

ながつき

長月

2021年8月21日発行

酔心一ハ

～其の二百二拾貳～

【旨喜酒専門店】

(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。

限定酒

〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん

蓬萊泉 純米大吟醸 出品酒

先月号でもご案内させていただいた超レアな酒です。お陰様で御予約も多数いただきました。誠にありがとうございます。蓬萊泉と言えば「空」。その更なる上を行くのが「吟」。実はこの酒、その「吟」の特別仕様となる酒です。造り自体は「吟」と同じですが、幾つか仕込まれる「吟」の中でも、No.1の酒とっていただければよいかと。何てったって品評会出品用の酒ですもんネ。銘酒「吟」より、華やか＆フレッシュ＆クリア。そして、余韻も素晴らしい。そんなもって、それら味わいのパーツのバランスが最高！うっとり…してくださいませ(・_・)

720ml **6,710円**

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

アンド

& 吟風 純米吟醸

大田酒造の7代目である若こと大田有輝さんが、原料米を変えて酒造りに挑み、商品展開している「&」シリーズ。これまで「ハ反錦」「雄町」「愛山」と、3種の酒米連いでリリースされてきました。その第4弾として北海道産の「吟風」を駆使して醸し、新たに仲間に加わったのがこの酒です。この酒は「生酒」での出荷はせず、あえて「1度火入れ」した酒となります。若々しい新緑やみずみずしい果実のような香りは、穏やかで爽やか。口の中では白ぶどうのような甘みがほんのり広がります。清涼感を保ちながらスリムなボディラインを形成し、滑らか且つストレートに喉を通り過ぎます。喉でキレを感じた後に訪れる口の中のサッパリ感。ラストに訪れるドライ感。ただ単にキレだけを求めた酒質ではなく、やや甘口からのスタートでキレ良しのフィニッシュ。柔らかくも爽やかに飲める中辛口酒に仕上がっています。これまでの「&」とはひと味違う、別の輝きを放つ「&」です。この酒を搾った際に出来た酒粕を蔵元よりいただきました。「& 吟風」をお買い上げいただきました方にお裾分けさせていただきます。

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや

がいでん

津島屋 外伝 純米酒

Nord wind (北の風) Perlwein 2021

「津島屋」の超人気酒が入荷！ドイツ白ワイン酵母で醸す、絶大なる人気を誇る酒です。この甘酸っぱい美味しさに魅了されている方もきっと多いはず(〇〇)この酒の一番の魅力は、何と言っても白ワインみtainな飲み口。清々しい香りと柔らかな口当たり、そこに絡む爽やかな酸味とプチプチのガス感もタマリません。60%精白の北海道産「吟風」が原料米。ぶどうではなく、本当に米を使用しているのかと疑ってしまいますヨ(〇〇)もう、ドイツ白ワインは要らないときさえ思えます(〇〇)ゾッコン、メロメロ、骨抜き…。魅力的な日本酒です。※今回は720ml瓶のみの出荷となります。

720ml **1,375円**

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉

てんゆうりん

すいせい

天遊琳 彗星 5060 純米吟醸

北海道産の酒造好適米「彗星」を使用し、50%・60%と精米歩合の異なる2種類の酒を別々に仕込み、上槽後に2酒を独自に調合(アッサンブラージュ)したお酒です。まだまだ暑さが続くことを踏まえ、リンゴのような爽やかな酸味をより高く感じられるように、甘味と酸味のバランスを調整し、何度も何度も調合テストを行った末に完成した逸品です。キリッと冷やすとリンゴのような酸味が際立ちますので、食前酒に最適なテイスト。生姜醤油との相性がバッチリなので万願寺唐辛子や茄子など季節の野菜のグリル、豆腐料理、鰻のお造り、岩牡蠣等と一緒に食中酒としても楽しめます。この酒を冷蔵庫に冷やしてさえおけば、いつでも誰でも美味しい体験、出来ますヨ(〇〇)

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**

〈長崎県・福田酒造〉

ふくだ

福田 等外米 山田錦

「純米酒」とは米、米麹、水を原料にして製造した日本酒です。ここまではご存知の方も多いですネ。しかし、酒税法上では他にも規定があります。そのひとつに、原材料に使用する米は農産物検査法によって3等以上に格付けされた米に限るという項目があります。どんなに良い血統の酒米を使用しても、3等より劣る米(等外米)を使用して醸した酒は、純米酒と名乗ることが出来ないのです。この酒の原料米は福田酒造と契約している地元・平戸市の農家さんが作った「山田錦」です。米は、自然界の恵みを活かしながら栽培する農作物。ある時には天災にも遭遇します。例年ならとも良い酒米が作られるのですが、昨年は台風9・10号により莫大な被害を受け、等外米という純米酒の指定等級から外れた米となっていました。そこで、地元農家と米の事を想い、一念発起して等外米で醸した酒の商品化を初めて実現させました。その酒がコレです。純米酒ではなく普通酒の括りとなりますが、純米酒に勝るとも劣らない味わいに仕上がっています。そして、自然な甘みを出したいと、麹甘酒4段仕込みという酒造りにもこの酒で初めてチャレンジしました。その為、アルコール度数14%の原酒でありながら、米の旨みと甘みをキッチリ感じることが出来ます。香りはブドウ系。含み香も同じく。そして、その香りに同調するかのよう、やはりブドウのような甘みが小さく膨らみます。この旨みと甘み、「山田錦」由来なのか麹甘酒4段仕込み由来なのか？どちらの良いとどりのような上品な甘味です。スムーズに喉を通った後に鼻奥から戻って来る、これまたブドウのような甘みも爽やか。ラストにチョットだけ訪れる淡みがキレの良さを導きます。真っ昼間からでも飲みたい、お値打ちな1本ですネ。

720ml **1,100円** 1.8L **2,200円**

～秋酒をもって
最上の酒とす～

秋 酒

各酒・御予約賜ります

〈福井県・安本酒造〉

はくせん

白岳仙 特別純米 冷卸

福井県産の酒造好適米「五百万石」を100%使用。静かに広がる優しい香り。飲み応えのある旨味と、落ち着き感のある飲み口。そして、甘味と辛味。それは相反する味わいであるはずなのに、それぞれが反発し合わない、とてもバランスの良い仕上がりです。冷酒も抜群ですが、お燗にすると旨味が更にまろやかになります。これぞ「白岳仙」の「ひやおろし」！煮付け料理なんか、もう最高～！

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**

〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ

楯野川 源流 純米大吟醸 冷卸

毎年大好評をいただく楯野川の「ひやおろし」。もちろん、純米大吟醸。だって、楯の川酒造は純米大吟醸しか造らない蔵元ですもん！原料米である「美山錦」のキレの良さをそのままに、原酒のままじっくりと熟成させました。円やかな風味と奥行きのある味わい。旨味のある秋の食材との相性が抜群です。最初は冷酒で。徐々に温度を上げてお楽しみいただくと、味わいの広がりを堪能できますヨ。

720ml **1,925円** 1.8L **3,630円**

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

鳳凰美田 純米吟醸 山田錦 冷卸

「ひやおろし」は秋を代表するお酒ですが、ボージョレ・ヌーヴォーのように各蔵元の出荷日が横並びしていません。「鳳凰美田・ひやおろし」は、毎年8月の下旬頃に入荷してまいります。食材に「はしり」「旬」「名残」があるように、この酒は「ひやおろし」の「はしり」。これから始まる日本酒シーズンの幕開けを告げる酒でもあります。「鳳凰美田」シリーズは瓶燗火入れを基本としていますが、「ひやおろし」という酒の意味合いを考え、この酒に限り、タンク貯蔵した酒が生詰めされます。その為、毎年この酒は酒自体が持つパワーが程良く抜け、ナチュラルな味わいに仕上がってきます。山田錦50%精米と贅沢な「冷卸」。フルーティーで軽いタッチを持つ、毎年一番人気の「ひやおろし」です！

720ml **1,870円** 1.8L **3,520円**

〈滋賀県・藤本酒造〉

しんかい

ぎんふぶき

神開 吟吹雪 純米 ひやおろし

夏酒も大好評をいただいた滋賀の「神開」ですが、「ひやおろし」は初の取り扱いとなります。ですので試飲が完了していません。以下、蔵元からのコメントです。「60%精白した滋賀県産吟吹雪で醸した無濾過純米生原酒を調整後、1本1本手作業で瓶燗火入れし、蔵内でじっくり落ち着かせました。純米酒らしい落ち着いた穀物の香り・品の良さ・滑らかなタッチをお楽しみいただけたらと思います。ボリュームがありながらもキレの良い味わい」などの事。入荷が待ち遠しい本です。

720ml **1,320円** 1.8L **2,640円**

〈広島県・天寶一〉

てんぼういち

天寶一 純米吟醸 八反錦 秋上がり

昨冬に仕込んだ辛口純米吟醸酒をひと夏寝かせることにより、まさしく今が飲み頃となりました。香りは穏やか。上立ち香に熟成香はほとんど感じません。先ず、パイナップルのような甘味が、小さく第一波としてやってます。そして、程良い酸味がその甘味にバランス良く絡み、マロンのような含み香と一緒に第二波がやって来ます。原料米「八反錦」由来の旨みと、適度の熟成による円み、味わい全般に落ち着きを与えています。冷酒も勿論美味しいですが、秋が更に深まった頃に飲む常温は、想像するだけで鳥肌もん(°o°) 燗酒は言うまでもなしの美味しさです。飲み方といい、料理との相性といい、ストライクゾーンがとて広い酒です。

720ml **1,540円** 1.8L **3,080円**

〈秋田県・齋彌酒造店〉

ゆき

ぼしや

雪の茅舎 純米吟醸 ひやおろし

先ず、ほのかな香りに安らぎを覚えます。秋上がり酒ならではの落ち着き感を持たせつつ、重く感じがちな熟成感を目立たない酒質に仕上がっています。柔らかな風味とクリアな飲み口を持つ、軽快なタイプの「ひやおろし」と言えるでしょう。「さり気ない美味しさ」を見事に演じているのが惜いすネ。

720ml **1,650円** 1.8L **3,080円**

ゆき

ぼしや

雪の茅舎 山廃純米 ひやおろし

「山田錦」と「秋田酒こまち」を原料米に用い、山廃仕込みで醸した酒を今まで熟成させました。原料米由来の膨らみのある旨みと山廃仕込みならではの酸味が見事に融合した円やかな飲み口。冷酒・常温もおすすですが、燗にすると酒人生、変わるかも…？

720ml **1,320円**

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや

津島屋 信州産 美山錦 純米吟醸 ひやおろし

同蔵が長野県産「美山錦」で醸したと言えば、安定感のある酒として定評があります。アントニオ猪木の円固めや、ビートたけしのコマネチと同レベルと言っても過言ではない、得意技であり十八番(笑)。「津島屋」の原点である酒とも言えるでしょう。その「ひやおろし」バージョンは、「ひやおろし」とは思えぬほどフレッシュ感があります。そして、まとまりのある飲み口。もちろんキレも良し。五味五感のバランスに優れた穏やかな味わいは、夏を過ぎた「ひやおろし」ならではの美味しさです。是非とも旬をお召し上がりくださいませ。

720ml **1,540円** 1.8L **3,080円**

〈長野県・七笑酒造〉

ななわらい

七笑 純米 ひやおろし

木曾の酒と言えば「七笑」。その「秋の限定酒」です。爽やかなお米の香りが広がる、まろやかな味わい。夏越しによる熟成が味わいに円熟味を持たせ、旨味の膨らみ具合をワイドに変身させました。「七笑」ならではの米の甘味と柔らかな口当たりは健在。サラリとした後口も覚えます。こりゃ、秋の味覚にピッタリとハマる食中酒です。

1.8L **2,618円**

〈高知県・酔鯨酒造〉

すいげい さんれい

酔鯨 吟麗 純米吟醸 秋あがり

しっかりした旨みとキレの良い後味が魅力的な「酔鯨・秋の限定酒」。存分に引き出された米の甘味にキレイな酸が絡む事により、旨味と後味の良さを両立しています。そして、水温熟成させたことにより、味の幅が広がり、旨みもじっくりと感じていただける味わいに仕上がりました。ひと夏を越えた酒の特徴を満喫出来ますヨ。

720ml **1,551円** 1.8L **2,937円**

すいげい さんれい

酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり

こちらは45%精白した「吟の夢」で醸した純米大吟醸規格の「秋酒」です。スッキリとした味わいに仕上げるのが特徴の熊本酵母(KA-4)と、バナナのような爽やかな香りに仕上がるのが特徴の高知酵母(A-14)。

この異なる酵母で醸した2酒をブレンドし、水温冷蔵で貯蔵。香味が円熟した旨みの乗った酒に仕上がりました。大吟醸酒ならではの吟醸香と、「酔鯨」らしいしっかりとした酸味を感じられるのが特徴です。杜氏のコメントは『より秋の味覚に合うよう、「味」「香り」共にリッチなお酒に仕上げました。純米大吟醸造りにすることで上品さも兼ね備えた逸品に仕上がりました』との事。ぜひご賞味くださいませ。

720ml **1,980円**

〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん ゆめこぼこ

蓬莱泉 夢筐 特別純米酒 ひやおろし

とても響きのいい酒名だと思いませんか？この「夢筐(ゆめこぼこ)」は、愛知県奥三河で栽培された「夢山水」というお米を使用。

上槽してから秋まで約半年間、現在は使用されていない蔵近くのトンネル内で、自然のままに熟成させた純米酒の「ひやおろし」です。トンネル内の温度は、年間を通して15℃前後。ゆっくりと静かに時を過ごしたこの酒は、旨味と柔らかさを兼ね備えています。後味も軽い味わいに仕上がっています。きのこ、里芋、秋茄子など、素朴な山郷の秋の味覚とご一緒にどうぞ。

特にお勧め料理は…？バターとキノコ各種をアルミホイルに包んでオーブンで15分。簡単で美味しい男のおつまみが出来上がります。コレを肴にこの酒を飲むと、秋の夜長の意味が解りますヨ。朝なんか来るな～と思ってしまいます。エンドレス・ナイト！！

720ml **1,617円** 1.8L **3,234円**

〈広島県・中尾醸造〉

まぼろし

幻 純米吟醸 ひやおろし

上立ち香は穏やか。口に含むと、ライチのような香りがほんのりと膨らみます。「ひやおろし」等の熟成を売りにする酒の特徴でもある熟成香は、さほど感じません。きつと丁寧＆上手に熟成させたのでしょネ。しかしながら、落ち着き感にはキッチリと有ります。スリムなボディラインでありつつ、まろやかなタッチ。ジワッと旨い…そんな酒です。そして、食を欲する酒でもあります。チーズ料理、ちょっと苦味のある野菜、今が旬のキノコ類…。幅広い食材、料理に好相性の酒ですヨ。

720ml **1,562円** 1.8L **2,992円**

〈宮城県・阿部勘酒造〉

あべかん

阿部勘 さざんか 純米吟醸

酒名の「さざんか」は、秋から冬に花を咲かせます。花言葉は『困難に打ち勝つ』。今の困難な状況から、立ち上がるきっかけとなる酒であって欲しい…。そんな想いが伝わってきますネ。味わいは、残暑の厳しい中から冬の入口まで楽しんでいただけそうな、まろやかな酒質。香りは穏やか。優しいピーチのような甘みと透明感のある酸味が相重なります。そして、適度の熟成感がまろやかさと滑らかさを生み出しています。ず～っと飲んでいられるタイプのお酒です。

真っ赤なラベルですが、葉書のプライバシー保護ラベルのような仕掛けになっていますので、そちらもお楽しみください。

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**

〈新潟県・諸橋酒造〉

このかけとら

越乃景虎 純米原酒 ひやおろし

穏やかな香り＆新潟酒らしい淡麗な飲み口。でも、純米らしい米の旨みと原酒ならではのチョット高めめのアルコールによる甘みが、只者ではない新潟酒だと思わせる、ちょっぴり芳醇なテイスト。秋の味覚の邪魔をしません。

「昔の粹人が惚れた味わい」というキャッチフレーズがピッタリな「ひやおろし」です。

お断りしておきますが、粹人イコール酔人ではありません(-ω-)/ 粹人を目指して飲め！！

720ml **1,430円** 1.8L **2,860円**

〈長野県・宮坂醸造〉

ますみ

真澄 山廃純米吟醸 ひやおろし

「真澄」の秋の人気酒と言えばコレ。毎年大人気のお酒です。営業マンの林さんに今年の味わいを尋ねると

『第一印象は「軽い」でした。山廃仕込ですがライトな山廃、山廃らしくない山廃、万人受けする山廃というイメージ。円やかな口当たりで味わい全般に柔らかみがあり、いい感じに熟しているナと思いました。ガンガンに冷やすより、適度に少しだけ冷やすか常温が一番美味しいです』との事。山廃入門酒としてもおすすめですね。

720ml **1,980円** 1.8L **3,300円**

〈岐阜県・林本店〉

ひゃくじゅうろう

コスモス

百十郎 秋桜 COSMOS 純米吟醸

秋桜と言えば、真っ先に頭に浮かぶのが百恵ちゃん。♪薄紅の秋桜が秋の日の～♪懐メロです(笑)で、この酒…。やっぱり百恵ちゃんのような酒。華やかに咲き誇る白い花のような酒です。まず香りがホント白い花のよう。蔵元の表現は艶のあるテクスチャー。テクスチャーってなに？

口に含むと優しい甘みを感じます。その甘みがみずみずしい酸味に引っ張られるかのように喉を通っていきます。そして、その酸味は味わい全般を引き締めるのに一役買っています。ラストはほろ苦さが顔を出し、軽快なイメージで締めくくります。蔵元に言わせると、ラストはエアリーだとか。これまた意味が解らん(笑)

いかに女性蔵元ならではのワードですネ。

720ml **1,650円** 1.8L **3,135円**

～秋酒をもって最上の酒とす～

秋 酒

各酒、御予約賜ります。

〈新潟県・朝日酒造〉

とげつ
得月 純米大吟醸 9月上旬頃入荷予定

秋と言えば、中秋の名月です。今年9月21日。酒名の「得月」には、水面に映った月を見るという意味が含まれています。今年の中秋の名月は、月を眺めながら「得月」を一献！…です。原料米は、28%まで磨き上げた新潟県産「ゆきの精」。精米に3昼夜も掛かるそうですから驚きです。その米の形、まるで中秋の名月のようにまん丸。化粧箱内にサンプル米が内封されていますので、それを眺めながらの一献もです。飲み口は岩清水の如く。サラッとした口当たりで、スベッと喉を通っていきます。酒ならではの上品な香りと甘みも兼ね備えたスレンダーボディ。アートの様な酒です。前月号でもご案内させていただき、多くの御予約を頂戴致しております。入荷前にも関わらず残り少し、お早めに。



720ml **4,807円**

くぼた せんじゅ
久保田 千寿 吟醸酒 秋あがり

「久保田」で一番人気と言えは「千寿・吟醸酒」。その酒を、火入れしない「生」と加水しない「原酒」の状態、毎年1月に出荷する「久保田・千寿 吟醸生原酒」は、「久保田」シリーズの限定酒の中でも一番人気。この度ご紹介させていただきますこの酒は、昨冬に絞ったその「久保田・千寿 吟醸生原酒」を火入れし、夏を越えて秋までジックリと熟成させた「秋あがり」の酒。搾りたて生原酒ならではのフレッシュ＆濃厚＆しっかりとした味わいが、火入れをして熟成させることにより、丸みを帯びたまん丸の味わいに変身しました。同じ酒なのに、時の移ろい等によって味わいの変化を楽しむのも、日本酒の面白い所です。冷すとキレイの良い柔らかな酸味を、常温でトロツとした口当たりと旨味をお楽しみいただけます。



9月上旬頃入荷予定

720ml **1,595円**

えっしゅう さともじ
越州 里紅葉 吟醸酒 9月下旬頃入荷予定

新潟銘酒「越州」の秋の限定酒です。スッキリとした酒質に、ALC17%ならではのパワフルな飲み口が加わっています。じっくり楽しめる味わいは、酒通を唸らせます。飲み方はロック、冷酒、常温、お燗、どれでもOK。秋のリラックスタイムに欠かせない酒です。



500ml **1,375円**

〈宮城県・男山本店〉

そうてんでん びろく
蒼天伝 美禄 秋月の露レズク
純米吟醸 ひやおろし

原料米に「雄町」を使った「ひやおろし」って中々お目にかかれませんが、この酒はその雄町50%精白。純米大吟醸規格の「ひやおろし」です。イヤ～、贅沢です。お値段が少々高めなのも納得できます。さて、味わいは？口に含むと穏やかな香り。それが程よく熟成した旨味と見事なコラボレーションを奏でます。そして、滑らかな喉越しがカッコ良いんです。男前の酒。この酒のようなカッコよく落ち着いた大人になりたいです。(^_^)



9月上旬頃入荷予定

720ml **1,834円**

他にも「秋の限定酒」として「半蔵」「酒屋八兵衛」「玉柏」「天遊琳」「来福」「福田」「蓬萊泉・花野の賦」「義左衛門」「虎変」「阿櫻」「作」「中屋」等々、まだまだ続々入荷して参ります。日本酒の秋です！体調を完全に整えて秋の酒を存分にお楽しみください！！

新規取扱

〈三重県多気郡・河武醸造〉

しき スイート
式 SWEET 純米吟醸 かすみ酒

三重県中勢地区を中心に、昔から根強い愛飲家を持つ「鈴杉」。ここ最近、KOBでも人気の酒となっております。特に、120本程の極少数をテスト販売として出荷される酒は瞬間に完売。手に入れることが出来なかった方々にはご迷惑をお掛け致しております。申し訳ございません。さて、そんな「鈴杉」の冠がラベルから消えた酒が取扱店限定で販売されるようになりました。その名は「式」。神事、行事の一環、お祝い事に執り行われる様々な式。神秘的な地でもある三重ならではの酒名です。日本ならではの四季を感じながら、おめでたい時に味わっていただきたいという想いが込められています。只今のところ4酒が商品化されています。それぞれに特色があり、酒瓶とラベルの色が異なります。その4酒の内、KOBではグリーン瓶に赤のラベルをまとった「SWEET」から取扱を開始致します。60%精白の山廃純米をベースに50%精白した「五百万石」で醸した純米大吟醸をアッサンブラージュしたお酒となります。グラスに注ぐと色合いにテリと艶があり、飲む前から期待を持たせてくれます。山廃仕込によく見る、ゴールドやブラウンのような濃さではありません。これぞ、トレンド山廃！トレンドという言葉は死語？じゃあ、ナウい山廃？ハイカラ山廃？何て言えばエエんや～？！香りは穏やか。ミネラル感のある炊き立てご飯の香りを中心に、紅茶やマッシュルーム、スパイス系の香りもうっすら感じます。口の中では、まず第一に果琳やイチゴのような甘みを感じます。ワイドではなくチャーミングな甘みです。その甘みに生クリームや杏仁豆腐のような乳製品を連想させる酸味が絡みます。喉を通すのもったいないと思ひ(笑)、舌の上で酒を転がすと粘性のある旨みが左右に広がっていきます。ここで少しボリューム感を覚え、それとはギャップを感じるかのようなスツとした喉の通り。ラストはやや甘で中太の残像。全体のイメージとして水ト麻美アナミたいな酒っす(笑)



720ml **1,980円**

Coming soon

〈三重県多気郡〉

ふくわくら
福和蔵

ここ最近、三重県多気郡に新たにオープンした産直市場『マルシェ ヴィゾン』。その地では日本酒も造られています。その名は「福和蔵」。肉まん、あんまん、あずきバーでお馴染みの「井村屋」さんが経営し、日本で一番新しい酒蔵となります。ヴィゾン内の飲食店で飲めますが、直売所、そして三重県内数軒の酒屋でも販売されます。まだまだ生産量も少ないですが、KOBでも近々取り扱いが始まります。お楽しみに！



2代目 Mr.Yの

月イチblog



みなさんこんにちは。
毎日、毎日暑いですね～(*_*)
夏バテしてませんか？
今回、紹介するのは【酒屋八兵衛 山廃純米】です。山廃ならではの酸が心地よく深みのある米の旨み。和洋どんな料理にも合いますよ！
オススメは冷酒でチーズ料理。是非！



720ml **1,477円** 1.8L **2,954円**

御予約受付中

11月18日(木)
解禁

ボージョレ・ヌーヴォー2021

ボージョレ・ヌーヴォーとは… ?

- 以下の事が法律で決まっています。
- ・解禁日は毎年11月第3木曜日。
 - ・フランス・ボージョレ地方で作られたワインに限ります。
 - ・ブドウ品種はガメイ種を使用しなければいけません。
- 日付変更線の関係で世界中で日本が一番早く飲むことができます。
- 渋みが少なく、口当たりの良い軽いワインです。

(ルイテット社)

ボージョレ・ヌーヴォー

「ボージョレ・ヌーヴォー・リオン杯」にて
2017、2018、2019年と3年連続で金賞を
受賞しているヌーヴォーです。
スタンダードなヌーヴォーですが、
他社のものに比べると品質はピカイチ！

750ml 2,200円



(ルイテット社)

ボージョレ・
ヴィラージュ・ヌーヴォー

毎年、当店で人気No.1のボージョレ・ヌーヴォー！
「ヴィラージュ」とは、特に優良な葡萄が得られる
エリアに限り名乗ることが出来ます。
コストパフォーマンスに優れた、ワンランク上の
ボージョレ・ヌーヴォーです。

750ml 2,365円



(ルイテット社)

ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー・
キュヴェ・サントネール

樹齢100年以上のぶどうのみを使用。
1本の樹に2房しか実を付けない樹木もあり、
生産量は非常に限られています。
その分、他の葡萄では出すことの出来ない
濃縮された旨みがタップリ！

750ml 2,530円



(ルイテット社)

ボージョレ・ヌーヴォー・ロゼ

今年は「ルイテット社」から初めて「ロゼ」がやって来ます。
華やかで美しいローズカラーの色合い。
フレッシュ＆フルーティな口当たり。
チャームな辛口タイプのロゼです。

750ml 2,530円



(ルイテット社)

ボージョレ・ヌーヴォー・アン・ヴィ

昨年から新発売された SO2 無添加で造られる
ボージョレ・ヌーヴォーです。
SO2 とは二酸化硫黄、ワインの酸化防止剤のこと。
市場に出回るほとんどのワインに添加されています。
もちろん、その使用量については法律で定められて
いますのでご安心を。
しかしながら…ここからが少し難しいかも(-w-)/
SO2 は、添加しなくても、ワイン醸造過程において、
酵母が自然と作りだすものでもあります。
つまり、SO2 無添加でも、ラベルに「酸化防止剤」と
書かれている場合もある…という事です。
このヌーヴォーもまさにそれに該当し、人為的に
外部からSO2を添加していないヌーヴォーです。
商品名の「アン・ヴィ (En Vie)」とは英語の「アライブ (ALive)」、
生きているの意。そして、無添加ならではの、よりピュアな葡萄の
味わいをお楽しみいただけます。
安心&美味のヌーヴォー、ぜひご賞味ください。

750ml 2,695円

ヴィーノ・ノヴェッロ 2021 10月30日(土)
解禁！

ここ最近、フランスのボージョレ・ヌーヴォーに対抗するように、
注目度がアップしている「ノヴェッロ」。
初めて耳にした方もみえるかもしれませんが、簡単に言えば
ボージョレ・ヌーヴォーのイタリア版。「ノヴェッロ」とは、秋に収穫された
葡萄を使って造られたフレッシュなワインのこと。
ヌーヴォーと同じ意味合いですネ。
正しくは「ヴィーノ・ノヴェッロ」と言い、ワインという意味の「ヴィーノ」を
略して「ノヴェッロ」と呼ばれる事が多くなっています。
「ノヴェッロ」は、イタリアの全20州で、60種以上に及ぶブドウ品種を
使って造られています。解禁日はヌーヴォーより少し早く、
毎年10月30日と定められています。解禁時刻はヌーヴォーが
午前零時なのに対し「ノヴェッロ」は零時1分となっています。
カウントダウンをするような解禁パーティでは注意が必要ですネ。
日本には幾種類もの「ノヴェッロ」が輸入されますが、KOBASがおすすめ
するのは「ファルネーゼ社」のモノ。大手輸入元を抑えて、
日本で一番売れているのが同社の「ノヴェッロ」です。

(イタリア・ダブルツッソ州・ファルネーゼ)

ファルネーゼ・ノヴェッロ 2021

葡萄品種:モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ

ファルネーゼは1994年に設立した、まだまだ歴史の浅い
生産者です。しかし、2005年にイタリアワインの評価本
「ルカ・マローニ・ベストワイン年鑑」で、初めて
最優秀生産者に出選されて以来、僅か10年足らずの
短期間で9回も選出され、今やイタリアトップの生産者の
地位を築き上げ、国際的に評価を確立している生産者です。
そんなファルネーゼが世に送る「ノヴェッロ」は、
フレッシュ感と力強さが見事なハーモニーを奏でる
味わいです。そのバランス感には実に素晴らしい。
とても飲み易いミディアムボディタイプに仕上がっています。
是非、お試しあれ。

750ml 2,585円



御予約受け賜ります

毎年、御予約にて全てが完売となります！

ご予約は先着順とさせていただきますので、
御理解の程、宜しくお願ひ申し上げます。
お早めのご予約をお勧め致します！

※商品画像は全て2020年ヴィンテージとなっています。

今年は「白のヌーヴォー」こと、マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー・
キュヴェ・トラディションの入荷がございません。マコン地区の天候不良
により、ルイテット社の契約する葡萄生産者が栽培するシャルドネ品種が
霜の影響を受け、収穫が激減してしまったそうです。
毎年楽しみにお待ち下さる方々、誠に申し訳ございません。
自然が左右する農業生産品の為、どうかご理解願います。

日本和飲

＜滋賀県・ヒトミワイナリー＞

イッカク

h3 IKKAKU 2020＜赤＞

「ヒトミワイナリー」が造るワインの最大の特徴は、濾過をせずに瓶詰めをする「にがりワイン」であるということ。そうすることで、まるで葡萄をそのまま食べているかのような果実味を味わうことができます。このワインも、もちろん濾過をしていない「にがりワイン」です。さらに本ワインは、瓶内一次発酵によって発生した二酸化炭素をそのまま瓶の中に残した状態で瓶詰めしていますので、微発泡感をお楽しみいただけます。「葡萄の果実感」と「微発泡感」の両方を同時に楽しめる、「ヒトミワイナリー」らしき全開の贅沢な微発泡ワインです！口に含むと、心地良い酸味と葡萄の旨味が広がり、そこへ追従するかのようにイチゴのような果実味が口中に広がっていきます。キンキンに冷やしてお楽しみください(〇〇)



750ml 1,980円

デラオレ

DELAOle 2020＜オレンジ＞

葡萄からワインを造るにあたり、白ワインと赤ワインとでは醸造方法が異なります。白ワインが白ブドウを使用して、皮や種を取り除いてから発酵させるのに対して、赤ワインは黒ブドウを使用し皮や種と一緒に発酵させます。今回入荷したのは、白ブドウを使用して赤ワインと同じ醸造方法で醸したワインです。「オレンジワイン」と呼ばれており、液体もオレンジ色をしています。今、世界中で流行している「オレンジワイン」ですが、実はナント約8,000年も前から造られている、伝統的なワインなんです。そんな「オレンジワイン」を「にがりワイン」で有名な「ヒトミワイナリー」が造るとどうなるのか……。めっちゃ気になりますよね(〇〇)山形県産のよく熟したデラウェアを使用。フルーティとも言える心地良い香りにワクワクします。口の中では、デラウェアの甘味・旨味・渋味が絶妙なバランスでクロス！あまりの完成度の高さに、心が踊るような気分になりますよ(〇〇)ワイン名は「デラウェア」を使用した「オレンジワイン」。略して「デラオレ」！ワイナリーのセンスを感じながらお楽しみください(〇〇)



750ml 2,420円

＜山梨県・白百合醸造＞

かつめこうしゅう

ロリアン勝沼甲州2019＜白＞

世界三大ワインコンクールのひとつ「Decanter World Wine Awards (デキャンター・ワールド・ワイン・アワード)2021」にて、最高得点・最高賞となるプラチナ賞を受賞した日本ワインです。2014年の中央葡萄酒、2019年のサントリーに続く国内3社目の受賞となる快挙に、ワイナリーへ問い合わせが殺到！当該ヴィンテージは瞬間に完売してしまったとの事でした。その「幻の日本ワイン」が、KOBAへも限定入荷しています。原料には山梨県産甲州を100%使用。その中でも、ワイナリーの地元である「山梨県勝沼町」産の甲州にこだわりました。柑橘系を思わせる香りと繊細な酸味。辛口ながらも葡萄の旨味を感じられるワインに仕上がっています。野菜の天ぷらやお寿司といった和食との相性も抜群です(〇〇)世界中のワインエキスパートたちが認めた日本ワイン、ぜひご賞味ください。



750ml 2,035円

＜長野県・はすみふぁーむ&ワイナリー＞

コンコード・ドライ＜赤＞

グラスに注ぐと、キャンディのような甘い香りですが、飲んでビックリ！香りからはとても想像できないスッキリ辛口テイストに仕上がっています。でも、やはり不思議とフルーティ。そして、その軽快な味わいは和食にも良く合います。コンコード種を原料にしたワインは渋みが少なくなるという特徴があるため、ワインデビューの方にもおすすめです！



750ml 1,800円

あっぱれ本格焼酎

＜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、昨年の「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です。当会報誌6月号でご案内させていただき即完売となりましたが、ご希望にお応えて再入荷致しました！



1.8L 2,890円

＜鹿児島県・田崎酒造＞

＜芋 25°＞ Back Number

先月号でもご案内させていただき、大好評をいただいている芋焼酎。芋焼酎の「香り」にテーマを揚げて醸した無濾過芋焼酎です。以下、野崎杜氏からのメッセージです。『「永遠の恋人」なんだよなぁ アルバムの中にはきのうのようにその笑顔が溢れてく。子育てだと大人ぶってみたものの、気づかされ学ばずばかりあなたから。。それって 焼酎造りと同じなんですね。押さえつけちゃダメで 麴や酵母の育つ環境を作るのが 造り手の役目。。この焼酎 皆様にお届け致します。それが親としての役目。。』「バックナンバー」という名の芋焼酎への想いが優しく伝わってきます。こんなメッセージ聞かされたら、イヤでも飲みたくなっちゃいますネ。



1.8L 2,860円

生薬店 お休みのお知らせ

8/23(月) 24(火) 25(水)

…は、お盆の代休として

お休み させていただきます。

女流酒屋のひとりごと

コロナ禍でも季節は巡ります。美味しい秋?!がやってきます！今月号もご覧になってちおと焦ったかもそうなんです!! 名蔵元さんでやおろし全開モード! ボジョレヌーヴォーのご予約受付もさまりました! 手洗い、うがい、マスク。今まで以上にしっかりと続けながら、コロナと戦いながら美味しいもの、美味しいお酒をGETしましょうね(〇〇) by MICHIO

