

みなづき

# 水無月

2021年5月21日発行

## 酔い一心 ～其の二百拾九～

※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。

### 夏酒・限定酒

〈広島県・中尾醸造〉

せいきょう

#### 誠鏡 プリンセスミチコ 純米吟釀

酒名の「プリンセスミチコ」とは現在の上皇后様、当時の皇太子妃美智子様に英国王室エリザベス女王から献皇されたバラの花の品種名です。赤みを帯びたオレンジ色の花と濃い緑の葉のコントラストがとても美しいバラです。2017年に、その「プリンセスミチコ」の花から酵母の分離に東京農業大学が成功しました。酵母は日本酒造りに欠かせない微生物であり、植物・野菜・果実はもちろん、空気中など自然界のあらゆるものに生息しています。これまでも日本酒業界では花酵母(花から分離した酵母)を使った酒造りが盛んに行われています。東京農大と言えば日本で唯一、醸造学科を持つ大学であり、全国の蔵元の多くに同大卒業生が携わっていますが、この花酵母を使って酒を醸せるのは同大から経営者として功績が認められた9蔵のみとなっていきます。その「プリンセスミチコ」の花酵母と55%精白の「雄町」を用いて造られた酒です。香りは華やか。まるで花のよう。甘い香りですが爽やかさがあります。気品があるとでも言うべきか。舌触りは優しくてソフト。甘みがジワ～ッと溶け、この甘みが舌にゆっくり染み込んでいくイメージ。「雄米」ならではの、しっかりと甘みですが、それを突出させすぎることなく、スマートな飲み口に仕上がっています。飲み干した後は、口の中もサッパリ。喉キレも良し。鼻の奥で口に含んだ時の甘みが余韻として心地良く残ります。皇室御用達のお酒を飲んでいるような気分になれますよ。

せいきょう

6月上旬頃入荷予定



720ml 2,200円

#### 誠鏡 純米超辛口 生原酒

ここ最近、超辛口タイプのお酒も人気を集めています。超辛口タイプのお酒は全般にスリムなボディのお酒が多いのですが、この酒は米の旨味も充分に活かした味わいに仕上がっています。豊潤超辛口酒です。更に、フレッシュな香りと抜群のキレの良さ。まさに「夏の食中酒」です!!

720ml 1,430円 1.8L 2,635円

〈三重県多氣郡・河武醸造〉

ほこすぎ ゆみなりほ

#### 鉢杉 弓形穂 純米大吟釀 槽場直汲み 無濾過生酒

三重県内の酒販店数軒にトータルで120本しか出荷されないまだ本格商品化されていない、テスト販売中のレアな酒です。香りは爽やかで穏やか。マンゴー果実が入ったブーケのような香り。まっ、そんなブーケ、ありませんが(・\_・)そこにミントのような香りも微かに混ざります。口の中では甘みがしつつ。難味や嫌味を感じることなく、滑らかに喉を通った後、優しく五臓六腑に染み渡ります。そして、ラストに辛味感を抑えつつキレの良さを実現しているところに好感が持てます。特にココがという突出したインパクトはありません。言い換えるなら、何かひとつ突出したインパクトを与える過ぎず、全体のバランスをまとめ上げた酒。コレって、呑る酒の味わいの基盤であると思います。味わいの個々のバーツではなく、味わい全体で、勝負している酒です。そして、いつまでも飲んでいたい、また飲みたいと思わせる酒もあります。ウソ、旨い酒っす!



720ml 1,980円

【旨酒専門店】

KOBAN

(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>

〈栃木県・小林酒造〉

ほうとうびでん

#### 鳳凰美田 別誂至高 大吟釀 原酒

酒名の【別誂】とは、特別に誂ったもの。「誂う」とは、特別に注文して作らせた品物。反対語は、出来合(あり)合わせとか既製の意)ですね。【至高】とは、この上なく最高の意。うへん、酒名を見ただけで生ツバが…原料米には兵庫県産特A地区の山田錦を100%使用。No.1の酒米です。その米を35%まで精白。約1ヶ月かけ、ゆっくりじっくり低温で発酵させました。そして、ボタボタと自然に滴り落ちる酒のみを斗瓶に集め、火入れ。蔵内の氷温庫にてゆっくり熟成させ、満を持しての出荷です。華やかで豊かな吟釀香。開封と同時に甘いフルーティな香りが広がります。滑らかで上品な甘味が舌の上で溶けていくような口当たり。口に含んだ瞬間に、その美味しさがハッキリと判る酒です。鑑評会、コンテスト等に出品するお酒と同じ酒を商品化した、まさしく「別誂至高」。リッチな気分になれますよ。

750ml 5,500円



ほうとうびでん

さけみらい

サケ

フューチャー

#### 鳳凰美田 酒未来～SAKE FUTURE～

純米大吟釀 生酛造り

原料米は「酒未来」。あの「十四代」を醸す高木酒造が生み出した新しい品種といふこともあり、日本酒ファンの間では話題の酒米となっています。その酒米を50%精白、しかも生酛造りで醸された贅沢な酒です。

さすが「鳳凰美田」、やることが違いますネ(^^)

清々しい香りとコラボする生酛造りならではのクリーミーな味わいがたまりません。且つ、ジューシーでソフト。

鳳凰美田ファンなら必飲のお酒ですよ。

5月末頃入荷予定

720ml 1,980円



〈長崎県・福田酒造〉

ふくだ

#### 福田 純米吟釀 活性うすにごり

先月号で新規取扱酒としてご案内させていただきました「福田」。お陰様で早くも大好評をいただいております。その「福田」の限定酒が入荷致しました。「活性うすにごり」タイプですので、飲み方は2刀流。先ず1杯目は上澄みを。香りは巨峰のよう。ファーストアタックは舌の上がチリチリ。このガス感が最初から最後まで心地良い刺激となり、飲み口にアクセントを与えます。甘みも香り同様、巨峰のよう。キレイな酸と絡むことで甘みが更に清らかとなり、味わい全般を爽やかな印象に仕上げます。喉の通りもスムーズで、ラストはガス感とキレイな酸味が重なってキレの良さを導き出し、甘みを残さないドライな後味にしてくれます。まるで、甘さを抑えたフレッシュな巨峰ジュース! でも、お酒。酔います(^\_^)

2杯目はオリ絡みで。香りはやはり巨峰。津が絡んだ分、味わいにボリューム感が出ます。巨峰感、更に膨らむ! ちゅう感じ(・\_・) そして、津が絡んだと言つて喉の通りがアンスムーズとならないのが不思議。アンスムーズっておかしいか? ノット・スムーズっていうのか?

I Can't speak English(・\_・) まっ、とにかく開封1日目は上澄みと殿絡みを飲み比べて、2日目はお好きな飲み方で。どっちの飲み方も超旨いから、きっと迷われると思いますが…(・\_・)

720ml 1,705円



# 夏酒 & 限定酒

〈群馬県・町田酒造店〉

## 町田酒造 夏純うすにごり 特別純米生酒 美山錦

今の時季に限定発売されるお酒です。

グリーンのラベルでお馴染み「町田酒造 美山錦」の「うすにごり」タイプとなります。元々フルーティでジューシーなこの酒に、ブチブチとした発泡性が絡み、より爽快に楽しめます。元気の源となる酒で～す!!



720ml 1,430円 1.8L 2,860円

〈高知県・醉鯨酒造〉

## 醉鯨「なつくじら」純米吟醸原酒

フレッシュな香り＆原酒(ALC17%)ならではの、チョッピリトロミ感のある舌触り＆ボリューミーな飲み口。喉越しはスッキリ。これからやって来る熱い夏にふさわしい、ドライな味わいです。



720ml 1,650円 1.8L 3,300円

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく なつざけ

## 来福「夏の酒」純米吟醸 5月末頃入荷予定

香り高く、ボリューミーな味わいの酒が全般に多い「来福」ですが、この酒は香りも控えめでスッキリ系の味わい。酒名通り、まさしく「夏の酒」です。ブルーボトルにブルーのラベルは、いかにも夏の空と海をイメージ。花酵母を得意とする同蔵ですが、この酒にはシャクナゲの花酵母を使用。夏野菜を使ったサラダに好相性ですが、特に漬物、最高～っ!



720ml 1,513円 1.8L 2,965円

〈岐阜県・林本店〉

ひゃくじゅうろう あおなみ ブルーウェーブ

## 百十郎 青波 BLUE WAVE 純米吟醸

商品名はイチローさんが在籍していた頃のオーリックス。まっ、関係ないかい(^^)…で、どんな酒？ とてもサラリとした風合い。ほのかな旨味と酸味がボリューム感のある苦味によってサラリと消え失せます。その苦味こそが辛口酒の証。そして、淹壺に勢いよく水が滑り落ちるかのように喉を通ります。どんなんや(…?)まさに、淡麗ドライの流儀を感じさせる1本です。



720ml 1,485円 1.8L 2,750円

〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん なつむし

## 白岳仙 夏虫 NATSUMUSHI 純米吟醸

福井県産五百万石を使って酒を醸したら天下一品の同蔵が、自信を持って世に送り出す夏の限定酒です。旨みを楽しめながらも冴える辛口を堪能できます。尚且つ、クリア！ 冷酒で特に冴えます！ 酒名「夏虫」は「ホタル」「セミ」の異名でもあります。この酒で「涼」を求めましょう！



720ml 1,760円 1.8L 3,300円

〈新潟県・朝日酒造〉

## 久保田 翠寿 大吟醸 生酒

夏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？」とさえ錯覚しちゃう。で、酔いが回って来た頃に「やっぱ酒やん」と思えるから、ある意味タチが悪い酒です(^^)



720ml 3,091円

〈広島県・天寶一〉

てんぽういち スパイシー なつじゅん

## 天寶一 SPICY 夏潤 純米酒

暑い夏はスカッと飲みたい！そんな飲み手の心理をガッちりと掴んだ飲み口に仕上がっています。香りは穏やか。ファーストアタックはライト。酒本来の旨味と少し高めの酸味が仲良く同居しています。心地良い甘酸っぱさです。その甘酸っぱさに、酒名の如くスパイシーな辛味が覆い被さり、辛口ドライにまとめています。ドライでシャープな味わいは、蔵元曰く『日本酒版スーパードライ』(^^)しかし、ただ辛いただけではなく、旨み・コク・酸味と一緒に楽しめる辺り、並の蔵元ではありませんナ(^^)広島弁で『ぶち旨いけえ、呑んでみんさい！』



720ml 1,485円 1.8L 2,970円

〈宮城県・阿部勘酒造店〉

あべかん なつざけ

## 阿部勘 夏酒 金魚ラベル 純米吟醸

毎年大好評をいただくお酒です。

酒は透明な瓶に詰められており、ラベルの裏側に金魚が描かれているため、酒越しに金魚が泳いでいるように見えます。コレ、風情もあって大ウケ。味わいは暑い夏を意識し、スッキリ爽やかに飲める、軽快な飲み口に仕上がっています。

6月上旬頃入荷予定

当店頭、飲食店さんでの人気はもちろん、当店ホームページでも全国からのアクセス数がとても多い酒でもあります。

金魚は釣りの対象とはなりませんが、飲み損ねて、逃がした魚は大きかった…ということないように！



720ml 1,760円 1.8L 3,025円

〈宮城県・男山本店〉

びろく

## 美禄 特別純米酒 初呑み切り 夏風薰る暁の輝露

日本酒は通常、寒い時期に仕込み、春に搾られます。

その酒は蔵の中で大切に貯蔵されますが、各蔵元では初夏を迎える時期に、その貯蔵されたお酒の香りや熟成具合など、味わいをチェックします。

6月上旬頃入荷予定

それを「初呑み切り」と言います。この限定酒は「初呑み切り」をした蔵元が自信を持って出荷できると判断した酒が瓶詰めされています。

初夏の風のように爽やかな香りと、明け方に輝く朝露のように澄んだ味わい。

おいっ！ 酒名そのままのコメントやないかい！

お許しをm(\_)\_m ちゅうか、酒名、長すぎ～(^^)



程良く丸みを帯びた優しい味わいが特徴の旬酒(ときさけ)です。

720ml 1,705円

# 夏酒 & 限定酒

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

はちじゅうはぢや

## 酒屋八兵衛 八十八夜 純米生酒

『♪夏も近づく八十八夜～♪』「八兵衛」の夏の限定酒が入荷！

酒名でもある「八十八夜」とは、立春から数えて88日目の夜を意味します。今年は5月1日でした。この頃になると霜が降りるほど冷え込むことがなく、ちょうどこの頃が種まきや田植えの準備、茶摘みなど、春の農作業を行う時期として最適であるという、古来からの言い伝え。八十八夜の数日後には「立夏」になることもあります。夏の準備を始める目安の日とも言えます。

また、末広がりの姿をしている「八」の字は幸運を呼ぶとされており、「八」の字がふたつ重なった「八十八夜」は、とても縁起の良い日と考えられました。

特に、この日に摘まれたお茶を飲むと、幸運をもたらすとも言われています。そして、お茶だけではありません。

「八十八」という3つの漢字を組み合わせると、

酒の源でもある「米」という漢字が出来上がるよう、稻作はもちろん、酒造りにも大切な節目の日でもあります。

そんな「八十八夜」を冠にしたこの酒、醸造元・元坂酒造の想いがたさん込められている気がしてなりません。

「酒屋八兵衛」だから「八十八夜」という、シャレだけではございません(^^) 飲み口は超キレイで激ウマ。

「食」を意識した酒造りを信念とする、同蔵ならではのテイストです。

穏やかな香りの次にナチュラルに膨らむ旨味。ふんわりと広がる甘味が、ええ頃加減でフェードアウトし、喉を通った後に透明感を覚えます。

そして思います。「何か、食べたい！」と。

この酒、料理を食べたくなる典型的な味わい。

酒好きの的をキッチリと得た酒とも言えますね。初夏の山菜や鮎など、季節を彩る旬の食材とは是非ご一緒にどうぞ(\*^-^\*)

720ml 1,443円 1.8L 2,888円

〈三重県津市・寒紅梅酒造〉

かんこうばい

NATSU SAKE

## 寒紅梅 ペンギンラベル 純米吟醸

まず、ペンギンのラベルがキュートで涼し気。

これだけで「買いたい！」を決められる方もみえると思います。

そして、味わいもその期待を裏切れません！

口の中では、まるでアップルのような甘みがほんのりと広がります。ボリューミーな酒かと思いきや、心地良い酸味が絡むことで爽やかになり、その甘みの後に、

感じるか感じないかのガス感。コツがアクセントとなり、爽快感を押し上げると共に喉を通った後のキレの良さも演出し、夏向きのジューシータイプに仕上がっています。

ペンギンのお酒と言えば80年代のサントリーの缶ビール。可愛いペンギン、泣かせる味じゃんのキャッチコピー、歌は聖子ちゃんの「SWEET MEMORIES」、

所ジョージさんのナレーション。懐かしい！

すみません、関係の無いお話で…(-w-)/

720ml 1,485円 1.8L 2,970円

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんぞう

## 半蔵 特別純米 辛口 生貯蔵酒 金魚ラベル

表ラベルに金魚がプリントされた「半蔵」です。

人気の定番酒「半蔵 特別純米 辛口」の生貯蔵酒バージョン・夏の限定酒となります。

定番酒に比べ、フレッシュさが売りの酒です。

ドライで涼風漂う飲み口を持つ「夏の半蔵」、飲っちゃってください。

720ml 1,650円 1.8L 3,300円

〈愛知県・関谷釀造〉

ほうらいせん

## 蓬莱泉 はつなつの風 純米大吟醸 生酒

愛知の銘酒と言えば「蓬莱泉」。そして「蓬莱泉」と言えば「空」。

そんな言葉をよく耳にしますが、実はこの酒、「空」の姉妹品。

「空」との違いは大きめ(3つ)。まず、火入れされた「空」に

対して、この酒は「生酒」であるということ。

だからジューシー！ 2つめの違いは熟成期間。

「空」は約2年間熟成されていますが、この酒は昨冬に仕込まれた若い酒質。だからフレッシュ！

3つめの違いは使用酵母。「空」より華やかな香気が立ちます。だからフルーティ！ 「空」を更に清楚にした妹的存在のお酒です。

春に発売された同酒の「春のことぶれ」は、お陰様を持ちまして大好評の内に完売となりましたが、その酒を夏まで熟成させたのがこちらのお酒となります。この酒のストーカーにならぬよう、お気を付けくださいませ(^o^)

720ml 3,630円

〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん

## 八海山 特別純米原酒 生詰

6月上旬頃入荷予定

「八海山」と言えばキリッと辛口…ですよね。

しかし、夏限定に出荷されるこの酒はサラリとした中口。

でも、「俺、辛口派！」と断言される方にも、

きっと喜んでいただける味わいに仕上がっています。

穏やかな香り。さらっとした飲み口。滑らかな喉越し。

また、冷酒でも美味しいですが、「みぞれ酒」にしてもお楽しみ頂けますヨ。大人ならではの酒遊び…です(^^)

### 【みぞれ酒の作り方】

- ①この酒を徳利に 3分の1 ほど入れて冷凍庫へ。
- ②凍った後に冷凍庫から取り出し、良く冷やした同じ酒を徳利に注ぎます。
- ③マドラー等でシャリシャリしながら、冷酒グラスでチビリチビリ。

720ml 1,686円 1.8L 3,379円

はっかいさん

## 八海山 特別純米原酒 一年貯蔵

6月上旬頃入荷予定

この酒は上記の酒を蔵内にて一年間熟成させたレア酒。若い酒も美味しいけど、丁寧に熟成させた日本酒は何とも言えないまろやかさがONされます。これも日本酒の魅力のひとつです。上記の酒とこの酒の飲み比べも大人の酒遊びです(^^)

720ml 1,862円 1.8L 3,720円

〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ

けいりゅう

そうちから

## 楯野川 溪流 夷辛 純米大吟醸

6月上旬頃入荷予定

酒名の通り、爽快に飲める辛口酒。

これからやってくる夏にピッタリの飲み口です。

スペックは「日本酒度+12」ですが、数字ほど辛さを感じません。心地良い、程良い辛さです。

そんでもって、山形県産美山錦50%精白。

そう、純米大吟醸です。山形の楯の川酒造は純米大吟醸しか造っていない酒蔵なんです。

この価格にはいつもビックリさせられます(^.^)

720ml 1,760円 1.8L 3,300円



# 夏酒＆限定酒

〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ

## 菱湖 備前雄町 純米大吟醸 無濾過生原酒

2月に限定発売されたお酒が再入荷致しました。

その時は蔵元の生産量が追い付かず、当店が希望した数量よりも少ない入荷数となっていました。店頭に並んだ分もお陰様で即完売となり、大好評をいたいたい、あの酒の再入荷です。まろ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、飲み過ぎ要注意の酒です。

720ml 1,925円 1.8L 3,850円

りょうこ

## 菱湖 JUICE 純米吟醸 生酒

人気の酒「菱湖」の新商品です。酒名の如く、ジュースを連想させる飲み口。今時、現代的な味わいの純米吟醸酒です。果実味タップリのジューシーな甘みとリッチで爽やかで酸味が、ホント、フルーティ！スペック上での日本酒度はプラス6。辛口酒の部類に属するのでしょうか、前述の甘酸が味わいをコントロールし、スペックのような辛さを感じさせません。ラストは辛口で諦めるというより、スッキリと諦める感覚。甘酸からスッキリへとスライドする、今風の酒といえますね。またまたブレイクしそうな予感(・o・)

720ml 1,760円 1.8L 3,520円

〈秋田県・阿櫻酒造〉

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 1,540円 1.8L 3,080円

〈秋田県・齊彌酒造店〉

ゆき

ぼうしゃ

## 雪の茅舎 山田穂 純米吟醸 無濾過生原酒

「雪の茅舎」と言えば、朝のTV番組「ガッチャマンデー」でコメントーターの森永卓郎さんに絶賛されたり、NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」で7ヶ月に及ぶ密着取材を放送されたりと、各メディアでも幾度と取り上げられる人気の酒ですよネ。

もちろん、日本酒好きに多くのファンを持ち、

特に日本酒通には一目置かれる酒でもあります。

その「雪の茅舎」の限定酒が入荷いたしました。

酒米の横綱とも呼ばれる「山田錦」の親である

「山田穂」を原料米に使用。とても生産量が少ない希少米で、酒處秋田県においても確かに藏しか使ってないのではないか？そんな「山田穂」を惜しげもなく55%精白した、限定の無濾過生原酒です。子である「山田錦」は、特有の豊かな味わいを醸し出しますが、この酒も然り。親だから当たり前か(?)／そこに、フレッシュ＆スッキリ＆キレがドッキング。味わいに円みや厚みを感じいただけます。とにかく大人気の「雪の茅舎」の限定酒ですのでお早めに！

720ml 2,090円

# 新規取扱

## 〈長野県・七笑酒造〉

KOBAでは以前から「七笑」を取り扱っておりますが、その「七笑」が新たに限定流通酒の取り組みを開始し、蔵元からKOBAにお声掛けをいただきました。同蔵の誠実で真っ直ぐな酒造りには定評があり、どの酒にもフレがありません。この度の限定流通酒も『今までと変わらぬ酒造りの姿勢はそのままに、時代に合ったものに繋げていきたい』と蔵元。そして『いかにも七笑らしい酒を追求していきます』との事。先ずは年間定番酒3種からのスタートですが、今後は季節限定酒などバラエティを増やしていくそうです。また楽しみの酒がひとつ増えました。ぜひご賞味を！

ななわらい おまち

## 七笑 雄町 純米吟醸

原料米「雄町」特有の果実やキャンディのような豊かな旨みと甘みが伝わってきます。しかし、骨太な味わいではなく、「雄町」を強調しそすぎず上品にまとめ上げています。濃醇でありますながら重くない…みたい。

きっと、甘みの後に覆いかぶさる酸味が見事なブレーク役をしているのでしょうか。喉は粘性のある爽やかな甘みがトロンと通ります。そして、余韻に心地良い甘みを残してくれます。「雄町」なのに骨太すぎないこの甘みは、幅広い料理にも対応してくれますヨ。

720ml 1,980円 1.8L 3,960円

ななわらい きんもんにしき

## 七笑 金紋錦 純米吟醸

バナナを連想させる爽やかでまるみのある甘みと上品な酸味がとてもバランスよく整っています。柔らかなボディ、しなやかな喉越しで、飲み口全体に爽やかな印象を与える酒に仕上がっています。

ザラつき感や嫌な雜味・渋味を感じません。日本酒ですので渋味はあるのでしょうか、苦渋でキレを演出するのではなく、酸がその役割を果たしているイメージです。飲み終えてしばらくするとアルコール感を覚えるので飲み応えも充分。

そして、食を意識した酒質設計も嬉しい限り。3酒の中でKOBAのイチバンのお気に入りです。

720ml 1,980円 1.8L 3,960円

ななわらい さんけいにしき

## 七笑 山恵錦 純米吟醸

3酒の中で一番軽快な飲み口に仕上がっています。香りは穏やか。そして上品。口当たりと舌触りがとても柔らかく、程良い甘み。黄色い果実を想わせる酸味が味わい全般を引き締め、キレの良さを導きます。コレが、いちばん「七笑」らしい酒かもしれませんネ。

720ml 1,760円 1.8L 3,520円

2代目 Mr.Yの

## 月イチblog

みなさんこんにちは。シメジメした梅雨が始まりましたね～。今回紹介するのは【天寶一 超辛純米 千本錦】です。キレの良い辛口。旨味を残しながらもスパッと切れるスッキリタイプ。オススメはサバの味噌煮！

キリッと冷やして是非！

720ml 1,540円 1.8L 3,080円

新進  
氣鋭

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや

津島屋

津島屋

つしまや

なつかすみ

信州産美山錦 うすにごり  
純米吟醸 無濾過生原酒

津島屋 夏霞

どこまでも広がる爽やかな夏空をイメージして醸された酒です。ラベルは白地にブルー箔で「津島屋」のロゴ。そして、清涼感溢れるあさぎ色の酒瓶を通して見える薄にごりのオリ。ビジュアル的にも青い空 & 白い雲の夏空の雰囲気が漂います。夏に飲む酒 = 夏酒。暑い夏に、口当たりの良いサッパリした味わいの夏酒が求められる傾向にあります。ただ単に軽快という安易な仕上げを避け、爽やかでありながら、しっかりと味わっていただける酒質を目指したと蔵元の弁。香りはライムやラムネのよう。

まずは上澄みを。口全体で爽やかな口当たりを、舌の上では熟成による円みを感じます。ほんのりした甘みにクリアな酸が絡みます。ピター感がチラッと顔を見せた後、苦みを伴なががらフィニッシュ。終盤に訪れるこの大人味が、口と喉をサッパリさせ、スペック上の日本酒度±0とは思えないドライ感を演出してくれます。うすにごりタイプの酒は、どんな酒でもオリを絡ませて飲むと、どうしても舌の上ではザラツキ感が大なり小なりあるはずですが、予想していた以上に滑らか。甘み & 旨み、そして辛みも上澄みだけで飲んだ時より感じます。つまり、ボリュームUPです。しかしながら、シルキー & ミルキーなテイストが加わることによって、重たい酒とも思わせません。程良い旨みを表現しながら物足りなさを感じさせず、しっかりと飲み応えを持つ酒と言える…かな?

典型的な夏に飲む、旨みのある「にごり酒」…ちゅう感じ(^^)どちらの飲み方か決めるのは ~ IT'S UP TO YOU ~ by E. YAZAWA



720ml 1,540円 1.8L 3,080円

つしまや

コモレビ

津島屋 KOMOREBI

播州産山田錦 淳がらみ 純米大吟醸 無濾過生原酒

50%精白の兵庫県産山田錦を原料米にした純米大吟醸です。

「芳醇な香りとコク」と「繊細で清涼感」という魅力的な酒の味わいの表現語ですが、本来これらは相反する味わいのはず。でも、この酒は双方を併せ持っています。ホント、凄い酒っす。



720ml 1,870円

つしまや

オマチ

マニア

津島屋 OMACHI MANIA

備前産雄町 純米大吟醸 無濾過生原酒

50%精米した岡山産雄町を使用した、同蔵渾身の1本です。フルーティな香りは、とても華やか。まるでフルーツショップに入ったかのようです。口に含めばコクのある甘味と旨味が大きく膨らみます。なのに、透明感をも併せ持つ飲み口。喉を通った後も、口の中で覚えたコクが残像としてステイ。そして、ゆっくり、キレイにフェードアウトしていくのですが、その余韻が実に気持ちイイ酒です。

日本酒イベント等で絶大の人気を確実に得れる味わいに仕上がっています。とても味力的(^^)な飲み口。

ブラックにピンク箔押しのラベルも、大人の雰囲気を醸し出しています。コレもまた妖艶漂い、魅力的ですヨ。



720ml 1,980円 1.8L 3,960円

予告

まるごと四日市の酒

MARU YONひやおろし

今秋に初めて発売予定の

「まるごと四日市の酒 MARU YON ひやおろし」の詳細は来月号にてご案内させていただきます。お楽しみに!

白ワイン  
みたい!

日本酒 NEW TASTE

〈岐阜県・御代桜醸造〉

がいでん

津島屋 外伝 純米無濾過生原酒

der Vater Perlwein 2020

「津島屋」を醸す御代桜醸造は岐阜県美濃加茂市に蔵を構えます。同市から愛知県犬山市にかけての木曽川流域沿岸の峡谷は、ヨーロッパ中部を流れるライン川に似ているということから、日本ラインと名付けられました。ライン川は、父なるラインと呼ばれ、ドイツ人の心の故郷とも言える川です。

そんな縁もあり、同蔵ではかねてからドイツの白ワイン酵母を使った日本酒を醸しています。その酒が「津島屋 外伝」として入荷! 外伝とは正式な記録以外の伝説、本伝に載っていない逸話などを指します。本伝以外にも、ついで読みたくなる書ですよね。津島屋ファンの方には是非ともお読みいただきたい、いや、お飲みいただきたいお酒です(^^)この酒の特徴は、やはりワイン酵母にあります。「津島屋」らしい旨味の凝縮感と酸味のバランスがピカイチ。無濾過生原酒にも関わらずアルコール度数は11度。甘酸っぱくって可憐。そして、キュート! 是非ご賞味くださいませ。

720ml 1,430円 1.8L 2,860円

〈栃木県・小林酒造〉

ほうとうびでん

ワインセル

鳳凰美田『WINE CELL』純米吟醸 本生

原料米は兵庫県産山田錦。55%精白の純米吟醸です。

ここまでならあまり驚きませんが、なんとフランスのワイナリーから譲り受けたワイン酵母を使って仕込んだ純米吟醸です。華やかでフルーティ、インパクトのある香り。その次に広がるソフトな甘み。白ワインにも赤ワインにも似た幾つの味わいが重なり、

素敵なハーモニーを奏でます。そこに生酒ならではのフレッシュ感が追い討ちをかけます。

温度が常温近くまで上がると、「鳳凰美田」ならではの日本酒感も覚えます。おそらく今まで体験したことがない味わいなのでしょうが、日本酒の路線から大きく外れているお酒かもしれません。

飲まれた方だけにご理解いただけるナイスなテイスト。ぜひ、ワイングラスでお楽しみください。

720ml 1,980円 1.8L 3,740円

〈滋賀県・藤本酒造〉

しんかい

ココメロ アンド リモーネ

神開 Coromero & Lomone 純米吟醸

鬼がスイカにレモンをかけて食べている、夏らしくありながら可愛いラベル。ボトルもブルーでワインっぽい(^^)

そして、以前ご購入された方は、きっと喜んでいただけたと確信しています。だって、毎年リピート率、メチャ高いですもん(^^)

香りは華やか。マスカット系ですね。口当たりはフレッシュ。

飲み口はライト。始めフルーティ、中は心地良い甘 & 酸、締めはシャープ & ドライ。程良い甘味とキレイな酸味は、どことなくソーヴィニヨン・ブランを使ったイタリアワインのようなイメージ。だけど、ワインじゃなくて、れっきとした日本酒。

米という穀物が持つ発酵への適応力、日本酒造りの凄さ、蔵の実力…。全てが出来た感のあるテイストです。外見と中身、共に素晴らしい1本!

キンキンに冷してお楽しみください。

720ml 1,540円



# あっぱれ本格焼酎

〈宮崎県・柳田酒造〉

なつ あかかけ

## 〈麦 20°〉 夏の赤鹿毛

氷を浮かべてロックでスイスイ飲めちゃう！  
フレッシュ感がありながら～の、麦ならではの香ばしい  
余韻も楽しめる。夏仕様のスカイブルーのボトルに、  
若手デザイナーによる可愛らしいラベル。  
そのイメージは、青い空。暑い夏はコレに決まり！

1.8L 2,037円

〈鹿児島県・薩洲濱田屋伝兵衛〉

せきとば

## 〈芋 20°〉 フルーツの赤兎馬

定番酒の「赤兎馬」はアルコール度数25%ですが、  
このブルーボトルに入った「赤兎馬」は20%。  
アルコール度数が5%低いにもかかわらず、水っぽさとか  
味わいの薄さを感じさせません。さすが「赤兎馬」という  
ところですね。フルーティな香りとスッキリとした飲み口です。  
年に一度きりの限定出荷となります。お早めに！！

720ml 1,452円 1.8L 2,750円

〈鹿児島県・ゑびす酒造〉

## 〈麦 42°〉 らんびき SHINY GOLD #2 AMERICAN OAK CASK

当会報誌【No.217】にてご案内させていただいたのは、  
桜の木樽で寝かせた麦焼酎の原酒でした。第2弾として  
入荷したのは、ラム酒の貯蔵に使われた古樽で12年もの間、  
熟成させた逸品です。樽の年齢は実に50歳以上。  
この古樽が、実に柔らかな味わいを生み出します。  
そして、12年という年月が生み出すまるやかさ。そこに、  
ラム酒の樽ならではの、まるでレーズンにも似た甘い熟成香が  
トッピングされた味わい。超少量入荷のレア酒です。

500ml 4,950円



## 日本 和飲

注目！！



## 〈山梨県・キスヴィンワイナリー〉

NHK番組「プロフェッショナル 仕事の流儀」でも取り上げられた、  
今一番HOTな超実力派ワイナリー。葡萄栽培のスペシャリスト・  
荻原康宏さんと、醸造家・斎藤まゆさんを中心とした、山梨県にある  
小さなワイナリーです。伝説のソムリエ・故ジェラール・バセ氏が  
当ワイナリーのワインを大絶賛し、ご自身のSNSで「キスヴィン」を  
紹介したことから、その名が世界中へと知れ渡ることとなりました。  
畑作り、葡萄造り、ワイン造り、その全てにおいて妥協することなく  
真摯に取り組むその姿は、多くのワイン愛飲家を魅了しています。  
過去にはANA国際線ファーストクラスの機内搭載ワインに採用される  
など、日本だけでなく世界中が注目するワイナリーの一つです。  
この度、そんなキスヴィンワイナリーから2酒が限定入荷しました！  
実は5月初旬にも一度入荷しておりましたが、SNSで告知するや否や  
たくさんのお問合せをいただき、即完売Σ(ﾟДﾟ)!!  
その後なんとか今回の再入荷にこぎつけ、今月号で皆様へご紹介  
できる運びとなりました。KOBAに在庫があるうちに是非お試し下さい！

## キスヴィン 甲州 2020

イキイキとした旨味とフルーティかつクリーンな酸が  
口中に広がります。キスヴィンと言えばコレ！

750ml 2,860円



## キスヴィン ジンファンデル・ロゼ 2020

日本では珍しい、ジンファンデル種から造られています。  
クリアでフレッシュな飲み口が特徴の辛口ロゼワインです。

750ml 3,245円



〈長崎県・壱岐の蔵酒造〉

むいちぶつ

## Muichibutsu シエリーカスク

麦焼酎・発祥の地である長崎県の壱岐。玄海灘上に位置する  
離島です。そこに「壱岐の蔵酒造」は在ります。当店では限定流通酒の  
「無一物」「九十九」を取り扱っております。ご家庭から飲食店さんまで  
幅広い愛飲者を持つ、人気の麦焼酎です。その「無一物」から  
超限定酒が2酒、入荷いたしました。どちらも「無一物」の原酒を  
シェリー樽にてそれぞれ9年間も長期貯蔵した、シングルカスクの  
麦焼酎です。2酒の違いは、寝かせた樽の違いだけ。  
木樽で貯蔵しますので、当然木の色が着き、その深い色合いも  
魅力的です。しかし酒税法上、色が付き過ぎると焼酎として出荷する  
ことが出来ません。色が付き過ぎている…というだけで  
リキュール表示となってしまいます。麦焼酎の誇りとして、麦焼酎の  
表示で出荷したいのは山々だったでしょうが、樽本来の味わいを皆様に  
堪能していただきたいという蔵元の強い想いにより、例えリキュール表示  
でも、あえて出荷するに至りました。どちらも気品高いシェリー香と  
レーズンを想わせる smokeyな香りをお楽しみいただけます。  
もちろん濃厚な旨みも楽しめます。ウイスキーもピックリの麦焼酎ですヨ。  
洋酒ファン、焼酎ファン、必飲の1本です！  
2酒の飲み比べもおもしろいですよ。

5月下旬頃入荷予定

## 〈麦 41°〉 Muichibutsu シエリーカスク №600

2酒を比べると、こちらの方が色合いも濃く、  
味わいも濃厚で smokey に仕上がっています。

720ml 5,500円

## 〈麦 40°〉 Muichibutsu シエリーカスク №603

香りは「№600」と大きな違いはありませんが、  
ライトなテイストに仕上がっています。

720ml 5,500円



## クラフト・ビール

〈新潟県・八海山 猿倉山ビール醸造所〉

ライディーンビール

アイビーエー

## RYDEEN BEER セッション IPA

先月号でご案内させていただいた新潟県の「八海山」が  
造る限定クラフト・ビール「PALE・ALE」は大好評を  
いただいている。この度ご案内させていただくのも、  
これまた今の時季だけ出荷される限定ビールとなります。  
数種類のホップを使っていますので、華やかな香りが  
交差し、とても心地良く感じます。

そして、ビール特有の苦味が爽快。

苦みが爽快って…？ ウン、大人味！

いかにも夏の限定ビールらしい、爽やかでラブな飲み口に  
仕上がっていますヨ。

【要冷蔵】 330ml 499円



## お知らせ

三重県北勢地区を中心に発行される【Joinfo mag】。  
オシャレな誌面と情報満載のフリーマガジンです。

そのVol. 40(5月10日発刊)の29ページにて、  
「伊勢角屋麦酒ペールエール」のご案内コーナーで、  
「ここで買えます！」とKOBAの名をチョットだけ載せてくださいました。  
ご来店の際は【Joinfo mag】、ご自由にお持ち帰りください！！

女流酒屋のひとりごと 来月6月20日(日)は  
父の日です。お父さんに  
美味しいお酒と一緒に感謝の気持ちを  
届けませんか。KOBAから発送もOK!!  
「今耳はどんなお酒がいいかなあ」 BY  
見て、聞いて考えるのも楽しいですね(^-^) MICHIO

