…だからこそ実現できるこの価格！「亀の尾」60%精白でこの価格、ありえへんっす。スペシャルな普通酒ってことですな。香りはおとなしめですが、旨みはジュシー。深みのある甘みとワイドな味幅に、クリアでキレイな酸が絡みます。そして、やや甘の酒質と思っていると、ラストはやや辛に変動。甘みに絡む酸味、そして辛口へと誘う渋味のバランスがとて良く整っています。当会報誌にてご案内する前に直ぐに売り切れとなりましたが再入荷致しました。

720ml **1,265円** 1.8L **2,530円**

阿櫻 もぎたて りんごちゃん 特別純米 無濾過生原酒

日本酒の味わいのひとつである酸味。その酸味にも色々な種類があります。日本酒の場合は、主にコハク酸、乳酸、そして、りんご酸。りんご酸はワインに多く含まれる酸味成分として知られていますよね。この酒は酒名通り、りんご酸を存分に楽しめます。りんご酸を多く生成する多酸性酵母No.77を使用し、甘酸っぱくフレッシュな口当たりに醸し上げています。爽やかでキリッとしたキレ味は夏場にピッタリのテイストですヨ。

720ml **1,485円** 1.8L **2,970円**

三重の限定酒

〈三重県名張市・澤佐酒造〉

4月末頃入荷予定

参宮 Imprévue 純米吟醸 生酒

「日本酒と思って飲んだらシードルやん！」シードルとはリンゴから造るワインの事。「原材料は白ぶどう？」「お酒をレモンの天然水で割った？」「グレープフルーツ？」「夏みかん？」「ライチ？」…。そんな声が聞こえてきそうなお酒です。酸味爽やか、白ワイン感覚。でも、原材料はお米(〇)洋風かぶれではなく、ハイカラ！火入れ酒は通年商品ですが、「生酒」での入荷は今だけです。

720ml **2,035円**

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

酒屋八兵衛 雄町 純米大吟醸 生原酒

今年も大人気のお酒が限定入荷致しました。昨年までも十分に美味しかったのに、今年の酒は味わいがよりクリアに、より膨らみを感じる味わいに仕上がっています。黄桃のような軽やかな香り。生酒ならではの新鮮の香りもかすかに感じます。口当たりはみずみずしく、清々しくて丸みのある旨味と柔らかな酸味が見事に重なり合い、その後、滑らかに喉を通ります。雄町特有のコクと旨味を、ラストに訪れる苦味がアクセントとなり引締めます。爽やかで軽快でありながら、心地良い余韻を残す酒。食中酒というカテゴリーに身を置きつつも主張を感じる純米大吟醸です。

720ml **1,782円** 1.8L **3,565円**

〈三重県鈴鹿市・清水清三郎商店〉

イセノナミ 純米大吟醸

「作」でお馴染み、清水清三郎商店の新商品です。「日本書紀」によると、伊勢に着いた天照大神(あまてらすおおみかみ)が宇治の五十鈴川を大変気に入り、倭姫命(やまとひめのみこと)に、ご神託(神が司祭者や巫女に心意を伝えること、神のお告げ)を以下のようにしたとされています。『是の神風の伊勢の国は、常世之浪重浪帰する国なり、傍国可怜国なり。是の国に居らむと欲う。』意味は『この神風の吹く伊勢の国は、遠い永遠の理想の国から波が幾重にもよせでは帰る国である。都から離れた傍国ではあるが、風光明媚な美しい国であり、美味しいものが豊かにとれる素晴らしい土地である。私はこの国にしようと思う』。この酒「イセノナミ」は、伊勢の国(三重)という理想郷で振舞われる酒に思いを巡らせながら醸されました。三重県人が誇りに思う我が郷土ならではの酒です。「作」でも「鈴鹿川」でもない新ブランドですが、清水清三郎商店が醸す酒の味わいを象徴する飲み口ですヨ。

750ml **2,750円**

作 三重山田錦 純米大吟醸

三重県産の山田錦だけを原料米に使用して醸した新商品です。精米歩合は55%と何とも贅沢。「山田錦」らしい膨らみのある、ボリュームを感じる飲み口ですが、そこに品の良さが光る為、スマートに飲めます。「さすが、作！」の出来栄です。あと少しとなりました。お早めに！

750ml **2,090円**

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

半蔵 & 八反錦 純米酒 直汲み 生原酒

先月号でもご案内させていただいたお酒です。「半蔵&」と言えば、爽やかな香り&ボリューム&キレが売りの酒。清水清三郎商店で修業した大田酒造の若こと専務が蔵に戻り、初めて自分で造った酒を「&」と命名した、人気の年間定番酒です。その「&」を、極少量のみ「直汲み」で瓶詰めしました。同蔵にとって、初めての挑戦です。本来なら蔵人しか味わえないフレッシュ感MAXな飲み口。入荷数は僅か24本です。早い者勝ち！

720ml **1,650円**

銘醸蔵処・静岡の地酒

< 静岡県・富士高砂酒造 >

富士山の麓、富士宮市の富士宮浅間神社(全国に約1300社ある浅間神社の総本社)のすぐ西側に蔵があります。富士山がはっきりと望める地です。富士市と言えば、ダイヤモンド富士のスポットとして知られる田貫湖も有名ですよ。あと、富士宮焼きそば(〇)同蔵では1820年から酒造りが行われています。そう、200年もです。軟水である富士山伏流水を仕込みに用い、口当たりの優しいお酒を醸します。特に能登杜氏の伝統を受け継いだ山廃造りには光るものがあります。能登杜氏四天王と呼ばれる4者のうち、農口尚彦氏と中三郎氏が過去に同蔵で酒を醸していた事でも有名な酒蔵です。銘柄は「駿州 中屋」と「高砂」。伝統を重んじながら新たなチャレンジにも積極的に取り組む姿勢は、今後も銘醸蔵処・静岡を牽引していく酒蔵であることに間違いなし!

駿州 中屋 山廃仕込 本醸造生原酒

口に含んだ瞬間、骨太の酒かと思いきや、またたく間にスリムな酒質に変化します。忍法か手品か? 或いは、狐と狸の化かし合い? 山廃仕込で、あえて本醸造の造りをする、こんな酒になるのかと実感していただけたと思います。スリム山廃、スッキリ山廃...です。山廃仕込と本醸造、両者のイとこどりの酒ですネ。

720ml **1,331円** 1.8L **2,530円**

高砂 山廃純米吟醸 あらばしり無濾過生原酒

55%精白の静岡県産山田錦を山廃造りで仕込み、「あらばしり」の部分だけを無濾過生原酒で限定出荷。スペックを聞いただけで飲みたくなるじゃないですか(〇) 香りは穏やかであるもののフルーティ。山廃特有のミルキーな香りも感じます。力強い旨みと優しい甘みに加え、無濾過ならではの豊かなコク。そこに山廃ならではの酸が加わり、メチャ旨! 蔵元が「ウチの自慢の酒です!」と言い切るのが頷けます。

高砂 内見会限定 雄町 山廃純米

例年は蔵元まで足を運び、試飲した幾つもの酒の中から気に入った酒を買い取るという内見会システムですが、今年はコロナ禍のため、サンプル瓶を幾つか送っていただきました。その中からKOBAが「コレ!」と気に入った酒が、この酒と下記の酒。艶のあるマスカットの様な香り。この香り同様の甘みと、雄町らしいしっかりとしたジューシーな旨みが、先ず口の中の真ん中から外側に波紋のように広がり、その後ミルキーな酸味が舌の外側から真ん中を目掛けて打ち寄せます。最初の甘みと次の酸味が、まるで水飛沫をあげるかのようにぶつかり合った時に感じるバランスの良さがタマリません。ミラクルな美味しさですヨ。

720ml **1,800円**

高砂 内見会限定 五百万石 純米大吟醸

香りは穏やか。甘みと酸味が上手い具合に絡んだ飲み口は、お料理と一緒に飲む事で更に活かされます。アルコールによるボーリュームを感じた後、ラストはドライ。大きな甘みを感じた後の辛み...そのギャップ感からか、超辛口タイプの酒かと思わせます。酒通好みの男らしくて飲み応え充分のテイストです。

720ml **1,640円**



< 新潟県・朝日酒造 >

銘酒・久保田の限定酒



久保田 萬寿 自社酵母仕込 純米大吟醸

「久保田 萬寿」のスペシャルバージョンです。「久保田 萬寿」は銘酒「久保田」のシリーズ最高峰として発売より35年以上もの間、多くの方々に愛され続けている大人気のお酒。高級酒の代名詞とも言われ、純米大吟醸というカテゴリーの中で、約1割のシェアを保ち続けています。全国で飲まれている純米大吟醸の内、約1割が「久保田 萬寿」という事です。コレ、凄いことだと思います。アルパチーノさん主演の映画「オーシャンズ13」にて、ラスベガスで開かれたパーティのシーンにも登場しました。ハリウッド映画に出演(〇?)した日本酒って、「久保田 萬寿」くらいじゃないですかネ(〇)「萬寿」の更なる上を行く高級酒として、同蔵から「洗心」「得月」などが発売されていますが、それらはネット上で「億寿」とも呼ばれているそうです。ということは、この酒「久保田 萬寿 自社酵母仕込」は「兆寿」か(〇)従来の「久保田 萬寿」より、更にこだわったところは「米」「精米方法」「酵母」の3点。香りはまるでマスカットのようで華やか。しかも、上辺だけの華やかな香りじゃない! 味わいは超まるやか。飲み口は清々しくクリア。そして、ラストは抜群のキレ。従来の「久保田 萬寿」を3倍美味しくしたようなテイスト。ハンパない美味しさです! 飲んで良し、贈って良し!

5月中旬頃入荷予定

720ml **11,000円**



爽酸 久保田 雪峰 純米大吟醸

アウトドア商品のトップブランドである「スノーピーク」と日本酒のトップブランド「久保田」とのコラボ商品。接点は両者共に新潟県。自然を満喫できるアウトドアで美味しい日本酒を存分に楽しんでいただきたい...。そんな両者の想いから誕生した、年に1度の限定酒です。酒名の「雪峰」は、文字通り「雪の峰」。SnowPeakを意味し、白を基調とした装いは女性親や爽やかさがイメージされています。味わいもその装い通り、まさしく「爽やか」。マスカットやメロンのような果実の香り。山の空気のように、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。フレッシュでスッキリなテイストの中に、柔らかな甘味と酸味がバランス良く馴染んでいます。そよ風に吹かれながら楽しみたい本ですネ。

500ml **3,410円**



久保田 翠寿 大吟醸 生酒

夏の限定酒の中でも圧倒的な人気を誇る酒です。お値段は少々高めですが、この味わいなら納得! マスカット、洋梨のようなフルーティな香り。口に含むと岩清水のような透明感を覚えます。喉を通った後に「アレ、日本酒?」とささ錯覚しちゃう。で、酔いが回って来た頃に「やっぱ酒やん」って思えるから、ある意味タチが悪い酒です(〇)

720ml **3,091円**



久保田 スパークリング

「久保田」ならではのキレに加え、スパークリングの爽快感をお楽しみいただけます。キメ細やかな泡立ちと、マスカットの様な爽やかな香り。甘酸っぱく、そしてシャープな飲み口。「久保田」ならではの美味しさとシュワシュワ感をお楽しみください。

500ml **1,320円**



あっぱれ本格焼酎

〈大分県・ぶんご銘醸〉

〈麦 25°〉 **85 無濾過常圧 2021年限定蒸留**

酒名の「85」とは精麦歩合のこと。日本酒でいう精米歩合と同じです。精麦歩合が85%ですので、ほとんど磨いていません。同蔵では、これまで精麦歩合80、85、90と試行錯誤して麦焼酎を造ってきましたが、「精麦85」がベストという結論に至りました。パンチの効いた味わいとなる常圧で蒸留した後、濾過をせず、そのまま瓶詰めした麦焼酎です。通常、無濾過の焼酎でも、蒸留の過程で出る油は取り除きますが、この麦焼酎は極力油を残して造られています。麦らしい香ばしさにパンチがあり、独特の香りと風味を楽しめます。この香りと味が苦手という方もみえますが、逆にたまらないと言われる方も多数みえます。飲みやすい麦焼酎がお好みの方には不向きかもしれませんが、ハマった方には脱出不可能なアリ地獄状態です。昔ながらの芋クサイ芋焼酎をお探しの方で、最近ではこういうタイプの麦焼酎にスライドされる方も多いです。一升瓶規格しか商品化されていませんので、720ml瓶で試してみるという訳にはいきません。でもネ…。最初は抵抗があっても、一升瓶を飲み終えた頃には、不思議と慣れているかも。その昔、芋焼酎を初めて飲んだ時に、そんな感覚を覚えた方、結構みえましたよ(〇〇)



1.8L **2,530円**

うぶごえ
〈麦 41°〉 **産声 2021**

2014年、蔵元「ぶんご銘醸」の6代目の誕生を記念して発売されるようになった、年に1回の限定酒。ANAにも採用されている同蔵の人気麦焼酎「杜谷 華むぎ」の原酒タイプとなります。本来、焼酎は熟成されることが多いですが、この「産声」は新酒を瓶詰めします。

柔らかさに欠けるかもしれませんが、逆に鮮烈で力強い味わいを存分に楽しめます。そして「杜谷 華むぎ」同様、花酵母と黄麹を使用していますのでフルーティさも健在。だけど「杜谷 華むぎ」とは似ているようで似ていない。むしろ、別の美味しさを見い出せるから不思議。自分で楽しむもよし、プレゼントにもよし。KOBANはこの酒を20年間熟成させる予定。初孫が20歳になった時、一緒に飲むのが楽しみ楽しみ(〇〇)でも、それまで生きていますかネ？



720ml **3,300円**

〈鹿児島県・国分酒造〉

クールミント グリーン

〈芋 26°〉 **coolmint green**

国分酒造と言えば定番酒の「いも芋」「大正の一滴」「蔓無源氏」「純芋」が大人気。限定酒の「安田」「フラミンゴオレンジ」や「いも芋・純芋の3年熟成酒」は、もっと大人気。まっ、どれも大人気…です(〇〇) そんな国分酒造から、これまた大人気の限定芋焼酎が入荷致しました。この焼酎造りの最大の特徴は「どんぶり仕込」ということ。一次仕込みは行わず、米麹とさつまいも(サツママサリ)を鹿児島香り酵母1号を使って同時に仕込みます。口に含んだ時、まるでミントのような爽やかな甘さを感じとれる味わいです。こんな飲み口の芋焼酎、他では味わうこと、まずありませんヨ。



720ml **1,320円** 1.8L **2,794円**

〈鹿児島県・丸西酒造〉

〈芋 25°〉 **コウワカ ハマコマチ**

丸西酒造では自社栽培にて、さつま芋を造っていますが、毎年色々な品種を生産することで、品種ごとの発育状況を知ったり、焼酎造りの違いを体験できたりします。この試みが、品質向上や新たなチャレンジへと繋がっていきます。その自社栽培したさつま芋を使った焼酎を毎年商品化していますが、それがこの「コウワカ」シリーズとなります。だから当然、味わいも毎年違います。今回は自社栽培の「ハマコマチ」を使ったモノ。果実のような香りと芋の風味が重なり、何とも言えない美味しさに仕上がっています。



1.8L **2,680円**

〈芋 35°〉 **コウワカ タイプT チェリンノ**

2018年の「コウワカ」の原料芋は安納芋でした。その芋焼酎の原酒を18ヶ月の間、山桜の木樽にて貯蔵させた逸品です。酒名は、桜の⇒チェリー⇒チェリンノ。駄洒落(〇〇) ふざけた名前ですが、味わいは大真面目に美味しい(〇〇) ジンのようなハーブ系の香りとドライな飲み口が印象的な飲み口。アルコール度数は35%もありますので、ロックだと美味しいけどひっくりかえるかも(〇〇) これからの季節はソーダ割りがおすすめで〜す。



720ml **2,475円**

〈芋 35°〉 **コウワカ タイプT アポーノ**

こちらも原料芋に安納芋を使った2018年仕込の芋焼酎「コウワカ」を18ヶ月間樽熟成させたもの。林檎のブランディーであるカルヴェードスに使用した木樽を熟成に使用しています。これまた駄洒落でリンゴの⇒アップルの⇒アポーノ(〇〇) KOBANの親父もビックリなギャグの領域ですナ(〇〇) 香りは皆さんの予想通りフルーティ。そこに芋本来の甘い香りが馴染みます。甘みとトロミを楽しみながら、喉の通りはスムーズ。おススメはロック、水割り、ソーダ割りで〜す。



720ml **2,475円**

〈鹿児島県・薩州濱田屋伝兵衛〉

せきとば たまあかね

〈芋 25°〉 **赤兎馬 玉茜**

「赤兎馬」の定番酒に、「玉茜」を原料芋に使った芋焼酎をブレンドした限定酒です。「玉茜」という芋の品種、あまりお目にかかりませんが、どんな芋なのでしょう？丸い形をしており、果肉は鮮やかなオレンジ色をしています。まだまだ生産量が少ない為、この限定酒も玉茜100%で仕込まれていません。ゆくゆくは芋の生産量も増えるのですが、只今のところはとても希少な品種です。この芋から造られた芋焼酎は、華やかでフルーティな香りに仕上がります。熱帯地方の果実のようなアロマティックな香りです。そして、穏やかな甘さと、複雑な風味がバランス良く馴染み、豊かな余韻を残す、個性的な味わいになります。そんな芋焼酎を黄金千貫から造られた、華やかでクリアな味わいを持つ定番酒の「赤兎馬」にブレンドすることにより、キンモクセイを連想させる甘い香りと旨味が絶妙に調和した、飲み応えのある味わいに仕上がりました。是非ご賞味ください！



720ml **1,606円** 1.8L **3,058円**



2代目 Mr.Yの

イチblog

みなさんこんにちは。間もなくGW！
早いですね～。
お酒も冷たいのが美味しい季節。
今回、紹介するのは【25°つくし 黒ラベル】です。
麦本来の香ばしい香り、
力強くしっかりとした味わいがたまりません！
オススメはグラスにたっぷり氷を入れて、
ちよい水割り！是非！



720ml **1,430円** 1.8L **2,420円**

日本 和飲 ワイン

〈長野県・Domaine KOSEI〉
メルロ ロゼ

MERLOT ROSE 2020

4月下旬入荷予定

昨年大好評をいただいたロゼワインが今年もやってくる！
『Domaine KOSEI』とは、シャトー・メルシャンで醸造責任者として
ワイン造りを任されていた味村興成さんが2019年に立ち上げた
新しいワイナリーです。まだまだ小さなワイナリーですが、
日本ワイン醸造技術者として長年実績を収めてきた味村さんが
牽引するワイナリーということで、今最も注目されている
日本のワイナリーと言っても過言ではありません。
「高品質なワインは良質なブドウから」をモットーに、
自社園でメルロにこだわって、
ブドウ造りからワイン造りまで取り組まれています。
今回入荷するのは、その自園栽培した
メルロを使用したロゼワインです。
フレッシュ＆フルーティな飲み口と
心地良い酸味が見事にクロス！
ワイン単体ではもちろん、お料理との相性は
バッチリ(^_^)！ 爽やかな喉越しをお楽しみください！
ワイナリーの在庫は既に予約で完売とのこと。
要チェックなワイナリー、飲み逃がすな！！



750ml **2,750円**

〈滋賀県・ヒトミワイナリー〉
ニヤ デラ

NiYa DeLa 2019

早摘みのデラウェアと、ナイヤガラをそれぞれ
自然発酵させたあと、アッサンブラージュ
(ブレンド)した、強酸辛口の白ワインです。
キレッキレな酸味と、広がる旨味がバランス良く
調和したその味わいは、まさにレモンスカッシュ！
やみつきテイストです(^O^)



750ml **1,980円**

予告

まるごと四日市の酒

マルヨンひやおろし

昨冬に発売した「まるごと四日市の酒 MARU YUN」は
お陰様で5回目となりました。今年末にも第6回目となる
「MARU YUN」を発売予定です。
が！ 今年のお盆前後、昨冬に醸した「MARU YUN」の
生酒に一度だけ火入れした「ひやおろし」を、
少量ではありますが発売することが決定致しました。
蔵でじっくり熟成させたことにより、
まろやかで優しい飲み口になっている事、間違いなし！
来月号では詳しくご案内させていただけると思います。
お楽しみに！



クラフト・ウイスキー

〈埼玉県・ベンチャーウイスキー秩父蒸留所〉

イチローズモルト&グレーン505 ワールドフレンデッドウイスキー

ジャパニーズ・ウイスキーが超品薄状態なのは、皆さん
ご存知のことかと思えます。サントリー・山崎・白州・響・
ニッカ竹鶴など、酒屋の店頭には並ばないどころか、
ネットではかなり高値で販売されています。少し前の
マスク不足の時のような状況が酒の世界では昔から
日常茶飯事時のように行われています。悲しいですネ。
もちろんKOBABではプレミアム価格や抱き合わせの
販売は一切致しておりませんのでご安心を。
この度ご紹介させていただくクラフト・ウイスキーは
「イチローズモルト 505」。人気絶頂の「イチローズモルト」
ですが、この「505」は、メーカーのOKを得た飲食店さんしか取り扱いが
出来なかったウイスキーです。ウン？ 出来なかった？ そう、過去形。
昨今のコロナ禍により、飲食店さんも大苦戦してみえます。メーカーも
発売当初はまさかこんなことになるとは思っていなかったのでしょうネ。
残念ですが、近々終売となってしまいます。同時に、飲食店さん限定の
販売という枠も外れました。メーカーの在庫がゼロになるまでは店頭にも
並びますので、ゲットするチャンス！ その深い味わいに、ぜひ酔いしれて
ください。ジンジャーを連想させるスパイシーな香り。50.5%ならではの
アルコール感にフルーツのような甘味もふんわり感じます。モルト感の外に
シェリー感も伝わってくる飲み応えある味わい。今のうちにゲットすべし！
でも、品薄ですので欠品の際はご理解を…。 700ml **8,250円**



クラフト・ビール

〈新潟県・八海山 猿倉山ビール醸造所〉
ライデンビール ペールエール

RYDEEN BEER PALE ALE

新潟県の名門蔵元「八海山」では、地ビールも造って
います。KOBABならご存知の方も多そうですね。
この度ご案内させていただくのは、今の時期だけ
限定発売されるビールです。フレッシュな香りを持つ
ミディアムボディタイプ。すっきりとした甘味と爽やかなホップの
苦味が調和した、心地良い味わいに仕上がっています。



【要冷蔵】 330ml **499円**

クラフト・ハイボール

〈八海山・八海醸造〉
せんまん

よろしく千萬あるべし 焼酎ハイボール

八海醸造では上記のビール以外にも同蔵で造った
米焼酎をベースとした焼酎ハイボールも造っています。
爽やかな飲み口。レモン風味が出しゃばることなくドライ感を持って
喉を通っていきますので、食事にも寄り添います。これからの季節に
ピッタリな飲み口ですヨ。 350ml 缶 **204円**



母の日 5/9

5月9日は母の日です。KOBABにはお母さんが
気軽に飲める美味しいお酒、たくさんありま～す。
お母さんにお酒を贈る ニ リラックスを贈る…ですネ(^_^)
もちろんラッピングも賜ります！



ゴールデンウィークの営業案内

【KOBABは、定休日の月曜日以外、全て営業！】

当店で美味しいお酒をお買い求めの上、楽しいGWをお過ごしくださいネ～♪

女流酒屋の
ひとりごと
3系KOBAB(男の子)生まれまして(ハハ)
「おいちゃん」「おばあちゃん」ではないのよお母さん
愚案中！ なんとお母さんにはお母さんな～お母さん