

かんなつき

神無月

2021年9月21日発行

酔心一叶 ～其の二百二拾参～

※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

ぱっしゅ

抜酒 番外編 応援酒



「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。銘柄やスペックにどうわれず、純粹に旨さだけを求める、

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。

そんな「抜酒」に何度もNo.1に選ばれ商品化されたことのある岡山県の「嘉美心酒造」が、8月15日に火災に見舞われました。

鉄骨スレート2階のうち、1階部分の製品倉庫約190平方メートルを全焼。幸いにも人的被害はありませんでしたが多くのモノを失いました。

在庫商品は大丈夫だそうです。少しづつ復旧し、ようやく出荷再開を

できるようになりました。「抜酒の会」として何か力になれないか…

そんな想いより、同蔵の酒を販売することが一番の応援になるだろうと、会員店が一致団結。

そんな経緯から「抜酒 番外編」として、この酒を発売するに致りました。

先述通り、嘉美心酒造の酒は何度もグランプリを獲得しています。

そして、上位入賞の常連蔵。この応援酒は前回選考会(6月23日)でも、46酒の中でベスト8に残った酒です(6位)。

以下、私のティスティングノートに記してあったコメントです。

「タッピリの甘みとキレイな酸に特徴がありながらも、

そのバランス良し。個性的。ウケる酒」と記していました。

KOBAも1次審査、2次審査に合格点を付けた酒もあります。

そして先日、再試飲しました。やはり旨い!

冷蔵庫から出して直ぐには甘みが清らか。

酒温が上がると旨みが幅を効かせてくれます。

しかしながら、爽やかな酸と飲み口後半にはほんの少しだけ現われる渋みが、それまで幅を効かしていた旨みを引き締め、キレの良さに導きます。旨み、甘みを堪能しながらも重さを感じさせない飲み口に仕上がっています。「さすが、嘉美心」と思いました。

酒屋は販売することが応援となります!

皆様におかれましては、是非とも飲んで応援してくださればと存じます。

720ml 1,815円

〈群馬県・町田酒造店〉

まちだしゅぞう

町田酒造? ? ? トリブルはてな

大人気のお酒が今年もやってきました。

純米系のお酒であること以外は、何もかも非公開のお酒です。

先入観無して飲んでいただきたいという蔵元の想いが

伝わってきますね。お値段も、嬉しい限りです。先入観無しという

蔵元の意向を汲んで、この酒についてのコメントは「美味しい!」

という事以外はお伝えしません。あしからず…(^^)

720ml 1,100円



〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん ろこう

白岳仙 路考 純米大吟醸 アッサンブラーージュ

酒名の「路考」とは、染め色の名。暗い黄みを帯びた茶色です。江戸中期、歌舞伎俳優・2世の瀬川菊乃丞が好んだ色で、当時の江戸中の女性には絶大なる人気を誇った染色です。日本らしい色の名で商品展開をしている「白岳仙」ならではの新商品。原料米は福井県の特別栽培地区にて契約栽培された「吟のさと」を使用。40%、50%、55%と精米歩合の異なる「吟のさと」で醸した酒をアッサンブラーージュ(ブレンド)した酒です。アッサンブラーージュは、ワインの原酒を混ぜ合わせるというワイン業界では伝統的な技法のひとつ。これまで日本酒業界では、あまり使われていませんでしたが、ここ最近試す酒蔵がとても多くなっています。公開されていませんが、アッサンブラーージュの内訳は50%精米仕込みが80%、40%精米仕込みが15%、55%精米仕込みが5%。

大吟醸規格は精米歩合が50%以下と酒税法上定まっていますが、55%精白の酒のアッサンブラーージュした率がわずか5%ですので、壁とした大吟醸規格となります。

この55%精白の酒を5%アッサンブラーージュしたところがミソ。わずか5%ですが、味わいに幅を持たせる大きな役割を狙っています。香りはピーチが主流。他に洋なしやライチの香りも感じます。口の中で透明感のある旨みがキラキラと輝きます。そのキレで上品な旨みに爽やかな酸味がエッジを効かせ、後キレの良いフィニッシュを誇導します。

旨～酸～辛のグラデーションが実際に上品にまとまっています。蔵元が言う通り、「香り・旨み・キレのバランスを整えた逸品」というキャッチそのもの!

逸品とは、徳に優れた品、絶品の意。ホント、絶品です!!

720ml 3,850円



〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや がいでん

津島屋外伝 アナザースカイ プロタイプM2021

人気の酒「津島屋」シリーズの中でも「外伝」シリーズは特に大人気。蔵元の新たな試みとして、様々な酒造りにチャレンジし、試作品だけど販売しちゃうというシリーズ。そんな「外伝」シリーズの中で「アナザースカイ」と名乗った、清々しい水色のラベルのあの酒、覚えていませんか?と言っても当会報誌でご案内させていただく前に即完売しちゃった酒ですので、飲まれた方しか覚えていませんよネ。同蔵が最も得意とする長野県産美山錦を原材料に使用し、アルコール度数14%でありながら加水無しの原酒。爽やかなラムネのような甘みと、必ず記憶に残るインパクトあるグレープフルーツのような酸味。チリチリと舌を刺激するガス感も魅力的(個体差がございます)。スッキリタイプのレモネードを飲んでいるかのような飲み口。あの酒が、嬉しいことに再入荷いたしました。

初チャレンジするも良し、リピートするも良し。

少量入荷ですのでお早めに!

720ml 1,485円



秋酒

（愛知県・金虎酒造）

こへん

虎変 特別純米酒 秋上がり

毎年秋になると、この酒を楽しみに待つ方がとても多くて(*^_^*)

「秋上がり」という名にふさわしい飲み口です。

酒質に若さ、硬さをみじんも感じさせない落ち着き感。

かと言って、熟々の酒でもありません。

甘味はサラリ。クリアな甘味なのですが

口の中で少しづつ広がり、どんどん深くなっています。

舌の上で粘性を感じ始めた頃に、辛味がやってきます。

この甘辛さが酒通を喰らうのでしょうか。

とろける…そんなイメージ(^.^)！

余韻は長く、濃醇な残像でありながら嫌味のない

甘さと深い味わいに(どさがありません。

冬が来るチヨイ手前の晩秋、この酒がきっと

恋しくなりますヨ(^.^)

720ml 1,760円



（茨城県・来福酒造）

らいふく

来福 純米吟醸 ひやおろし

ラベルには銘柄である「来福」の文字が当然描かれているのですが、その書体がなんとなく可愛く感じちゃうKOBAのおっさん(^.^)

特に「来」の字が顔に見えてくるんです…。

原料米は兵庫県産「兵系酒18号」。

その血統は、酒米の王様「山田錦」の血を受け継ぎます。

あまり見かけない酒米ですが、同蔵のチャレンジ精神の表れですね。使用酵母はひまわりの花から分離されたモノ。

この酒の最大の魅力は、軽やかさとキレイな酸味。

いちばんにオススメする飲み方は、ズバリ冷酒！

“秋酒”と言えば、常温やお燶で味わいに花が開く酒が多いですが、この酒はちょっと違うんです(^.^)

香りは、花酵母の割にはおとなしめ。そこ、大人味(・o・)シャープでスッキリ、ラストまでスイスイ飲めちゃう。

キレも申し分なし。スイスイが酔い酔いになるから

くれぐれもご用心を！

720ml 1,650円 1.8L 3,300円

（秋田県・阿櫻酒造）

あざくら

阿櫻 雄町 ひやおろし

はちみつのような香り。口の中ではそれに同調する甘みに熟した果実のような甘みが加わる。そこにピターチョコレートや

アーモンドのような含み香がドッキング。ピター感のある、

大人のケーキのような味わいで。ケーキのよう…そう表現をすると甘っぽいお酒をイメージされるかもしれません、ラストは

程良い苦みがキレイに締めでくれます。甘みを存分に引き出せ、且つ熟成に柔軟に対応出来る酒米「雄町」ならではの特性を見事に活かしきった感のある酒に仕上がっています。

これを「雄町」のひやおろし！あと少しとなりました。

720ml 1,540円 1.8L 3,080円

（広島県・天寶一）

てんぱういち

天寶一 雄町 生もと造り 純米酒

「料理を最大限に生かす名脇役」をコンセプトに酒を醸す「天寶一」。

その典型的な味わいが、この酒に表現されています。

雄町の膨らみ感、生もとならではの深みのあるコクが、MAXに

表現されています。トロミ感のある完熟メロンのような甘みを

楽しめつつ、ラストのキレは良し。ノスタルジックな一面を持ちながら

モダンなテイスト。お燶をすればMAXに「超」が付くらしい旨味とコクを楽しめますよ。そして、何より「雄町」「生もと」でこの価格は嬉しい限りです。見事に酒好きの的を得た酒っす(^^♪

720ml 1,375円 1.8L 2,750円

（愛知県・関谷醸造）

ほうらいせん はなのは

蓬莱泉 花野の賦 純米大吟醸生酒

同じ酒が春・夏・秋に順次出荷され、その熟成度合いを楽しむことができる純米大吟醸の生酒です。

この酒は秋ヴァージョン、完結編となります。

控えめで、落ち着き感が漂う香りは上品。

丸くて穏やかな味わいには気品を感じます。

関谷醸造が醸す純米大吟醸生酒を8ヶ月間熟成させると、こんなに凄い酒になるのか…。とてもハイレベルな仕上がりは、家族にも飲ませたくない程の美味しさ。

上品、気品…の逸品です。入手困難な「空」の姉妹品！

10月中旬頃入荷予定

720ml 3,630円

（長崎県・福田酒造）

ふくだ

福田 純米 山田錦 辛口

長崎は平戸、「福田」の秋の限定酒です。

香りは穏やか。口に含むと米の旨みが小さく膨らみます。

熟成による角のないまろやかな旨み。その旨みを、これまた熟成由来の栗のようなほんのりとした含み香が包み込み、コクを覚えます。そして、その後はキレッキレ。喉をスヘッと通り奥歯の辺りに苦みと渋みを少し残し、ドライの残像でフィニッシュ。飲み終えてキレの良い辛口酒と思ったら、直ぐに栗のような香りがチョッピリ戻っています。

ほろ苦い秋の味覚や焼き目のある料理にドンピシャ！

魚介類はもちろん、酢の物や醤油テイストの料理にもドンピシャ！ 幅広い料理に対応できるボテンシャルを持つ、スイスイ飲める辛口酒です。燗酒もイケませ～！

720ml 1,430円 1.8L 2,860円

（静岡県・富士高砂酒造）

しゅんじゅう なかや

駿州中屋 山廃純米辛口原酒 ひやおろし

香りは穏やか。味わいには幅があり、ふくよか。

芯のしっかりとした米の旨みを楽しめます。

肩ラベルには「ばなな～びり～～スバッ」とあります。

バナナ系の香りと甘味、からあのビリッと辛口、からあのスバッキレ…まさしく、そんな酒。軽く冷やして飲むかぬる燗がおすすめ。特に30～40℃くらいのお燬だと、上品な香りが立ちあがり、味わいの輪郭がハッキリします。炭火焼鳥や魚のバーテムニエル、スマーキー料理にピッタリ。特に〆の海老チャーハンに合わせぬる燬、ヤミツキになりますゾ。でも、〆にならんやないかへ！

720ml 1,463円 1.8L 2,904円

（山口県・はつもみち）

はらだ

原田 特別純米 ひやおろし「あき」

今年の夏、初入荷となった原田の夏酒はお陰様で大好評を頂きました。

この度入荷致しますのは秋の限定酒。KOBAもまだ試飲出来て

いませんが、絶対に旨いって言いきれる自信、大アリ！ 理由その1が、

同酒の生酒が絶品だから。当店では生酒を定番商品として

取り扱っていますが、その酒、KOBAの大のお気に入り。

バナナやハイナップルのような甘みとクリアな酸味を

楽しんだ後に訪れるドライな残像。食事と合わせると

更にGOOD！ その酒を火入れした“ひやおろし”ですゾ。

生ツバ、出てくるわ～。そして、理由その2。実はこの酒、

今年のIWC(インターナショナル・ワインチャレンジ)のSAKE部門で

GOLDメダル(金賞)を受賞したのと同じスペック。

IWCとは毎年ロンドンで開かれる世界で最も大きな影響力を

持つとされるワインコンテストです。そこでGOLDメダル、

こりゃ旨いに決まってる！ きっと、生酒の美味しさとは

ひと味違う、美味しいでしょうネ。まるやかで丸みのある優しい味わいが想像できます。飲むのが楽しみな1本！

10月上旬頃入荷予定

720ml 1,595円 1.8L 3,190円



三重の秋酒

〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ

鉢杉 純米酒 秋上がり

ここ最近、酒質の向上が目覚ましい「鉢杉」から、いかにも秋酒らしい限定酒が入荷いたしました。

淡い黄金色掛かった色合いが熟成を物語っています。

おとなしめの吟醸香に蜜やマロンのような香りが重なります。

口の中では甘みが小さく膨らんだ後、

ジワ～っと熟成による旨みが広がっていきます。

秋ならではのキノコ類と素敵なマリアージュ。

冷蔵庫から取り出し、少し温度が上がったくらいから

常温までが、この酒の美味しさが一層映える温度帯。

熟成の妙をお楽しみください。



720ml 1,320円 1.8L 2,640円

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

じゅうごや

酒屋八兵衛 十五夜 純米酒

昨シーズンから「酒屋八兵衛」の秋酒は「ひやおろし」から「十五夜」に改名しました。まだ今年の酒を試飲していませんが昨年の味わいは以下の通り。

『香りは穂やか。秋の山の幸にミントが少し混ざったようなニュアンス。落ち着き感のある、いかにも純米秋酒と言える香りです。この香りだけで、ゆっくり秋の味覚を楽しむたい気分になっちゃう(^^)』

口に含めば小さく膨らむ旨みに酸がクロス。

そこにちょっとピーテー感が絡み、口の中はスクランブル交差点。

そして、ラストはドライに締めくくる。「酒屋八兵衛」の秋酒としては若すぎる気もしますが、11月下旬頃に常温へぬる燭で飲んでいる自分を想像するだけで気持ちよくなっちゃう…。』そんな酒でした。

今年の酒もきっと上手にまとまっているはず。

ゆるりとお楽しみください。

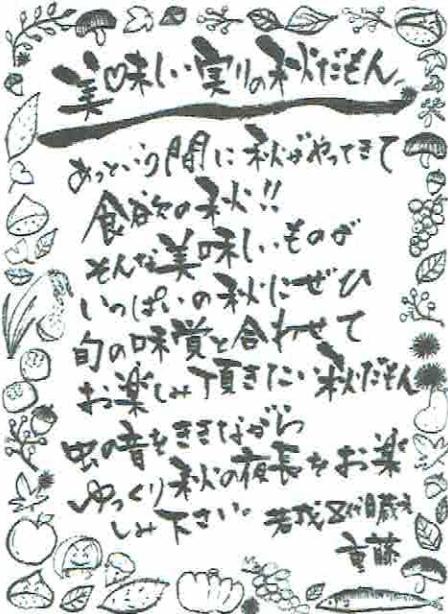


720ml 1,443円 1.8L 2,888円

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

ささえもん

義左衛門 秋だもん 純米大吟醸



18代目蔵元：重藤 邦子さん直筆

穏やかな香り。円熟味。たまらん！

秋の「義左衛門」は別名「秋どろぼーっ」

里芋と一緒に。これまた、たまらん！ 錦、たまらへん！！



720ml 1,760円 1.8L 完売御礼

世界で
最も新しい
日本酒蔵

〈三重県多気郡・井村屋〉

福和蔵

新規
取扱

先月号でも近々取扱い予定とご紹介させていたいたいた、日本で最も最新の日本酒蔵となる三重の「福和蔵」。経営は、あずきバー・肉まん・あんまんで有名な井村屋さんです。多気郡に最近オープンした「マルシェ・ヴィソン」内に新築されたばかりの酒蔵で酒が醸されます。

オール三重にこだわり、三重県産の「五百万石」と「神の穗」を原材料に用い、三重県酵母を使い、松阪市飯高町からミネラルをタップリ含んだ希少な硬水を蔵まで運んで仕込み水として使用しています。

通常は冬季のみに行われる酒造りですが、同蔵では完璧なまでの設備と徹底した品質管理のもと、オールシーズン酒造りができます。

いわゆる四季醸造です。まだまだ生産量も少なく、販売店も蔵元直営店舗と県内数軒の酒屋のみ。地元・三重の酒蔵ということ、話題性がとても大きな魅力的な酒蔵ですが、KOBAはそれだけではお取り扱いを開始致しません。KOBAの取り扱い条件は、まず第一に旨い酒であること。

次に、蔵とKOBAの酒への想いが同じ方向であること。
その2点が見事にヒットした、とても有望な酒蔵です！是非ご賞味を！

ふくわぐら

福和蔵 純米 火入れ

香りはひと言、バナナ。口に含むと熟したバナナの甘みが嫌味なく広がります。そこにバニラのような甘みが第2波として訪れます。その甘みの後からやってくる第3波は、メロンのような含み香と甘み。バナナ、バニラ、メロン。口の中はサーティワン状態。日本酒でそんなん聞いたことない。でも、ホント！甘みの膨らみ具合が“これ以上膨らむなよ”ってところで見事に掛かるブレーキ。喉を無抵抗で通った後、ほんのりとした余韻を残す。黄色が強い黄緑色した果実味を持つ、丸い酒というイメージ。メチャ旨！

720ml 1,980円



ふくわぐら

福和蔵 純米 生酒

香りはまさしくバナナ＆バニラ。ほんと、バナナ味のアイスクリームのような甘い香り。そして、華やかと言うよりふくよか。口の中では香り同様の甘みを感じます。その甘み、実にフレッシュ。バナナのような甘みと聞くとかなり甘そうなイメージを抱きがちですが、意外とスマート。原料米である五百万石のスッキリ仕上がるという特性を最大限に引き出した酒造りとも言えますね。ソフトな舌触りを楽しんだ後に訪れるラクな渋みが、余韻を適度に残しつつキレイでれます。酒単体でも美味しいですが、食中酒としてもイケますね。特に甘辛い味付けの煮付け料理なんか最高の予感！

720ml 2,200円



ふくわぐら

福和蔵 純米吟醸 火入れ

冷蔵庫から出したばかりだと白い花のような香り。白桃や洋梨、ラムネのような爽やかな甘みがゆっくり膨らみ、ジューシーさがグングンロの中で広がります。そこにオーバーラップしてくる黄色い果実をイメージするかのような酸味が、先陣の甘みに覆いかぶさる。そして、この酸味が味わい金瓶に締まりを与え、ラストは少しドライの残像でフィニッシュ。喉切れもよし。口の中も爽やかにれる。柔らかなタッチで口に入り、酒のラインがミディアムボディ辺りまで膨らんだ後、スリムなボディに変形してスマートに喉を通る構が、実に心地良いです。温度が上昇するにつれ、マスカット系の香りが際立ってきます。完熟メロンのような甘みも強まり、ジューシーさも増してきます。しかし、甘さによる重みを感じることなく飲み終えることができます。一火によるフレッシュ感と落ち着き感の中立が実にGoodです。

720ml 2,200円



ふくわぐら

福和蔵 純米吟醸 生酒

開封と同時に広がる香りで部屋中がフルーツショップのような状態に！アップル：マスカット：ラムネ=4:4:2のような香り。口の中ではフレッシュでジューシーな甘みが広がります。リンゴ味のガムやキャンディーを連想させる甘みです。

口当たりも柔らかく、生酒にありがちなトゲトゲ感がありません。程良く膨らんだボディはみずみずしく、クリアな酸味が味わいに輪郭を与えて、逆円すい形の形でスッと喉を通っていきます。多くの人に支持される味わいに仕上がっていますヨ。

720ml 2,420円



御予約
受付開始

大人気の限定酒

〈新潟県・朝日酒造〉

11月下旬頃入荷予定

ゆく年くる年 吟醸 新米新酒

「久保田」「越州」の人気銘酒を醸す朝日酒造。「得月」等の季節限定酒も人気のお酒ですが、その季節限定酒の中でもダントツの人気を誇る酒がこの【ゆく年くる年】。今年の秋に収穫された新米「五百万石」で醸される新米新酒。不況と言われるこの時代に、当店でも毎年お買上げ頂く総本数がUPL続ける酒です。

ご予約受け賜ります



人気の所以は何か?

- ①美味しい。スッキリ辛口&フレッシュ
- ②ネーミングが年末年始にピッタリ
- ③贈り物に最適!

他にも理由はたくさんあると思いますが、毎年、入荷前に入荷数の8割以上も御予約を頂く、とにかく大人気のお酒です。

今年は飲めなかった~という事のないように…。

720ml 1,573円 1.8L 3,267円

まるごと
四日市の酒

MARU YON

12月上旬頃入荷予定

6年前から年末に発売致しております「まるごと四日市の酒・MARU YON」。四日市で作った酒米で、四日市の酒蔵が醸し、四日市の酒屋が伝え、四日市市民だけが飲める酒です。

市外への販売を一切しない、完全地産地消のお酒。

そして、僅かばかりですが売り上げの一部を四日市市に寄付させていただき、微力ながら四日市に還元させていただいております。

全てが四日市で始まり、四日市で完結する、まるごと四日市の酒。

今年の「MARU YON」も、ここ3年間大好評を

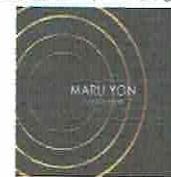
いたいたいた、楠の宮崎本店で醸されます。

乞うご期待を!

気の早いお話ですが、御予約受け賜ります!

御予約受け賜ります

720ml 1,650円 1.8L 3,300円



ほろ酔い 華 酒

〈栃木県・小林酒造〉

鳳凰美田 ゆず

大人のみに許される特権、飲酒。左党も右党も、酒が好きであれ嫌いであれ、老若男女、全ての大人にお奨めしたいお酒です。鳳凰美田・吟醸酒をベースに厳選された柚子のみを使用して造られた「ゆず酒」です。保存料、着色料等、その他の添加物の処理等は一切行っていませんので安心してお飲みいただけます。柚子の爽やかな酸味とライトな甘味。このふたつの特徴だけでも大満足できるのに、このお酒の味わいには、もうひとつ大きな特徴があります。それは「苦味」。苦味と聞くとイヤな味わいを連想がちですが、嬉しい苦味というのをきっと実感していただけます。この酒に感じる苦味は、柚子の皮に由来する苦味です。もちろん強烈な苦味ではなく、ほど良い苦味。この苦味が酸味と甘味と見事に連動して、「これを大人の味わい」に仕上がっています。お奨めの飲み方は、キンと冷してストレート、もししくはロック。そしてもうひとつ…。それはお湯割り。これからの季節のホットゆず酒、たまりませんよ。まだ大人になりきれていない大人の方、「鳳凰美田・ゆず」で大人の体験…いかがですか。



720ml 1,760円 1.8L 3,080円

日本和飲 わいん

〈三重県名張市・國津果實酒釀造所〉

エン ネステ カーボ クレセン ブエノス メンブリージョ
En Este Cabo Crecen Buenos Membrillos 2018

レセルバ プリバダ
～Reservada Privada～(白)

ワイナリーの中子さんのお気に入りワインを、そのまま瓶詰めせずに樽熟成させた特別ヴィンテージの白ワインです。2018年産のワインを28ヶ月フレンチオーク樽で熟成させた後、瓶内にて4ヶ月熟成させました。ハチミツのような香りにフレンチオーク樽由来のバニラのような甘い香りが加わり、スルスル爽やかに飲み進められます\(^)/中子さんの気まぐれシリーズにつき、KOBAへの入荷も極小量…ご入り用の方はお早めに!



9月下旬頃入荷予定 750ml 3,850円

ブドウトキル

BUDOU TO IKIRU 20 (白)

昨年に初入荷し、大好評いたなつております「Budou to Iku 20 primeur」と同じ葡萄を使用し、じっくりゆっくりと発酵させることで、しっかりとした辛口ワインに仕上げました。グレープフルーツやバイナップルを連想させる口当たりと、微かに感じるほろ苦さが味わいを整えています。ワイナリー曰く「國津史上、最もボリュームのあるワイン」とのこと。一回で飲みきらず何回かに分けて飲むと、味わいの変化もお楽しみいただけますヨ。



9月下旬頃入荷予定 750ml 2,750円

ビノ デ セデ

Vino De Sed

ワイナリーの遊び心から商品化された限定ワイン。貯蔵タンクを満了できず長期貯蔵できなくなってしまった赤ワインと、万が一に備えて補酒として残してあった白ワインを、1:1の割合でアッサンブラージュしました。このワインのテーマはズバリ「気軽にがぶ飲みできるテーブルワイン」。包み込むような酸味と優しい果実味が口いっぱいに広がります。飲みやすいタッチでりながら余韻も楽しめる万能型です(^o^)飲み手を選ばない、がぶ飲みスタイルの新たな國津ワイン、ぜひお試し下さい!



9月下旬頃入荷予定 750ml 2,500円

〈長野県・Domaine KOSEI〉

KOBAでも人気のDomaine KOSEIから新シリーズ「プライムシリーズ」が新発売! 契約栽培のメルローにこだわり、産地や熟成に使用する木樽を組み合わせながら、唯一無二のワインを目指して醸造しました。今回は3種類同時リリースです。お気に入りの1本を見つけるも良し、3本飲み比べても良し。楽しみ方いろいろのシリーズです\(^)/

キヨガハラ

メルロ

401 KIKYOGAHARA MERLOT 2020 (赤)

ワイナリーのある桔梗ヶ原で採れたメルローを使用し、アメリカンオーク樽にて熟成させました。

3酒のなかで一番 Domaine KOSEIらしいかも! ?

750ml 3,300円



シオジリ

メルロ

503 SHIOJIRI MERLOT 2020 (赤)

塩尻市で栽培されるメルローを使用。アメリカンオークとフレンチオークでそれぞれ樽熟成させたワインを、ベストな比率でブレンドしました。芳醇な香りが魅力的です。

750ml 3,300円



シンショウ

メルロ

601 SHINSHU MERLOT 2020 (赤)

長野県産メルローを原料としたワインをフレンチオーク樽で熟成。フレンチオークならではのエレガントな余韻が心地良(広がります)。

750ml 3,300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

こだわり地酒屋KOBAでは、ヌーヴォーにもこだわりたいと考えています。数多くのボージョレ・ヌーヴォーが日本に輸入されますが価格勝負のものや、量を求める大手メーカーのもの、価格に見合わない品質のもの等が多く存在します。最近では、ペットボトルに入ったものまで発売され、



ビックリさせられますよね。

当店のお勧めは品質第一主義の【ルイテット社】。

社名だけ聞くと、フランスの大きなワインメーカーを想像しがちですが、実はボージョレ地区にある、こじんまりとした家族経営のネゴシアンです。日本の小さな地酒蔵と同じですね。地元の優良な栽培農家との緊密な関係を持ち、



ボージョレ・ワインのみを専門に扱う生産者です。

より良い葡萄を買うことが出来る彼らだからこそ、

ボージョレの個性を十分に感じられるワインが出来ます。

ワイン業界では、【他の追随を許さず、一目置かれている存在】でもあります。専門家の評価も高く、その証として、ボージョレ・ヌーヴォーのコンクールで、何度も金賞を獲得しています。解禁日にはフランス国内でも多くの試飲会が開催されますが、毎年上位(1位、2位)の評価を得ています。そして、イベント会でも、一番最初に無くなるのは、やはり【ルイテット社】のヌーヴォーなのです。

●今年の葡萄の出来は？

2021年

冬

昨年より寒く、雨も多く降りました。この雨により、土に水分が多く供給されたのは大変良い事でした。葡萄の芽は順調に膨らみました。畑の土を耕し、土に空気を含ませると、休眠していた葡萄が目を覚ましてきます。

4月

凍刻な霜の被害に見舞われました。特にシャルドネの被害が大きく、今年は白のヌーヴォーとも呼ばれるシャルドネを使った「マコン・ヌーヴォー」の発売が出来ないままで。カメリは4~5枚の葉が出だし、小さな実の姿が見え始めました。

5月

栽培農家達が待ち望んでいた通り、雨の多い月に。気温が低かったため、葡萄の生育が遅れ、開花も遅れました。

6月

開花後、ほとんど毎日雨が降り、これは葡萄にとって恩恵でした。昨年7月の干ばつ、冬の霜の影響からか葡萄はあまり多くの実を付けず。

7月

暑さ不足が続いたが、その後は10日ほど良い天気が続く。そのお陰で葡萄の実も大きくなり、程良い大きさに成長。

8月

色付き具合も終盤に。収穫は昨年より約1ヶ月遅れ、9月下旬頃と予想されます。今年の収穫量は、おそらく多くは獲れない見込み。しかし、その反面、葡萄の実に旨みが凝縮しているそうです。

今年のヌーヴォーの出来具合が楽しみ！早く飲みた～い！

残りあとわずか！

先月号より、ご案内させていただき、解禁日の約2ヶ月前にも関わらず、只今のところ入荷予定数の半数以上の御予約を頂戴しております。誠にありがとうございます。

解禁日には完売していることも予想されますので、早目の御予約をおすすめいたします！

〈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！



完売御礼

〈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年以上のぶどうの樹から収穫されたぶどうのみを使用。100年…、一世紀ですヨ。普通、ぶどうの樹は古くても30~60年くらいですので、凄い事です。古樹は若い樹よりも付ける実が少なく、地層深くまで根が張っているため、他の葡萄では出せない凝縮感と味わいの深さを持つヌーヴォーに仕上がります。

750ml 2,530円



〈ルイテット社〉

ボージョレ・ヌーヴォー・アン・ヴィ

おすすめ

今年から加わったNEW FACE。

SO2(酸化防止剤)無添加のヌーヴォーです。

自然本来の恵みを封じ込めた、

これぞナチュラル・ヌーヴォー。

ピュアな葡萄の味わいをお楽しみいただけます。

750ml 2,695円



〈ルイテット社〉

ボージョレ・ヌーヴォー・ロゼ

NEW FACE

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。

チャーミングな辛口タイプのロゼです。

750ml 2,530円



イタリア版 ノヴェッロ

10月30日(土)
解禁!

■ノヴェッロとは…?

- ・イタリアの全20州で造られる新酒です。
- ・60種以上の葡萄品種が用いられています。
- ・解禁日は毎年10月30日。ボージョレスーヴォーより、少し早く解禁されます。



御予約受け賜ります

■KOBALいち押しの「ファルネーゼ」

「ファルネーゼ」は、イタリアワインの評価本「ルカ・マローニ・ペストワイン年鑑」で、2005年から9回も最優秀生産者に選出されています。1994年設立と歴史は浅いですが、僅か10年足らずの短期間で、イタリアトップのワイン生産者の地位を築き、国際的な評価を確立しました。そんな「ファルネーゼ」が造る「ノヴェッロ」は数ある「ノヴェッロ」の中でも、日本で一番人気となっています。

(イタリア・ダブルツォ州・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

新酒ならではのフレッシュさとファルネーゼ独特の力強い果実味が魅力的なワインです。とてもバランスが整ったミディアムタイプですが、飲み易く仕上がっています。9月14日現在、残り5本となりました。今すぐ、御予約を! 完売の際はお許し願います。

750ml 2,585円

クラフトビール

く山梨県・うちゅうブルーイング

宇宙GOLD

インパクトのある香りと独創的な味わいで大人気の【うちゅうビール】が入荷しました! 様々なビールがリリースされていますが、他の【うちゅうビール】が右脳的レシピの作り方(宇宙や天体などのイメージを味や香りに落とし込み、モルトやホップの配合を感じで決めていく)であるのに対し、今回のビールは左脳的レシピ。すべての原料の重量を数字の配列で組み合わせながら、宇宙的な仕上がりへ導くというプロセスにて仕込まれたそうです。何を話したるか、全然解らん(笑)とにかく、爽やかな柑橘系を連想させるフルーティな味わいは日頃の疲れを癒してくれますよ(^^)/大人気が故に早期完売も予想されます。ご入り用の方はお早めに。



350ml 750円

酒蔵・元坂酒造が作った新米 コシヒカリ

日本一の清流とも呼ばれる宮川の伏流水を用い、美酒を醸す多気郡の元坂酒造。銘柄はご存知「酒屋八兵衛」。同蔵では酒造りに欠かせない酒米「伊勢錦」は勿論ですが、飯米「コシヒカリ」も作っています。春から秋は米作り、秋から春は酒造り。だから社長は、1年中長靴を履いている事になるのかな? 夏場に被る麦わら帽子。そんな格好がメッチャ似合う社長さんって、あんまり聞きませんよネ~。



その元坂酒造が作る新米コシヒカリが入荷いたしました。この米から多気郡の空気や人の温かみ、元坂の人柄を感じていただければと思います。田舎の素朴な味わいをお楽しみ下さい。ちなみに、2ページにてご案内致しました「酒屋八兵衛 八十八夜 純米酒」のお燶酒と、この米の炊きたてのおにぎり、メッチャ合いますよ。騙されたと思ってお試しあれ。

5kg 2,160円

あっぱれ本格焼酎

く鹿児島県・大海酒造

しんしょうちゅう

くじら 新焼酎

10月中旬頃入荷予定

ご予約賜ります

今年もコイツがやってきます。そう、「昇りくじら」。人気の「くじら」の新焼酎です。くじらは、魚へんに京(けい)と書き、京は兆の一萬倍。「くじら・新焼酎」は、ケタはずれに大きなスケールのくじらがブリーチング(跳躍)している、10月限定のラベルです。しなやかなくじらの身体が、海から広く青い空へと、雄大なジャンプで宙に舞います。コロナ禍での不安や経済での大打撃を吹き飛ばすべく、想いを込めた“昇りくじら”…。匠の魂と、技から生まれた、極上の一滴をお楽しみ頂けます。

1.8L 2,242円

く鹿児島県・鹿児島酒造

くじら 紅やきいも黒瀬

人気の「やきいも黒瀬」は13種類あります。通年販売の「やきいも黒瀬」の原料芋は黄金千貫。春先に発売される「紫やきいも黒瀬」は「額桂紫」と「バーブルスイートロード」を使用。この度入荷の「紅やきいも黒瀬」は「紅薩摩」を原料としています。どの原料芋も焼き芋にしてから使われます。今では他の蔵元が造る焼き芋焼酎を見かける事もありますが、元祖はこの「黒瀬」。焼酎業界第一人者である同蔵の黒瀬安光前社氏が発案し、試行錯誤の末に手掛けた製法です。この「紅やきいも黒瀬」は3種類の「黒瀬」シリーズの中で最も入荷数が少ないんです。その理由は先述の原料芋である「紅薩摩」の収穫量が極めて少ないのであるから。

全国の黒瀬特約店の中でも一部の特約店しか販売されない希少な「やきいも黒瀬」です。その味わいは…? 烤芋ならではの香ばしさと紅薩摩の甘味が奏でるハーモニーが絶妙! 柔らかくて優しい香りと甘味に、爽やかさを感じます。

なのに、コクも感じる! ウン、最高! あと少しとなりました。お早めに!

720ml 1,599円 1.8L 完売御礼

く鹿児島県・國分酒造

せんりょう

くじら 国分 全量新焼酎

人気の「國分酒造」。「いも麹 芋」「大正の一滴」「蔓無源氏」などの年間定番酒はもちろん、「安田」「フランゴオレンジ」

9月末頃入荷予定

「クールミント・グリーン」などの季節限定酒も即完売しています。

そんな同蔵の地元で最も愛飲されているのは

レギュラー酒の「さつま国分」。そのオール新酒が限定入荷!

古酒を一滴もブレンドせず、今年収穫した芋だけで醸した

全量新酒100%の芋焼酎です。日本酒でいう「しづりたて」と

同じですね。新酒ならではの力強い芋の香りと甘みが最大の特徴。

今の時季しか楽しむことが出来ないティストですよ。

1.8L 2,134円

く福岡県・ゑびす酒造

くじら らんびき SHINY GOLD CHESTNUT CASK FINISH

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。

全麹3段仕込という、通常よりもコストが掛かる仕込みで

造った麦焼酎の原酒を4年間も熟成。その焼酎を、栗の木で

出来た樽で更に2年間熟成させました。麦焼酎なのに

栗のような香りがするのは、栗材ならでは。香ばしい香りと優しい

甘み、ほっこりと感じられる旨み。いかにも秋らしいティストに

仕上がっています。いつもとはちょっと違う麦焼酎の世界を

お楽しみいただけますよ。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 4,015円

く女流酒屋の
ひとりごと

KOBAIのお店の冷蔵庫には秋酒が勢揃い!
秋酒の飲み逃しのありませんように…笑。
次は冬。「ゆく年くる年」の御予約
受けも始まりました。美味しいお酒がどんどん
入荷ばかりなので飲んで四季を樂(みまよ)り。

by MICHIO