

ふみづき

文月

2021年6月21日発行

酔心一ハ
～其の二百二拾～

【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

※当会報誌、並びに店頭での価格は、消費税込みにて表示させていただいております。

新規取扱

〈長野県・七笑酒造〉

カネチ

七笑



先月号でもご案内させていただきました新規取扱酒です。
「信州木曾の銘酒」と呼ばれ、全国に多くのファンを持つ「七笑」。
雪峰木曾御嶽山の麓、中山道木曾福島宿。
夏でも寒いと詠われる冷涼な地では「七笑」は醸されます。
その昔、中山道の険しい山道を行き来する旅人達が
『旅の苦勞は旨し酒で七回笑って吹き飛ばす』と
笑顔で語らいながら飲み交していたのでしょう。
「酒呑みを満足させる酒造り」が七笑酒造の基本。
全般にふよかな喉ごしを持つ豊かな味わいの酒を醸します。
甘辛に左右されない、日本酒本来の「旨口」を追求した酒造りが
特徴です。以前からKOBANでも取り扱い致しておりましたが、
この度ご紹介させていただく「カネチ・ナナワライ」は、販売店が
限定されているお酒です。ラインナップは只今のところ年間を通じて
販売される年間定番酒が3種類。全て純米吟醸規格のお酒ですが、
原料米が異なります。今後は季節限定酒などラインナップも増やして
いきたいと蔵元の弁。3酒を試飲しましたが、3酒とも「七笑」らしい
優しい旨みが伝わる味わいに仕上がっています。どの酒も香り・甘辛・
濃淡にインパクトを突出させず、バランスの良さを重視した酒。
蔵元が基本と唱える「酒呑みを満足させる酒」、そのもの！
地元の人々に懐かしい故郷の旨酒として愛され、木曾を旅する
人の心を癒し、全国に多くのファンを持つ『信州木曾の銘酒・七笑』。
そのニューラインナップ、是非ご賞味ください。七つの笑い…、
一週間毎日、笑顔が絶えない日々が続くと、間違いなし！



カネチ 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



カネチ 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」を強調しすぎず上品にまとめ上げて
います。濃醇でありながら重くない…みたいナ。
きつと、甘みの後に覆いかぶさる酸味が見事なブレーキ
役をしているのでしょう。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



カネチ 七笑 金紋錦 純米吟醸

パナナを連想させる爽やかで円みのある甘みと
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。
ザラつき感や嫌な雑味・渋味を感じません。
日本酒ですので渋味はあるのですが、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KOBANのイチパンのお気に入りです。

720ml 1,980円 1.8L 3,960円



御予約受付開始

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」。

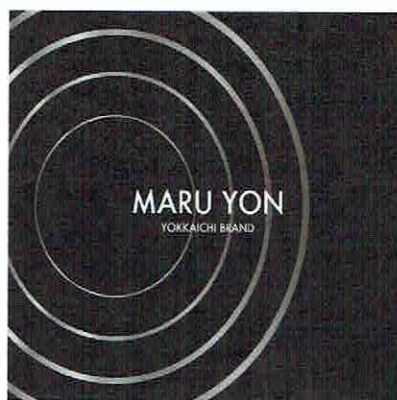
四日市市で作った酒米で
四日市市の酒蔵が酒を醸し、
四日市市の酒屋が伝え、
四日市市民が楽しめる酒。
四日市市外への出荷が一切されない、
四日市市民しか呑めない美酒。

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。

発売日 8月7日(土)

720ml 1,650円



限定酒

〈三重県鈴鹿市・清水清三郎商店〉

ざく かいざんいってきすい
作 槐山一滴水 純米大吟醸

人気の「作」の高級酒に対し、今更、味わいのコメントは不要かとは思いますが…。メロン・洋梨のような香り。華やかという表現を飛び越え、優雅の域。ほんのりとした甘味と丸みを備えつつもキレイな飲み口。エレガント、高貴という言葉がよく似合います。この酒、蔵元に発注したのが去年の10月。約8ヶ月待って、やっとこさの入荷です。コレを見逃すと、次の入荷はいつになるこっちゃ(^_^)

720ml **4,620円** 1.8L **9,240円**



ざく おまち
作 雄町 純米吟醸

人気の「作」シリーズの限定品です。原料米は酒米の雄「雄町」。香りは、華やか。そして、嫌味がありません。まるでアップルのよう。豊かな旨みと甘みが見事に馴染み、コクという表現に発展していきます。口の中でフルーティな、味わいを存分に楽しんだ後、余韻でもそのバランス良いフルーティさを引き続き楽しめます。あまりの美味しさに盃が進みますので、酔い酔いにならぬよう御自分でプレーキを掛けながらお楽しみくださいネ。プレーキの合言葉は「ちよいお待ち!」

750ml **2,090円**



〈静岡県・富士高砂酒造〉

すんしゅう なかや
駿州 中屋 特別純米原酒 うまから

ラベルに「旨い辛い」と記された「中屋」の限定酒。試飲しましたが、ホントその通り。香りは穏やか。口に含むと旨みが小さく膨らみます。そして、直ぐに辛味が来襲します。150キロ超え、キレッキレのストレートみたいな(^_^)最初に感じるほのかな旨みが、次にやって来る辛味がグンと際立たせます。甘み2:辛味8くらいかな(^_^)そして、そのバランスがとてもヨロシ。原酒(Alc18%)ならではの飲み応えもあります。完璧な男酒ですナ。どんな料理にも合いますヨ。

720ml **1,353円** 1.8L **2,639円**



〈秋田県・阿櫻酒造〉

あざくら サマー
阿櫻 ゆきのふ Summer 純米吟醸無濾過原酒

ジャケ買い必至の酒。でも、キャッチャーなのはラベルだけではありません! 香りとも味わいも、共にキャッチャー! まず、香り。華やか! 次に口当たり。まろやか! そして、味わい。実にバランス良し! 口の中で膨らむ旨みに酸味がエッジを効かせてまったり具合を調整し、味わい全体を引き締めた後、喉の通しをスムーズに導きます。一度火入れされているため、味わいに落ち着き感もあり、飲み疲れしないのも嬉しい限り。暑い夏にロックもイケますヨ。

720ml **1,485円** 1.8L **2,970円**



〈秋田県・奥田酒造店〉

ちよみどり なつざけ
千代緑 夏酒 美郷錦 純米大吟醸

淡いピーチの香り。グリーンな中に微かに甘い香りが漂う。ラムネや上質な米粉のような香りも。口の中で小さく膨らむ甘みに程良い酸味がクロスし、爽やかな印象を与えてくれます。ゆるりと喉を通り過ぎ、しばらく経つと舌の両端で覚える苦みと渋み。コイツがドライな残像を映し出し、フィニッシュをシャープに締めます。香りを抑えながら味わいのバランスを整えつつ、スリムな飲み口に仕上げた酒。そして、1回火入れにより、味わいに落ち着き感を持たせてありますので、いつまでも飲んでいただけます。蔵元が想うこの酒の想いは、「是非、料理に合わせて!」。KOKA全く持ったの同感! 好相性の肴は緑黄色野菜。特に緑色。そら豆、オクラなんかベストマッチアージュ。他にイカのお刺身等、シンプルな味付け、淡泊な素材にととてもよく合います。キリッと冷やしてレモンサライスを浮かべても絶対に旨いハズ。後日、蔵元から「開封して2、3日後は、味わいの花が咲いたように更に旨くなりますヨ」と教えていただきました。えっ? もっと早く教えてよ。全部一夜で飲み干してしまえやん! 酒屋あるじの試飲、困ったもんです(^_^)

720ml **1,750円**

ちよみどり
千代緑 辛口純米生酒

通年定番酒の「千代緑 辛口純米」を、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ナ酒です。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、特に脂のノットお刺身や寿司、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。4月に発売され、あっという間に完売。大好評につき再入荷となりました。

1.8L **2,444円**



〈三重県名張市・澤佐酒造〉

さんぐう つきよみ
参宮 月夜見 雄町 特別純米無濾過生原酒

フレッシュでボリュームタップリの飲み口です。口の中では旨味が広がり、その旨味に酸味が襲いかかる(^_^)麴米に五百万石、掛米に雄町を使用。精米は60%でこの価格、かなりお値打ちですよ。

720ml **1,375円** 1.8L **2,750円**

〈長野県・酒千蔵野〉

かわなかじま げんぶ
川中島 幻舞 金紋錦 純米吟醸 無濾過生原酒

原料米は長野県産金紋錦55%精白。金紋錦は、その栽培の難しさから減少の一途を辿り、長野県北部の木島平村でしか栽培されていない、幻に近い酒米です。その酒米を55%精白し、同蔵の女性杜氏が醸した逸品です。香りは控え目。ドッカ〜ンと旨みが爆発するのではなく、ふくよかタイプ。程良い酸味が味わいにメリハリを与え、後口もキレイ。日本酒の味わいにもトレンドがございます。そのド真ん中ですナ。早々の売り切れ必至の酒ですよ。

720ml **1,980円** 1.8L **3,960円**



限定酒

〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ りょうこさん

菱湖 菱湖さん 純米吟醸

りょうこさん。米倉、篠原、広末、谷(田村)、森山、坂口…。向井理や武豊の奥さんも、りょうこさん。

あと、「うる星やつら」の面堂。他にも思い浮かぶのでは？

ウン、りょうこ、最強説！この度ご紹介させていただくのは

KOBAでも人気急上昇中の「菱湖」シリーズの新商品。

その名は「菱湖さん」。若い女性やお酒が苦手な方でも

楽しんでいただけるテイストに仕上がっています。

原料米は60%精白の山形県産「出羽燦々」。

原酒でありながらアルコール度数はワインの域と同じ14%。

日本酒の中では低アルコールと言えます。

甘いフルーツのような香りを放ちます。口に含むと

リンゴのような爽やかな甘みと木の実のような風味を感じます。

そして、酸味が徐々に広がりながらサラリと喉を通り過ぎます。

味わいを楽しみながらスッキリとした心地良い余韻も楽しめます。

こりゃ、絶対に女子ウケするテイストですネ。

日本酒NGの方でも絶対にOKサインを出せますよ。

また、日本酒通の方には気軽にワイン感覚でお楽しみいただけます。

つまり、何方様でもお喜びいただけるテイスト。

人が集まるシーンでお酒選びに決まったら、この酒に決まりですネ。

やはり、菱湖最強説(^^) / 楽天モバイルのCMでは広末さんが

米倉さんに「これにします。りょうこさん」と話していますし(*^-^*)

今だけの限定酒です。

720ml **1,760円** 1.8L **3,520円**

〈岐阜県・林本店〉

ひゃくじゅうろう

しゃくねつ

百十郎 灼熱

純米吟醸 直汲み無濾過生原酒

柑橘系果実やハーブを連想する爽やかな香り。

青りんごやライムの香りも感じとれます。

フレッシュ感溢れるイキイキとした口当たり。

微かに感じるチリチリとしたガス感も、フレッシュさに

追い打ちをかけます。クリアでミネラル感のある旨みに

絡む酸味が、瑞々しく且つシャープな飲み口に

まとめ上げます。ラストはドライな余韻を残しつつ、

後を濁さず。快く膨らむ洗練された旨み、からあの

シャープなキレ味。そこがこの酒の最大のセールスポイント。

そして、このテイストこそ夏の酒！

カルパッチョや白身魚のマリネとのマリージュは最高！

ボンゴレビアンゴに合わせてお酒落なランチタイムも

過ごせそう。和食なら焼き茄子や塩味の焼き鳥と素敵に

マリージュ。暑い夏、あえて「灼熱」でアグレッシブに

涼を求めましょう！

720ml **1,760円** 1.8L **3,300円**

〈山口県・はつもみち〉

はらだ なつじゅんまい

原田 夏純米 ナツ

特別純米無濾過生酒

人気の「原田」から夏の限定酒が出荷されました。

スカイブルーのボトルとラベル、白文字でカタカナの「ナツ」。

夏の青い空にかかる飛行機雲や、青い海と白い波の

イメージですネ。原料米は山口県米山田錦60%精白。

ちょっと低めのALC度数(14%)が、圧迫感のない飲み口を

実現しています。口に含んだ時に感じる米の柔らかな旨み。

このマイルドさこそ、「原田」の真骨頂です。

喉越しとドライな残像。その後感じるキレの良いライト感。

夏らしいボトル・ラベル同様に、飲み口もまさに

サマーテイストに仕上がっています。

酒名がナツ・ハラダだけあって

ツナサラダによ〜く合いまっせ〜(◇^◇)

720ml **1,595円** 1.8L **3,190円**

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

アンド

あいやま

「&」 愛山 純米大吟醸 生原酒

「半蔵」でお馴染み、大田酒造の7代目である、

若こと大田有輝さんが初めて「愛山」を使った酒造りに

チャレンジしました。

これまでも若が醸した酒は「半蔵」ではなく「&」という銘柄で

商品展開してきた同蔵ですが、この酒も「&」シリーズとして

リリースされました。原料米の「愛山」は、とても生産量の

少ない希少品種。三重県内でも、まだ数蔵しか使用して

いません。さっそく試飲しましたが、実に旨い！

ミネラル感 & フレッシュ感が溢れる甘い香り。

ケバさの無いクリーンなイメージの香りです。

口に含むと一気に開花するワイドな旨み。

これぞ「愛山」という旨みです。その旨み、最初は舌の

真ん中で感じます。次に横に幅を広げて拡張した後、

奥へ奥へと伸びていきます。このような旨みの表現だと

フルボディの酒を連想しちゃうかな？

でも、旨みが広がりつつ爽やかさも兼ね備えていますので

重い酒と感じません。ミディアムボディかな？

それでいて舌触りも滑らか。喉もスムーズに通って抜けてくれます。

そして、後キレも良し。…そう思った直後、鼻孔から戻ってくる、

いわゆる押し味がフワッと広がります。キレ良し、からあの余韻が

とても心地良い！飲み終えた後は舌の外側で感じる嫌味のない

淡味がしばらく停滞し、サッケの良さを実現しています。

最初に申しましたが、やっぱり「実に旨い！」。

720ml **2,310円**

きりとり

愛知県・関谷醸造の人気限定酒、蓬萊泉「空」「吟」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。

尚、今回の入荷は、どちらも720ml瓶のみとなります。

ご予約は、人気商品の為、おひとり様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 7月17日(土)までにご連絡させていただきます。

受付締め切り

7月10日(土)

御予約
受付開始

人気の銘酒
蓬萊泉
空・吟

限定酒

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた せっぽう
久保田 雪峰 山廃純米大吟醸

4年前の9月に「アウトドアで日本酒を楽しむ」という新たなカテゴリーの創出を目指し、アウトドアのトップブランド「スノーピーク」と新潟銘酒「久保田」がコラボした酒が発売されました。新発売にも関わらず、入荷数が約1週間でお陰様を持ちまして完売となりました。
そのお酒が今年もやって来ます！ 別名「ブラック・クボタ」。4月に発売された「ホワイ・クボタ」の兄貴分です(〇〇)アウトドアと言えばBBQ。最近ではグッチオープン等を使って様々な野外料理を楽しむ方も多くいます。アウトドア料理では「洋」を中心とした、味付けが濃い料理や脂料理が多くなります。この酒は、そんな料理にも負けない酒質を目指し、山廃仕込みで醸されています。「久保田」シリーズの中で山廃仕込みと言えば「碧寿」がそうですが、この酒は「萬寿」用の山廃仕込みが瓶詰めされています。案外知られていませんが、実は「久保田 萬寿」は速醸もとと山廃もとで仕込んだ其々の純米大吟醸をブレンドした酒となります。そのブレンドする前の山廃純米大吟醸のみを商品化した酒です。しっかりとした味わいの料理にも負けず、冷やすとシャープさとキレのある後味を楽しめ、温めるとまろやかで個性的な香味が際立ちます。
御予約賜ります。

500ml **3,410 円**

くぼた
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、マスカットのような爽やかな香り。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いただけます。入荷数、超少量です。お早めに！

500ml **1,320 円**

くぼた すいじゅ
久保田 翠寿 大吟醸 生酒

人気の「久保田」シリーズの中で、夏だけに発売される人気のお酒です。各蔵元が夏の限定酒を出荷しますが、群を抜いた人気を誇ります。全般に香りは抑え目な久保田シリーズの中、香りの高いタイプです。その香りは、嫌味のないマスカット系。新潟酒ならではの、細くてキレイなボディラインですので、スルスルと喉を通り、スッキリと爽快に飲めちゃう。とっても美味しいヨ！

720ml **3,091 円**



〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん ブラックフェニックス あいやま
鳳凰美田 Black phoenix 愛山 純米吟醸

金色の不死鳥がラベル一面に描かれた、インスタ映えするラベル。見た目だけでバケ買いされる方も多いのでは？
まっ、確かに見た目も大切ですが、肝心なのは中身。酒も男と同じです(〇〇) その中身の良さについてご説明致しますネ。まず、原料米が55%精米の「愛山」。その昔、「剣菱」だけが契約農家さんに栽培していただいていた米です。諸事情で「剣菱」との契約が切れ、他の酒蔵もようやく有り付けることが出来るようになった、とても生産量の少ないお米です。次に、その味わい。とにかく旨い！
とかく酸味が高くなりがちな「愛山」の特徴を見事にコントロールし、程良い酸味にまとめています。そこに、完熟果実のようなフルーティな香りと甘味が見事にコラボレーションした味わいは、とても上品。そんでもってクリアー。この酒でアンチ日本酒の方を振り向かせたって下さいナ(〇〇) でも…その前に、この酒の虜になっている自分がいますよ(〇〇)

720ml **2,200 円** 1.8L **3,960 円**

〈長野県・七笑酒造〉

ななわらい なつじゅん
七笑 夏純 純米生酒

「七笑」らしさが見事に表現された味わいです。漂う香りに落ち着き感があり、純米ならではの「甘」と「旨」は、いかにも「七笑」ならではの。味わいに幅がありながらも、アルコール度数は14%。ミディアムボディとライトなアルコールの調和が絶妙。だから、夏でも歪がグビグビ進みます。程良い熟成感も、まろやかさを演出しています。素敵な笑いのある晩酌になること、間違いなし！

720ml **1,375 円**



2代目 Mr.Yの

月イチblog

みなさんこんにちは。
そろそろエアコンが必要な時期になってきましたね。今回紹介するのは【越乃景虎 名水仕込 特別純米酒】です。ふよやかな米の香りと旨味。純米酒なのに重くなく、スッキリ飲めますよ。ベタベタするこの季節にピッタリ！
オススメは冷酒で冷奴と枝豆で、是非！

720ml **1,498 円** 1.8L **3,006 円**



きりとり

ほうらいせん ぎん くら
蓬萊泉 「吟」「空」 御予約申込書

蓬萊泉 「吟」

720ml **5,665 円**

蓬萊泉 「空」

720ml **3,740 円**

* 太枠内に御記入願います *

御希望の商品に
○印をつけてください

吟 720ml

空 720ml

御名前

生年月日 S. H

年 月 日

御住所

TEL

携帯

受付日

月 日

係員

あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

さつまこぶ

げんしゅ

〈芋 37°〉薩摩国分 原酒

国分酒造が醸す「さつま国分」は、蔵の地元である鹿児島県霧島市国分の地で、最も飲まれている芋焼酎です。芋焼酎の鉄板とも言える黄金千貫・白麹・常圧蒸留で仕込まれる同蔵のレギュラー酒。その「さつま国分」を原酒のまま2年間熟成させた限定酒がコレです。角の取れた柔らかな旨味と、原酒ならではのコクが特徴。原酒ですので水割りで飲む際は、いつもより水の量を多めにして下さいね。でも、イチ押しはお湯割りで〜す(〇)

1.8L **3,552円**

さつまこぶ

〈芋 37°〉薩摩国分 かめ壺熟成5年

こちらにも上記同様「さつま国分」を長期熟成させた芋焼酎ですが、熟成期間はナント5年！しかも、熟成には甕壺を用いています。口に含むと、円熟した何とも言えない甘味が溢れ出てきます。そして、その甘味が超ディープ。深〜い甘味です。特にお湯割りで飲むとその美味しさがハッキリと判りますヨ。また、ロックで飲めばトロとした濃厚な甘みが感動モン！

入荷数は何本というレベルです。超希少な芋焼酎！

720ml **3,615円**

フラミンゴ

オレンジ

〈芋 26°〉flamingo orange

「いも麹 芋」は当店でも人気の芋焼酎。米麹を使わず芋麹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・本家本元は国分酒造が造る「いも麹 芋」です。その「いも麹 芋」は常圧蒸留された年間通しての定番酒。一方、減圧蒸留された「いも麹 芋」が、この「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、とても芋焼酎とは思えないオレンジのような芳香を放ちます。もう、「ヤバイ」の世界(〇)元々生産量が少ない上、噂が噂を呼んで、今や大人気の芋焼酎です。3月入荷分は、やはり即完売。今回入荷分もおそらく…？コレを逃がすと来年度まで入荷はありませんヨ。お早めに！

720ml **完売御礼** 1.8L **2,794円**

やさしい

とき

〈芋 25°〉優しい時間の中で

花を贈るように、この焼酎を大切なあなたへ。優しい時間の中で、そっと届けたい…。そんな想いを込めつつ、芋焼酎の香りについてとことん追求した限定芋焼酎。醸すのは現代の名工も受賞した焼酎業界のパイオニア、国分酒造の安田宜久杜氏。国分酒造の芋焼酎と聞いただけで必飲の1本ですネ。原料芋は「サツマヒカリ」。番麹と呼ばれる特殊な白麹と鹿児島香り酵母1号を使用し、減圧にて蒸留しました。香りは、フルーティ。まるで青リンゴのよう。バナナのような香りも融合します。ホンマに芋焼酎かと思えます。甘みはフレッシュでライト。スムーズな喉越しの後は爽やかな甘さが余韻として残ります。実に心地良い飲み口に仕上がっています。これからのシーズンにピッタリの芋焼酎って断言できちゃう。与えたい星の数は無限大(〇)造った安田杜氏自身も、昨年造った数々の芋焼酎の中で大のお気に入りの焼酎だとか。飲み逃がすべからず!!

1.8L **2,860円**

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

アロアロ

〈芋 25°〉ALOALO

暑い夏に飲むならコイツに限る！南国リゾートを連想させるブルーのボトルは見た目も爽快。焼酎らしくない雰囲気を出しています。酒名の「ALOALO」とはハワイ語でハイビスカスの意。そして、その花言葉は「信頼」。そう、信頼。まさに期待を裏切らない美味しさです。芋焼酎ですから当然、芋ならではの甘味を持つのですが、その甘味が実に爽やか。おすすめの飲み方はロック。キリッと爽やかな飲み口が、貴方様を南国リゾート気分へ誘うこと、間違いなし(〇)

720ml **1,362円** 1.8L **2,441円**

〈鹿児島県・丸西酒造〉

〈芋 25°〉マルニシ ぶんぶん

ベニハルカ無濾過

まずラベルがレトロ。どうやら、鹿児島県人に愛される昔ながらの甘〜い醤油のラベルをイメージしたそうです。原料となる芋は、今年の「日本さつまいもサミット」で「ファーマーズ・オブ・ザ・イヤー」を受賞した「上追農園」が手掛けた「紅ハルカ」。その芋をトンネル内で100日以上も熟成させ、最高の蜜芋情態になったタイミングで焼酎造りを始めます。そして蒸留後、その芋焼酎を無濾過で瓶詰めした限定酒です。グラスに注ぐと、穏やかではありますが柑橘果実のような香り。口の中では香り同様の甘みが目一杯膨らみます。この甘み、熟成した「ベニハルカ」ならではの濃厚さ。力強く、飲み応え充分のテイストです。にも関わらず、喉の通りはまるやか。そして、長い余韻も楽しめちゃう。芋と完熟にこだわり抜いた逸品。ぜひご賞味を。

1.8L **2,890円**

クラフト・ビール

〈三重県伊勢市・伊勢角屋麦酒〉

グレープフルーツ

GRAPE FRUIT ペールエール

暑くなってくるこれからの季節にピッタリな、爽快感溢れるペールエールが限定入荷です。グレープフルーツの皮と果実をビールに漬け込みました。フレッシュな飲み口にグレープフルーツの爽やかな酸味がドッキング！アルコール度数も4.5%と低めなので、軽やか&爽やかに楽しめます。

※酒税法上、
発泡酒となります。

【要冷蔵】330ml **649円**

バック ツッ ザ

Back to the 1997 ペールエール

伊勢角屋麦酒を語る上で欠かせない存在である「ペールエール」。1997年の初仕込みから欠かすことなく造り続けること24年。「今できる最高のものを造ろう」という社風のもと、その時代に合わせてモルトやホップの使い方が変わってきています。そんななか、伊勢角屋麦酒24周年記念としてリリースされたのが、このペールエールです。クラシカルなラベルと、味わい深く飲み応えある味わい。現行品との飲み比べても楽しいですね(〇)

【要冷蔵】330ml **594円**

日本 和飲

< 三重県名張市・國津果實酒醸造所 >

三重県のワイナリーということで、KOBでもお取り扱いを始めて約1年。廃校となった小学校を改修し、そこでワイン造りを行っているという話題性もあり、当店でも人気のワイナリーのひとつです。かつての放送室で葡萄を破砕機にかけ、軸を取り除きます。その後、職員室のタルに果実を移し、重みを利用して果汁を出します。

発酵させた後、密閉タンクに移し替え校長室で寝かせてワインが出来上がります。

小学校をフル活用してのワイン造りです。農家さんたちが心を込めて造った葡萄を預かり、ワイナリーと農家さんが意見交換をしながら、葡萄の気持ちに寄り添いながら造られています。

この國津果實酒醸造所で醸されるワインは、言うなれば「農家のワイン」と言えるでしょう。

ワインの生産量もまだまだ少なく、KOBへの入荷数も限られています、その味わいは一級品！

KOBが自信を持ってオススメする三重県のワイナリー、要チェックですよ(^o^)

ナチュラル ポップ ライフ Natural Pop Life 2018

このワイナリーの醸造責任者である中子さんには、2つの顔があります。それは、「ワイン醸造家」としての顔と、「農家」としての顔です。もちろん中子さん自身も葡萄も栽培しており、このワインは中子さんが手塩にかけて育てた葡萄を100%使用して仕込まれた、265本限定生産のワインです。特徴的な酸を生かした、複雑かつ上品なテイストに仕上がっています。紫蘇のような酸味を感じながらも、身体中に染み渡るようにスルスルと喉を通っていきますよ。グラス一杯に注ぎ込まれた、中子さんの畑・葡萄・ワインへの想いを感じながら、優雅にお楽しみください。

750ml 4,180円



タヤ 田也 TAYA 2020

三重県内で葡萄栽培を行っている田也さん(仮名)が造る葡萄を原料に使用。本人のご希望によりお名前は非公開となっております。その田也さん(仮名)は、20年以上も葡萄栽培に従事している熟練栽培者です。そのお名前をそのままワイン名にしてしまうほど、葡萄農家さんをリスペクトするこのワイナリーの姿勢、大好きです！今回入荷したのは2020ヴィンテージ。本ヴィンテージは三重県内限定販売とのことで、ワイナリーの中子さんからお声かけいただきました。

ワインの声に耳をすませながらお楽しみください。

750ml 3,850円



ツチヤ ブラン デ ブラン スパークリング Tsuchiya Blanc de Blanc Sparkling 2019

山形県高島町で栽培された葡萄を100%使用した、スパークリングワインです。ワイン名からも想像できる通り、葡萄栽培者は、もちろん土田さんです(^o^)

最高のタイミングで収穫された葡萄の良さを最大限に引き出す…。これぞ中子流！

上品でふんわりとしたワインを目指して醸されています。レモンやパイナップルのような爽やかな香りと発泡感が、これからの暑い夏にピッタリですよ。

750ml 4,235円



ブドウ ト イキル プリムール Budou to Ikiru primeur

瓶内一次発酵によってガス感を引き出しているこちらのワインは、暑くなってくるこれからの季節にピッタリ！

フレッシュ感のあるフルーティな香りと、微発泡感のある口当たりがとて心地良く、葡萄の持つ甘味にドライな辛味が絡むことでサッパリと喉を通ります。

ポテトフライや白身魚の刺身など、淡泊なお料理との相性バッチリ！よく冷やしてお召し上がりください。

※殿による、濁り、沈殿が生じますが品質に影響はございません。

750ml 3,300円



知る人ぞ知る ポテトチップス

< 静岡県・松浦食品 >
みかたはら

三方原のじゃがいも (男爵芋) 100% ポテトチップス

高級じゃが芋ブランドである静岡県浜松市・三方原のじゃが芋(男爵イモ)だけで作ったポテトチップスです。浜松市は日照時間が長く、温暖で雪が積もりにくい気候。その為、じゃが芋の一大産地・北海道より一足早く、旬のじゃが芋を収穫することができます。

そんな浜松市内、水はけの良い赤土土壌の台地・三方原台地で育つ男爵芋はデンプンを多く含み、甘さが際立ちます。白く色艶もよく、全国に高級じゃが芋として名が知られています。その男爵芋本来の旨みを存分に味わうため厚めにカット。そして、化学調味料は一切使用していません。香ばしくキツネ色になるまでじっくりと揚げられたポテトチップスには、ミネラルたっぷりの焼津海洋深層水の天然塩で味付け。カラリと揚げたサクサク感と

じゃが芋の旨み、程良い塩の風味が大ウケ。毎年6月頃から発売となり、8月頃には完売してしまう大人気のポテチです。特に地元・浜松では不動の人気。SNS等でも多く拡散されていますので、ご存知の方も多いかと思われます。是非お試し下さいませ。



1袋 (100g) 432円 3袋 1,188円

御中元

日頃お世話になる大切な方へ感謝の気持ちを贈る日本独自の風習である御中元。KOBには贈り先様に喜んでいただける美味しいお酒が沢山ございます。お好み、ご予算に合わせてのお酒選びのお手伝い、お気軽にお申し付けくださいませ。

三重の大酒蔵市、中止のご案内

毎年秋に開催し、大好評をいただいております、三重県最大級の日本酒イベント「三重の大酒蔵市」ですが、新型コロナウイルスの感染が拡大している状況を鑑み、誠に残念ではありますが、今秋の開催は中止が決定致しました。昨年に引き続き2年連続の中止となりましたが、来年こそはぜひとも開催したいですネ。コロナのバカヤロー！

女流酒屋のひそりごと

御中元の季節がやってきました！
地元・三重、四日市の品で夏の
ご挨拶をお届けたいわいかなって
しょうか。

「三重の日本酒&四日市銘産・金魚印の冷麦&鈴鹿東海醸造のめんつゆ」
伊勢志摩から以来、三重の地酒の注目度も上昇。金魚印の冷麦は一度
食べたらやみつき。東海醸造のめんつゆは冷やりにかけたり、お料理
全般の必需品。KOBにち押し のギフトです。

by MICHIO

