

はづき

葉月

2021年7月21日発行

酔心一心

~其の二百二拾壺~

【旨酒専門店】

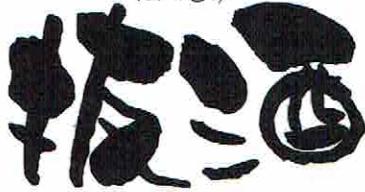


(有)小林商店 生桑店
四日市市生桑町848-8
TEL:059-333-5800
FAX:059-331-4099
http://www.sakekoba.com
http://www.facebook.com/sakeyokkaichi

※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。

酒のプロが選ぶ、秘蔵酒

ばっしゅ



Bassyu

VOL.33

「抜酒 Bassyu」とは…?

ご存知の方も多いかと思いますが、「抜酒 (Bassyu)」についてご説明させていただきます。
「酒のプロ」と自負する東海3県の地酒屋14店で構成される「抜酒の会」。全国の酒蔵からサンプル酒を取り寄せ、不定期ではありますが年に3~4回、会員が完全ブラインドで試飲する選考会を開催しています。
銘柄やスペックにとらわれず、純粋に旨さだけを求め、3~4次審査の末、No.1に輝いた酒に「抜酒Bassyu」と書かれた木札を吊るし、ノンラベルで販売される酒です。
酒瓶に掛けられた「抜酒」の木札は、いわばチャンピオンベルト? 「抜酒Bassyu」=「選び抜かれた酒」とも言えます。

6月23日(水)、名古屋某所にて、第33回目となる「抜酒 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全国津々浦々から集まった46酒。テーブルの上にはNo.1~46までナンバリングされた、ノンラベルの酒瓶がゾラッと並んでいました。

コメントと評価をメモしながら、46酒を順にガチ試飲。酒好きなら、是非ともこんな体験したい…ですよネ(笑) 結構、しんどい。でも、楽しい(〇〇) KOBが1次審査で旨いと思った酒は16酒。しかし、各人5酒しか投票することができません。この16酒から5酒に絞り込むのが、これまた大変で難しい。16酒を再試飲して何とか5酒まで絞り込みました。参加者全員が46酒の試飲を完了し、各人が5酒に絞り込んで投票。その後、1次審査の投票結果が発表され、上位8酒が2次審査に進出しました。いわゆるベスト8ですナ。この8酒の内、各人が3酒を投票し、上位3酒がファイナル進出となります。ここで8酒を再試飲する人もたくさんいましたが、KOBはあえて試飲しませんでした。その理由は酔い潰れたから? いやいや違います。それは、1次審査からKOBがずっと投票し続けてきた酒が、ファイナルまで残っていたから。自分が選んだ酒をファイナルでも投票することに決めていたもので…。で、見事No.1に輝いたのはエントリーNo.35の酒。KOBが1次審査から追っかけていたその酒です。甘味をしっかりと感じながらもキレイな酸が絡むことで、甘さだけを突出させないバランスの整った味わいを形成しています。フレッシュ感と落ち着き感、それは本来なら相反する飲み心地なのですが、見事に両者が共存した、まとまりのある飲み口です。ラストの喉キレも良く、爽やかな印象でフィニッシュできる酒。ホンマ、旨い! 実にええ酒っす。後に、愛知県・東春酒造が醸した純米吟醸規格の酒と公表されました。酒のプロが厳選した酒、是非ご賞味ください。

750ml **2,035円** 1.8L **3,850円**



〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん

蓬萊泉 純米大吟醸 出品酒

新酒鑑評会。それは酒の競技会。日々の酒造りの集大成とも言える、持てる技術の全てを注いで仕込んだ各蔵元の酒が、一堂に集まる場です。私もここ数年、東海四県(愛知、三重、岐阜、静岡)の鑑評会の審査員を務めさせていただいています。ここ2年はコロナ禍の為、開催されていませんが、それはそれは美味しい酒が集結しています。審査員のため、喉を通せないのがツライですが(〇〇) この酒は「空」「吟」でお馴染み、奥三河の名門蔵元・関谷醸造が鑑評会に出品すると同じ酒を商品化したものです。スペックは「吟」とほぼ同じです。「吟」として商品化する酒は何本も仕込むのですが、出品酒用として特別に醸されたNo.1の「吟」とお考えいただければよろしいかと思います。「吟」の別誂えでも申しましょうか…。通常の「吟」は熟成に2、3年を費やしますが、この出品酒は約8ヶ月の熟成期間。だから、口当りは「吟」よりフレッシュ! 限定酒「吟」の更なる限定酒、一献の価値アリアリですヨ。

8月末頃入荷予定

御予約賜ります



720ml **6,710円**

〈福井県・安本酒造〉

はくがせん

白岳仙 み空 MISORA 微発泡

純米大吟醸 生酒

酒名の「み空」とは日本伝統色のひとつです。明るく澄んだ秋の空のような薄い青色ですが、「空色」に「み(御)」という接頭語を付けることから、空に対する敬意を込めた、美しく高潔な色と言えますネ。この酒には、そんな「み空」のような大自然の中で味わっていただきたいという蔵元の思いが込められています。生酒ならではのフレッシュ感。そこにピチピチとした微発泡が加わることにより、フレッシュ感も倍増! 純米大吟醸ならではの優しい旨味を感じた後に訪れる軽快な喉越し。とても爽やかな印象を残してフィニッシュ。「白岳仙」ならではの美味しさが、見事に凝縮された1本です



720ml **2,750円**

〈長野県・酒千蔵野〉

げんぶ

あいやま

幻舞 愛山 純米吟醸 無濾過生原酒

この酒、あまり大々的にPRしたくない酒のひとつでもあります(〇〇) その人気、絶大! すぐに完売しちゃうんです。この酒のファンが見たら、きっと大人買いでしょうネ(〇〇) 熟した果実のような香り。しっかりと甘味と旨味を、心地良い酸味が見事にかき消し、後口を引き締めます。飲んだら「やっぱり旨い」と頷くか、「メッチャ美味し〜い!」と黄色い声を張り上げるか、「旨〜い!」と大声で叫ぶか。それしか選択肢が無い酒! より多くの方に味わっていただきたい為、おひとり様1本とさせていただきます。どうか、お早め!



720ml **1,980円** 1.8L **完売御礼**

限定酒

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく
来福 Raifuku S.P Junmai ginjoshu

酒名の「S.P」はサマープレミアムの略。味わいはリッチ。芳醇な飲み口の中に、ちょっぴり感じる甘酸っぱさ。ボリューム感のある飲み口をリンゴのようなみずみずしい酸味でコーティングしたような感じ。そこ、実にイイ！幅のある肉厚ボディでありながらスイスイ飲みゃう、毎年大人気のお酒です。酒名「サマープレミアム」にふさわしい、SP(スペシャル)な味わいです。スタイリッシュなラベルも人気に一役買っています(〇〇)

720ml **1,430円** 1.8L **2,860円**



〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ
菱湖 純米ドライ生酒

年間定番の「菱湖 純米ドライ」は火入れ酒。商品化されてからまだ半年ほどですが、早くも大人気のお酒となっています。そのお酒の生酒バージョンが限定入荷いたしました。3月にも発売されたのですが、その時も大好評をいただき、あっという間に完売。多くの方々のご希望に応え、蔵元から再出荷の運びとなりました。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**



みねのはくばい げこくじょう みらい
峰乃白梅 下剋上シリーズ三蕃

大躍進中の「菱湖」ですが、酒を醸すのは「峰乃白梅酒造」。同蔵では若手蔵人の技術向上を狙い、酒造りシーズンに若手だけで酒を1本仕込みます。杜氏の井島さんへの挑戦状。あわよくば下剋上もありうる酒造りですネ。今回挑んだ3人は、日本酒造りがまだ3期目という若手3人。まだまだ蕃である未来ある3人が醸す酒ということで、「三蕃(みらい)」という酒名に。その3人からコメントをいただいております。
麴屋・松縄さん
『これまで「峰乃白梅」では使用したことのない、透き通った甘さを狙った麴菌を使用しました。一味違うお酒になりましたので、ぜひお楽しみください。』
甌屋・佐藤さん
『自社培養の酵母を使用し、発酵力が強く香り高い酒母を造るべく、「三蕃」では3種類の酵母をブレンドしました。』
麴屋・中川さん
『約1ヶ月の間、醗を育てました。醗の温度管理・追い水の量やタイミング等、まだまだ経験不足は否めませんが、今できる限りのことを一生懸命行いました。』
そして、井島杜氏の弁は以下の通り。
『まだ彼らは三期目で、心配も沢山ありましたが、予想に反してよくできたと思います。酒質としては搾りたての頃は味が薄く感じましたが、3種類の酵母を使ったことと、適度な貯蔵期間を取ったことで、味が整いました。これからも、向上心を持って励んでもらいたいです。』
私もまだ試飲できていませんが、蔵元からは『「コメ」であるのに、まるでフルーツのようなシューシーな味わいを醸し出すため、山酒4号を割れずに磨ける限界の50%まで精米しました。瓶貯蔵の期間と瓶火入れのタイミングを長めにした事で、酢酸イソamil系の熟した梨やメロンのような果実香を感じる事ができます。口に含むと柔らかな甘みが全体に広がり、喉越しは奥行きのある酸味がスッキリと感じさせ、その優しい酸味は余韻としても楽しめます。しっかりとした味わいのあるお酒に仕上がっていますので、食中酒としても料理を引き立てます。』とコメントをいただいております。

きっと美味しい酒に仕上がっているはず！

720ml **1,650円**



〈栃木県・小林酒造〉

ふうおうびでん
鳳凰美田 日光 NIKKO 2020 純米吟醸

2022年に創業150周年を迎える栃木の小林酒造。長い歴史の中で、日光街道に蔵を構え、日光に関わり、日光から沢山の恵みを受けた酒造りが、ず〜っと続いています。日光という地名には「八周(はっしゅう)の鎮守と成らん」という思いが込められています。徳川家康が残した遺言としても有名なです。鎮守とは、日本の安泰・日本の恒久平和を守るという意味があり、いわば日本の守り神とも言えます。新型コロナウイルス感染症で世界中が苦しむ中、皆様の健康と日本の恒久平和を祈願し、守り神である「日光」という酒名で発売されたのが、この酒。今年の3月に完全予約制にて発売され、KOBAMO Instagramにて告知させていただき、多くの方に御予約を頂きました。55%精白の「夢ささら」を原料米に、生酛仕込みで醸した純米吟醸酒となります。今回は完全予約制ということもありKOBAMOも飲めてませんので、味わいをコメントできませんが、絶対に旨いに決まっています！この度の入荷分は、完全予約制ではありませんので店頭にも並ぶ予定ですが、入荷数に限りがありますので、お早めにもちろん、御予約を賜りますが、早々に完売となりましたら、どうかお許しを…。

720ml **1,980円**



〈長崎県・福田酒造〉

ふくだ
FUKUDA 純米吟醸 Alc13

長崎は平戸の酒「福田」。KOBAMOでは最近、新規取扱酒となりました。四日市に上陸してからまだ日は浅いですが、その美味しさの魅力に取り惹かれています人も多いかと思われます。その「福田」の限定酒が入荷しました。なんと、ワイン酵母を利用した、アルコール度数13%のお酒。ワインのような飲み口に仕上がっています。蔵元曰く「まるでグレープフルーツのように甘酸っぱく、最後に感じる微かな苦みが心地良く身体に馴染んでいきます。キンキンに冷してお召し上がりください」との事。早速、試飲しましたが、まさしくその通り。KOBAMOが試飲した感想は以下の通り。
はちみつのような甘みですが、甘さは控え目。とても軽やかな甘みです。その甘みにレモンのような爽やかな酸がクロスします。はちみつとレモン、これって、無敵のマリアージュ(笑) まるではちみつレモンのような飲み口です。或いは甘さを抑えたレモネード。ほんま、白ワインです。ラストはレモンやグレープフルーツの皮のような苦みがちょっぴり顔を出し甘みを打ち消しますので、ややドライ感を残して爽やかにフィニッシュ。Alcも13%なのでガンガン飲みゃう。レモンを浮かべてロックで飲めば休日のランチタイムにもドンピシャ。唐揚げのレモン添え、塩焼きそば、マリネ、白身魚のムニエル、塩タン、やきとり塩味なんか最高の予感。オリーブオイル、セバレートドレッシング、レモン汁、塩…。そんなソースや調味料で味付けした料理とのマリアージュは鉄板ですヨ。

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**



〈岐阜県・はざま酒造〉

えなさん チアーズ
恵那山 Cheers 滋賀県産山田錦 純米大吟醸 生酒

昨年末から「純米大吟醸」規格のお酒を「Cheers (チアーズ)」の名でシリーズ化して出荷される限定酒。12月の「山田錦」に始まり、3月の「おりがらみ」、4月の「ひだほまれ」と、どれも大好評をいただきました。この度入荷した酒は滋賀県産山田錦を原料米に使用したピンクのラベル。しかも、通常なら火入れ酒での出荷となるところを、早期に予約を入れた際に「生酒で出荷して！」とお願いしたスペシャルなお酒。爽やかでみずみずしい果実のような香り。柔らかな甘み。ライトでスッキリとした飲み口。後味も爽やか。贅沢な純米大吟醸が超限定の生酒 & 破格値で楽しめます。酒名のチアーズとは乾杯の意。乾杯酒はこの酒に決まりですネ。

720ml **1,485円** 1.8L **2,970円**



三重の限定酒

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉

てんゆりん

天遊琳 特別純米酒 直汲み 生酒

限定酒と呼ばれる酒をあまり出荷しない四日市市松寺のタカハシ酒造。定番酒でさえも生産が追いつかない状態なので、まあしゃあないか…。いつも、半分あきらめた頃に限定酒発売のメールが届きます。てなわけで、「天遊琳」の限定酒が入荷致しました。年間定番酒である「特別純米酒・瓶囲い」の直汲み生酒バージョンとなります。定番酒は1回火入れの酒。KOBAではツボを押さえた酒と言われています。重すぎず、軽すぎず。濃い味付の料理にも負けないコシの強さを持ちながら、淡白な味わいの料理にもそっと寄り添う万能な食中酒。その酒を直汲み生酒で瓶詰めすることにより、フレッシュ感がオンされることは誰でも想像がつかますよね。しかし、不思議とそれだけじゃ終わらせないのが「天遊琳」。葡萄ともバナナとも言えるジューシーな果実味がより明確になり、そこに柑橘果実のような酸味が小さく絡みます。味わいを全般にメリハリと立体感を持たせつつ、涼し気な飲み口をキープし、フィニッシュはスモールドライ。この夏、絶対に飲むべき限定酒のひとつですネ！



720ml **1,980円**

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

あかつき

酒屋八兵衛 暁 ~AKATSUKI~

裏ラベルには以下のように記されています。
『空が白んで朝霧が徐々にピンク色に染まる夜明け前。「暁」と表現されるその数分間は、静かな夜の終わりと、新たな一日への希望を抱かせてくれます。草木は煌めき、鳥が自由に歌い飛び回るその一刻。長い夜、困難な状況が明けた暁には、希望と笑顔に満ちた日々が取り戻せますように。お酒を愛して下さる全ての皆様へ。』
穏やかであります清々しい香り。炊き立てご飯や白玉団子のような香りに、黄色い柑橘系果実の香りが混ざり合います。口に含めば、優しく舌の上に乗ったその液体からは、上品な甘みと上品でキレイな酸味が広がります。広がるというよりも弾けるという感じかな？！口の中を清涼感が満ち、その後の喉の通りも滑らか。ほんの少し顔を出す苦味に嫌味がなく、キレの良さを導きます。飲み終えた後にもキレイな酸味が軽く余韻として残り、心地良さを持続してくれます。「酒屋八兵衛」ならではの食事との相性を考慮しつつ、酒そのものにも主張のある飲み口に仕上がっています。この酒で、夜明けに乾杯！



720ml **1,650円**

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんぞう

半蔵 サミット乾杯酒 純米大吟醸

伊勢志摩サミット夕食会の乾杯酒。その日の夜、外務省がHPで紹介すると、蔵元には電話、メールが殺到。大田酒造のHPにアクセスすることさえできなくなり、翌日には蔵元の酒も全て無くなっちゃいました。伊賀の田舎でコツコツと酒造りを続けてきた小さな酒蔵にとって嬉しい反面、大パニックですよネ。サミットを終えて数年が経ちましたが、今でも乾杯酒はやはり幻の域。入荷数、メッチャ少ないんです(。_。)
乾杯酒に抜擢される以前にも三重県で何度も首位を、全国でも幾度と金賞を受賞している銘酒です。また「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」でも金賞の常連酒。香り、味わい共に上品で優美。しなやかなボディラインで、大人びた甘味を漂わせつつ、コクを持たせながらもサラッと喉を通すキレの良さ。流石の味わいです！



720ml **5,500円** 1.8L **11,000円**

〈三重県多気郡・河武酒造〉

ほこすぎ

しゅうじゆん

鋒杉 秀醇

三重の「鋒杉」が世界を驚かせた！
過日に開催されたIWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2021のSAKE部門において、普通酒部門で、見事にゴールドメダルを受賞しました。IWCは世界トップクラスの酒コンテストと言われており、普通酒でゴールドメダルを受賞したのは僅か4酒のみ。それだけでも凄いのに、720ml瓶換算で年間販売数量10万本以上、市場価格1,000円以下という条件に該当するこの酒は、優れたコストパフォーマンスを発揮していると高評価を受け、グレート・バリュール・サケの最優秀賞に選出されました。言うならば、コストパフォーマンスの世界チャンピオンという事。ずーっと昔から「鋒杉」の2級酒は旨い」と、地元を中心に松阪周辺の酒通の間では絶賛されていました。その味わいを今日まで継承する「鋒杉」も凄いですし、昭和の頃から「鋒杉」の普通酒の美味しさを見抜いていた地元や松阪周辺の飲み手の口も凄いと感嘆を覚えます。この度の受賞を聞いて改めて試飲しました。色合いは薄いゴールド。普通酒によく行われる濾過をあえてしないことで、味わいの複雑性を消すことなく、旨みも小さくしぼませていません。熟成によるナッツのような上立ち香。含み香も同様の香りを放ちますが、そこに蜂蜜のような甘みが増えます。更には熟した果実のような甘みも。その甘みが膨らみ過ぎないようにプレーキを掛ける酸味。この酸は山麴酒のブレンドによって成せる技。太めのボディでありながら重すぎず。なのに飲み応え充分。この美味しさをもっと皆様にも知っていただきたく、従来の規格にはない720ml瓶に詰めて特別に出荷して欲しいと蔵元にお願ひしちやいました。冷酒でパンチ力を、燗でまるやかさを存分にお楽しみいただける。三重が世界に誇るスーパー普通酒です。



720ml **860円**

まるごと
四日市の酒

MARU YON ひやおろし 純米吟醸

2016年にスタートし、昨年末で5回目の発売となった「まるごと四日市の酒 MARU YON」。

- 四日市市で作った酒米で
- 四日市市の酒蔵が酒を醸し、
- 四日市市の酒屋が伝え、
- 四日市市民が楽しめる酒。
- 四日市市外への出荷が一切されない、
- 四日市市民しか呑めない美酒。



そんな「MARU YON」が、この夏に「ひやおろし」として初めてリリースされます。一度だけ火入れをした後、醸造元・宮崎本店の冷暗所で約8ヶ月間熟成させました。すると、円熟した味わいに大変身！角の取れたまるやかな旨みを存分にお楽しみいただけます。出荷数量は720mlで280本のみと極少量。お早めの御予約をおすすめ致します。

御予約受け賜り中

発売日 **8月7日(土)** 720ml **1,650円**

2代目 Mr.Yの

月イチblog



みなさんこんにちは。いよいよ夏到来！冷たいものが恋しい季節になりましたね～。今回、紹介するのは【**三重錦 超辛純米 火入れ**】です。キレの良いただの辛口じゃなく、しっかりとした米の旨み、甘みを楽しめる純米酒。食が進みますよ。オススメは冷酒！食欲減退の季節にピッタリ！是非！



1.8L **2,724円**

銘酒「久保田」の限定酒

〈新潟県・朝日酒造〉

久保田 雪峰 山麩純米大吟醸

銘酒「久保田」の中で最高級酒と言えば「萬寿」。「萬寿」は、純米大吟醸規格となりますが、実は「速醸」と「山麩」のブレンドとなります。現在の酒造りで主流となっている「速醸」で仕込んだお酒と、古来伝統的な「山麩」で仕込んだお酒をブレンドする事により、あの上品で優雅な味わいに仕上がっているのです。ただ単にスッキリした純米大吟醸ではなく、穏やかで上品な旨味を持つ飲み口は、山麩仕込みの酒をブレンドすることにより生まれているのです。

この酒は、先述した「久保田 萬寿」が完成する前の「山麩仕込み」だけを瓶詰めした酒となります。山麩酒母がもたらす、絶妙に調和した懐の深い味わいが特徴で、個性的で野趣あふれるアウトドアで楽しむBBQや脂料理にもバランスよくマッチします。濃い味付けの料理や肉料理にも酒が負けることなく、ピタッとハマってくれます。季節やお好みに合わせた温度で楽しむことも出来、冷やすとシャープな酸味とキレのある後味が、温めるとまろやかで個性的な香味が際立ちます。見た目もオールブラックで超カッコイイ！インスタ映え、間違いなし！！



500ml **3,410円**

得月 純米大吟醸

9月上旬頃入荷予定

言わずとも知られる「久保田」「越州」でお馴染みの、新潟県・朝日酒造。最高級酒は「久保田」では「萬寿」、「越州」では「緑乃越州」となります。実はこの「得月」、その更なる上をいく高級酒となります。秋の始め頃、年に一度だけ出荷される限定酒。原料米「ゆきの精」を28%まで精白。

なんと、一粒の米の72%を磨き落としてしまうんです。精米機で3昼夜をかけて、ここまで磨き上げます。『そこまでする必要ってあるの？』そんなご質問をいただきますが、これこそ【こだわり】。1本ずつに28%まで精米された現物の米がおまけ(?)で付いています。その米を眺めながら、『へえ〜』『ウワァ〜』って言いながら「得月」、飲んでみませんか…。スレンダーボディに艶やかさが魅力の飲み口。引っ掛かるものが一切なしで喉をス〜っと通っていきます。芸術とも言えるお酒！



御予約賜ります 720ml **4,807円**

久保田 翠寿 大吟醸 生酒

「久保田」と言えば世に知れ渡る銘酒ですが、百寿・千寿・萬寿は知っているも、その他を知らない方が多いのも現状です。でも、KOBARの皆様なら、「久保田」には他にも幾つかの種類がある事、ご存知ですよ。この「翠寿」は、とってもフレーティな飲み口を持つ夏の限定酒。数ある当店取り扱い「夏酒」の中で、一番人気の酒で〜す。



720ml **3,091円**

日本 和飲

＜東京都・Book Road ～葡蔵人～＞

当ワイナリーの女性醸造家・須合美智子さんが昨年11月にTV番組「セブンルール」で取り上げられるなど、近年注目が集まっているワイナリーです。この須合さん、45歳で飲食店勤務からワイン醸造家へと転身を果たし、東京の下町・台東区御徒町の住宅街にて僅か10坪ほどのスペースで、年間約13,000本のワインを造っています。季節ごとにワインを仕込んでリリースしては完売してしまいう人気のワイナリーですが、この度ご縁をいただきKOBARでも取り扱いがスタートしました！ステンレスタンクで醸造することで葡萄の果実味やフレッシュ感を存分に感じることができ、お食事にも合わせやすいよう口当たりは辛口に仕上げています。そして、おすすめペアリングがそのままラベルデザインにもなっています。見た目もGOODですよ！

バルベリー

ラベルにはパプリカが描かれています。チェリーやラズベリーのように甘酸っぱい香り。ミディアムボディの飲み口で、程良いタンニン・葡萄の渋味が舌の上で余韻として残ります。冷やしてロゼ感覚で飲んでもよし、常温近くで渋味を楽しむもよし。フレッシュな口当たりの赤ワインです。

750ml **3,300円**



ブラン BLANC BLANC

ワイナリー初挑戦のブレンドワインです。爽やかで軽快な香りは、白ぶどうそのもの。香り同様の甘味とキレイな酸味が口のなかでクロスして喉を通っていきます。喉の奥でコクや苦渋を感じますが、味わいのパーツひとつひとつが融合し、ワイン全体の味わいをバランス良くまとめています。こちらのラベルはウニ\(^o^)/騙されたと思って一度お試し下さい！

750ml **3,080円**



＜山梨県・駒園ヴィンヤード＞

「自然に寄り添うワイン造り」という創業理念のもと、全ての銘柄に山梨県産の葡萄を100%使用することにこだわり、葡萄造り&ワイン造りに取り組む山梨県の小規模ワイナリーです。山梨県内に4つの自社畑を保有し、各園場の土壌環境や自然環境に合わせた葡萄の育て方や手入れの方法を変えており、収穫される葡萄は同一品種でも園場ごとに味わいが異なります。そんな葡萄の個性を活かすため、ワイン醸造においても園場ごとの葡萄を使い分けてワインを造ります。だから、葡萄品種は同じでもワインの味わいも異なります。そんな駒園ヴィンヤードから2種類のワインが入荷しました。

タオ 駒園甲州 2020

駒園ヴィンヤードの社名の由来にもなった自社の「駒園園場」から採れた甲州品種のみを原料としています。透明感のある飲み口と爽やかな酸味が絶妙なバランスで絡みながらフレッシュ感を演出。やや辛口テイストですので、カルパッチョ等のさっぱりとした洋食と合わせるとイデですね！

750ml **2,200円**



タオ 甲州桜花 2020

「甲州」と言えば白ワインのイメージが強いですが、こちらのワインは一味違います。グラスに注ぐとピクッリ！うっすらとピンクがかったものではありませんか(〇)キレイな桜色が目を惹きます。グレープフルーツを想わせる柑橘系の爽やかかつ華やかな香りと、程良い苦味が味わい全体を引き締めます。世界的にも珍しい桜色の甲州ワイン、是非一度お試し下さい。

750ml **1,980円**



あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・佐多宗二商店〉

〈芋 25°〉^{せいこうどく}**晴耕雨讀**

^{かめつぼにみちよう}**壺仕込貯蔵 黒麹**

夏にだけ限定販売される、人気の芋焼酎です。黒麹ならではの円やかさと、飲み応えのある芯の太い味わいを持ちます。そして、「晴耕雨讀」ならではのスッキリとした芋の甘み。おすすめは水割り。ロックにすると氷が溶けて薄くなった後でも甘味が残り、延々と飲んでいられます。暑い夏、ニンニクの醤油漬けて渋〜く一献。コレ、イケますヨ。焼きそばにも好相性！気軽に美味しい体験、できま〜す。

1.8L **3,047円**



7月下旬入荷予定

〈鹿児島県・大海酒造〉

〈芋 25°〉^{さたみさき}**佐多岬**

日本最古の灯台のひとつである佐多岬灯台があることでも有名な、九州本島最南端の地・佐多岬を商品名にした芋焼酎です。鹿児島県内でしか販売されていない“ご当地焼酎”ですが、この度限定入荷致しました。しかも、鹿児島県内限定発売とは言え、蔵元の近くの南大隅地区のみでしかお目にかかれないレアな芋焼酎。地元向けの味わいとして芋の風味が豊かでありながらも、あっさりとした飲み飽きしないオーソドックスタイプです。万人受けする味わいに仕上がっています。レトロなラベルにもノスタルジックを感じます。

1.8L **1,927円**



鹿児島限定!

〈鹿児島県・大海酒造〉

〈芋 25°〉^{うみ}**海からの贈りもの 2020**

「海」「くじら」と、海をテーマにラインナップされている大海酒造の芋焼酎ですが、この芋焼酎は毎年違う造り方にチャレンジし、毎回違う味わいで夏だけに出荷される限定酒です。今年はどんな味わいに仕上がっているのか、とても楽しみですネ。蔵元からのコメントは以下の通り。

『新型コロナウイルスによる生活環境の大きな変化・鹿屋市を襲った7月の豪雨災害・さつまいもの病気による不作。しかし困難な状況だからこそ、焼酎造りに真摯に向き合った年でもありました。今年の「海からの贈りもの」は、ロックで飲んで美味しい焼酎を目指し、麹に白麹エクセレントを使用。紅はるかで仕込み、常圧蒸留で造りました。華やかな香りで、甘味を豊かに感じられます。お勧めの飲み方はロックで、水割りなら少し濃いめに、お湯割りだと温かめがお勧め』との事。入荷が待ち遠しい芋焼酎です。

1.8L **2,934円**



8月中旬入荷予定

〈鹿児島県・本坊酒造〉

〈芋 25°〉^{きしょうぐら}**KISHOGURA 2020**

本坊酒造が造る芋焼酎は福山雅治さんも大好きだとか。当店では限定流通酒の「磨千貫」が人気を得ています。そんな本坊酒造が鹿児島県限定で出荷する芋焼酎がコレ。その年に収穫したさつま芋「黄金千貫」のみを使い、ワインでいうヴィンテージのように年号を商品名に表示しています。甘い香り濃厚でしっかりとした味わいが特徴。2020年モノは僅か1206本しか世に出回りません。しかも、本来なら鹿児島県限定で。数が少ない上に鹿児島以外の地で飲むというのも、レアな体験…かも？！

1.8L **2,310円**



鹿児島限定!

〈鹿児島県・田崎酒造〉

〈芋 25°〉^{バック}**Back Number**

「香りの追求」をテーマに、田崎酒造の野崎克紀社氏が令和元年に黄金千貫&黄麹&鹿児島5号酵母&常圧蒸留で仕込みました。1年半貯蔵させたその原酒を、フーゼル油のみ手作業ですくい取っただけの無濾過芋焼酎です。豊かな芋の香り。この香りが造り手のテーマであり、この芋焼酎の最大の特徴。豊かな香りに誘われるがま口に含めば、優しさとまるやかさに包まれた芋の旨みが広がります。香りとうま味のバランスに優れた1本ですヨ。

1.8L **2,860円**



〈鹿児島県・相良酒造〉

〈芋 25°〉^{ひょうろく}**兵六どん**

こちらも上記2酒同様、本来なら鹿児島県内のみで流通する芋焼酎です。どんな酒にも造り酒屋の癖が出ると言われてます。それを酒類業界では蔵癖と言いますが、その蔵癖に馴れてその味にどっぷりと浸かった人は、その酒しか飲めなくなってしまうたりします。蔵癖がクセになってしまった…という事ですネ。だからこそ、鹿児島県限定で発売されているのかも？鹿児島県限定というだけあり、芋焼酎好きにはたまらない味わいを持ちます。香りはおとなしめですが、しっかりと芋を感じさせてくれます。口中に広がる芋の旨みと心地良い余韻がたまりません。地元の香兵衛を虜にする飲み口を是非お試しください。

1.8L **2,252円**



鹿児島限定!

〈福岡県・ゑびす酒造〉

〈麦 42°〉**らんびき SHINY GOLD FRENCH OAK CASK**

ゑびす酒造と言えば、麦焼酎「けいこうなるも」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。トロンセ産フレンチオークの古樽で12年以上貯蔵熟成させた逸品となりま〜す。ほのかに葡萄のような香りが心地よく、フレンチオークならではのスパイス感など、繊細な味わいを楽しめます。その美味しさには気品を感じますヨ。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。KOBAIにも少量だけ入荷致しま〜す。

500ml **4,950円**



〈鹿児島県・日嘗山醸造〉

〈芋 25°〉**アサヒ**

アサヒ・スーパードライはスッキリ辛口。そして「久保田」「越州」でお馴染み、新潟県の朝日酒造が醸す酒もスッキリ辛口。日嘗山醸造のレギュラー芋焼酎「アサヒ」もスッキリ辛口。アサヒ、イコール辛口か？まっ、関係ない話です、スママセン。この鹿児島県限定芋焼酎は、上記のレギュラー酒「アサヒ」に熟成芋焼酎をブレンドしています。レギュラー酒のスッキリさとキレを残しつつ、まるやかさを併せ持ったコスバの高い飲み口に仕上がっています。鹿児島県限定にしとくの、もったいないわあ〜。

1.8L **2,096円**



鹿児島限定!

四日市発 キンミヤ

東京下町の横丁、立ち呑み、ガード下で大人気!

〈三重県四日市市・宮崎本店〉

芋焼酎や麦焼酎のように単式蒸留機を使ってじっくり蒸留する本格焼酎とは違い、連続式蒸留機を使って何度も蒸留を繰り返して純粋なアルコール分を取り出すことによって造られる甲類焼酎。ピュアな味わいが特徴で、他の割り材の美味しさをストレートに表現することが出来ます。一般に、レモンチューハイやウーロンノイ等のベースとなる焼酎として使われることが多いです。大小含め全国のメーカーから多くの甲類焼酎が発売されていますが、その中でも首都圏で絶大な人気を誇るのが、なんと四日市の宮崎本店が造る「キンミヤ」。まるやかで口当たりの良さがウケており、割り材そのものの美味しさを崩しません。特に大人気なのは「キンミヤ」を使ったホッピー割りとバيسサワー割り。そして、ここ最近グングン人気が上がっているのが「シャリキン」。冷凍庫で手軽に凍らせるようにパウチされた「キンミヤ」です。そんな「シャリキン」と「ホッピー」「バيسサワー」のセットをレジ前にて販売致しておりますので、是非ともお試しあれ!



シャリキン&ホッピーセット

ホッピーとは首都圏で大人気のビールテイストの割り材。ビールを飲んでいるような感覚です。

- ① シャリキンは冷凍庫で凍らせて(24時間)。
- ② ホッピーは冷蔵庫で冷やして。
- ③ シャリキン1袋に対し、ホッピー半分が適量。
- ④ お好みで、氷を投入。



シャリキン(90ml)×2、ホッピー(360ml)×1 **368円**

シャリキン&バيسサワーセット

バيسサワーとは紫蘇エキスとリンゴ果汁を主原料としたタンサンの効いた割り材。ピンクの色合いは女性にも人気です。

- ① シャリキンは冷凍庫で凍らせて(24時間)。
- ② ホッピーは冷蔵庫で冷やして。
- ③ シャリキン1袋に対し、ホッピー半分が適量。
- ④ お好みで、氷を投入。



シャリキン(90ml)×2、バيسサワー(340ml)×1 **352円**

※グラスも冷やすと、更に美味しい!

※シャリキンは凍らさなくても、ホッピー・シャリキンは冷やさなくてもお楽しみいただけます。その際は氷を多めに。

※各セットにはキンミヤオリジナルシール(非売品)が同封されています。スマホに貼っちゃえ!

※お買い上げの方にはキンミヤ専用グラスが当たるスクラッチくじを引いていただけませ〜す!

ほろ酔い 華酒

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

8月上旬~中旬頃入荷予定

鳳凰美田 つぶつぶ葡萄

フルーティな日本酒と言えば「鳳凰美田」!そして、梅酒はもちろん、ゆず・桃・みかん・いちご(季節限定)と、果実味溢れるスイーツのようなリキュールも大人気!その「鳳凰美田」から、葡萄のお酒が夏季限定商品として初めてリリースされます。栃木県産コンコードを使用した果汁をベースに、栃木県産デラウェアの果肉が粒々の状態で瓶詰めされたお酒。アルコール度数は5%。まだ試飲していませんが、他のリキュールが絶大な支持を得ていることから、並の美味しさどころじゃないことが想像できます。ブレイクの予感、アリアリです!!

【要冷蔵・賞味期限 製造年月日より3ヶ月間】

720ml **1,980円**



クラフト・ビール

〈山梨県・うちゅうフルーイング〉

今、最も入手困難なクラフト・ビールのひとつと言われる『うちゅうビール』。その人気ぶりは、フルーリーのオンラインショップで販売がスタートするや否や、僅か数十秒で完売してしまうほど。リリースの度にビール購入が争奪戦となる様子は「宇宙戦争」とも呼ばれ、ビール好きの間では「喉から手が出るほど欲しいビール」として大人気。そして、入手困難なビールといった話題性だけではなく、爽やかな柑橘系の香りと独創的な味わいにハマる人が続出。そんな『うちゅうビール』が、今回もKOBAへ入荷しました。実は、これまでも何度か入荷しておりましたが、会報誌で皆様へご案内する前に即完売の連続…。今回は、入荷と会報誌発行のタイミングが重なったため、初めてご案内させていただきます!皆様の代わりにKOBAが宇宙戦争に打ち勝ちましたので、この機会にぜひご賞味くださいませ。

ANTARES

トロピカルな香りはインパクト抜群!これって本当にビールなのかと疑ってしまうほどです。フルーティな甘味の波が口の中へ押し寄せ、口中がトロピカルフレーバーに覆われます。ただ甘いだけではなく、アルコール度数10%の重厚且つパンチのある飲み口は、やはり通常のビールとは一線を画す斬新なテイストです。数量限定、次回入荷も未定ですのでお早め!

【要冷蔵】 330ml **800円**



Tシャツ

Hanzo official T-shirt

サイズ: S・M・L・XL

素材: コットン 100%

3,300円



キンミヤ Tシャツ

サイズ: S・M・L・XL

素材: 綿 100%

2,200円



※どちらのTシャツも取り寄せ商品となります。

葎元より1枚から取り寄せ可能ですが、1週間から10日ほどお時間を頂戴いたしますことご理解願います。

お知らせ

8月の営業案内

生桑店 -【定休日・毎月曜日】-

8/23(月) 24(火) 25(水)

…は、お休みさせていただきます。

8/13(金)、14(土)、15(日)は、AM 9:00~PM 7:00まで

(※配達受付締め PM 5:00)

橋北店

【定休日・毎日曜日・祝日】

8/14(土)~16(月)

…は、お休みさせていただきます。

※お酒の取り扱いはありません。

女流酒屋の
ひざりこ

KOBA新乾のフロンターにてキョウトだけ里菜をつくらせてみました! 味はともかく(笑) 食べると奥の奥ウラを見つけたらせいか(笑) by MICHIYO