

しもつき

霜月

2021年10月21日発行

酔心一ハ

～其の二百二拾四～

【旨喜酒専門店】

KOBA

(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。

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく ほうじょうかんしゃさい

来福 豊醸感謝祭 純米大吟醸ヌーヴォー無濾過生原酒

11月23日解禁

この酒の解禁日である11月23日は、昭和22年までの収穫祭にあたる新嘗祭という祭日でした。新嘗祭とは、現在でも行われている宮中祭祀で、天皇が五穀の新穀を天神地祇に勤め、また自らも食することで、その年の収穫に感謝する儀式です。「新たな実りに感謝する日」ですネ。新嘗祭の日に、我が国日本の伝統に立ち返り、新米で醸された出来立ての純米大吟醸ヌーヴォーで楽しいひとときを…。そんな思いから昨年11月23日、6軒の酒蔵がにサブネームに「豊醸感謝祭」と詠い、純米大吟醸のヌーヴォーを一斉発売致しました。各蔵元は酒販店からの予約だけを瓶詰して出荷。追加での受注は無しというスタイルです。その「豊醸感謝祭」に今年からKOBAでも人気を誇る「来福」が、7軒目の酒蔵として新たに加わりました。この秋に収穫された蔵元の地元産の「ひたち錦」を50%精白し、10月から仕込みが開始されました。使用酵母は「プリンセス・ミチコ」の花酵母。「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は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。この花酵母を使って酒を醸せるのは全国で9蔵しか認められていません。只今、仕込み真っ最中のため、この酒を飲んだんは誰一人いません。果たしてどんな素晴らしい酒に仕上がってくるのか？ 楽しみ楽しみ。一般に厳冬期に醸される、日本酒の中かで最上級の格付けとなる純米大吟醸。その新酒が早々に飲めちゃう！五穀豊穡を祝い、実りに感謝しながら、至福の純米大吟醸ヌーヴォーで楽しい時間をお過ごしくださいませ。



720ml 1,650円 1.8L 3,300円

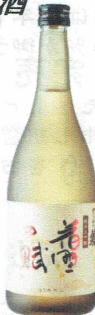
秋の限定酒

〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん はなの ふ

蓬萊泉 花野の賦 純米大吟醸生酒

大人気を誇る「蓬萊泉・空」。その姉妹品となる酒です。「空」とほぼ同じスペック。違いは「生酒」「酵母」「熟成期間」の3点。この3つの違いが「空」より、フレッシュ＆フルーティ＆ライトな飲み口へと導きます。「春のこさぶれ」「はつなつの風」と、同じ酒が季節ごとに商品名を変えて出荷される酒ですが、この秋バージョンが完結編となります。時の経過と共に移ろい行くテイストの違いが楽しめるのも魅力ですネ。先月号でもご案内させていただき残り僅かとなりました。お早めに！



720ml 3,630円

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた

久保田スパークリング

きめ細やかな泡立ちとマスカットを想わせる果実のような香りが魅力的な日本酒。そう、日本酒なんです。ほんと、スパークリングワインのような飲み口なのですが、原材料は葡萄ではなく、お米で～す。アルコール度数も一般的なスパークリングワインと同域の12%。グラスの中で心地良く弾けるガスは見栄えも良く、華やかな気分させてくれます。甘酸っぱい飲み口を持ち、食前酒はもちろん、お料理と一緒に食中酒としても楽しめます。シャープな酸味が、口当たりにスッキリ感を覚えさせ、キリッと締まった後口でフィニッシュできます。冷してシャンパンガスで。ロックもイケますヨ。フルーツを入れてカクテル風もお洒落。マリネ、生ハム、チーズ、アヒージョ等をお皿にキレイに盛り付ければ、絶対にハイテンションになれるハズ。いつもの日本酒のある風景とは違うワールドが見い出せますヨ。入荷数は少量、早い者勝ち！



500ml 1,320円

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉

てんゆうりん あきじゅん

天遊琳 秋純 手造り純米酒

「秋酒」の入荷もひと段落した頃にタカハシ酒造から届く「秋酒」の案内。毎年、「秋酒」の大トリを狙うかのように案内が遅いんです。で、やっとこさの入荷です。味わいに落ち着き感が漂います。爛向き…。一瞬、そう思ったのですが、ベストな温度帯は常温。しっかりとした旨みが今が旬の肴とナイス・コラボを奏でます。特にキノコ類と合わせると最高～。ツボを押さえた酒です。



720ml 1,540円

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん ゴールドフェニックス

鳳凰美田 Gold Phoenix 純米大吟醸

人気の「鳳凰美田」の高級酒が少量入荷。幻の酒米「愛山」を45%精白。モロミの入った酒袋から滴る酒の雫を一滴ずつ集め、丁寧に瓶詰めし、瓶燻火入れ後に静かに蔵内にて1年間貯蔵させた純米大吟醸です。華やかでありながら落ち着き感のある香り。それはそれは、エレガント。柔らかで深みのある味わい。それはそれは、ゴージャス。米という穀物が原料でありながら果実感を感じさせる。それはそれは、極みの域。その洗練された味わいはイタリア製のシャンパン瓶に詰められています。この酒、見逃すな！



750ml 5,500円

御予約 受付開始!

限定品

飲んで旨い! 贈って喜ばれる!

旨喜酒

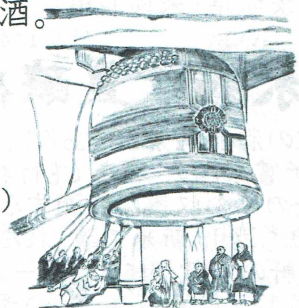
ゆく年くる年

御予約
受け賜います

毎年人気の理由

新米新酒 吟醸酒 〈新潟県・朝日酒造〉

- 「越州」「久保田」でお馴染み、新潟の名門蔵元・朝日酒造の一年一回の限定酒。
- この秋に収穫した「五百万石」で醸した吟醸新酒。
- なんとと言ってもオイシイ! フレッシュな香りを持ったスッキリとした辛口です。
- どの温度帯でも楽しめるお酒です。(冷やして、常温、お燗、どれも美味! !)
- 年末シーズンにもってこいのネーミングも最高! 除夜の鐘を肴に是非…。
- 御歳暮・プレゼント・差し入れに、とっても大好評! (他酒との詰め合わせも可能です。)
- 価格がリーズナブル!

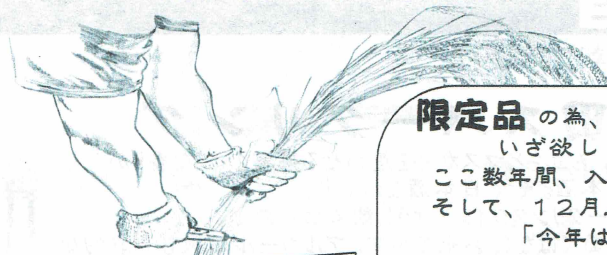


オイシイ! 淡麗辛口

新潟酒の典型的な味わい【淡麗辛口】。淡麗辛口酒が世間で評判になると、淡麗辛口と表示した酒が氾濫しました。中には、アルコール添加を多した薄っぺらの辛口だけの酒や、醗の段階で数字上だけで辛くし、風味を損なった雑味の多い辛口酒など、粗悪な辛口酒が横行した時期もありました。本家本元・朝日酒造が守り続けている【淡麗辛口】の味わいを表現するならば…“キレイでスッキリしていて、後に残らず、飲み飽きしない酒”。そして“口に含んだとき、ただ辛口だけでなく酒らしい風味があり、心地よい余韻を残しながら、スッと消える”。

朝日酒造では、原料米の高精白に始まり、蒸しの硬さ、乾燥突き破精麴、醗の低温発酵、上槽の圧の掛け方、味に関する成分等々、全てにこだわりと万全の注意を払いながら酒を醸しています。そして、もうひとつ忘れてはならないのが【水】です。日本酒の80%以上は水なのですから…。朝日酒造の仕込み水は「宝水」と呼ばれる、硬度1.5と非常に柔らかく、且つ、強い水です。この水に蔵の技とも言える【妙技】を加える事で日本一の淡麗辛口酒とも言える朝日酒造の酒が誕生するのです。

只今、
酒造り真最中!



11月末頃入荷予定

限定品 の為、数に限りがあります。非常に **人気** が高く、いざ欲しくなる年末には毎年 **品切れ** 状態です。ここ数年間、入荷数の約80%が御予約をいただいております。そして、12月上旬頃に毎年 **完売** してしまう人気のお酒です。「今年は飲めなかった～」という事のないよう、気の早いお話で申し訳ございませんが、お早めの **御予約** をお勧め致します。

720ml

1,573円

1.8L

3,267円

〈新潟県・諸橋酒造〉

こしのかげとら

越乃景虎 純米しぼりたて生原酒 甕詰

毎年人気のこのお酒。フレッシュで爽やかな味わいがウケています。瓶ではなく、「甕」に詰めての限定入荷。付属の竹製柄杓ですくいながら、いつものお酒のシーンとはちょっと違う時間を楽しんでいただけたらと思います。ご家族、お仲間など、皆様でお楽しみ下さい。ご進物にも最適ですヨ。



11月下旬頃入荷予定

1.8L 5,113円

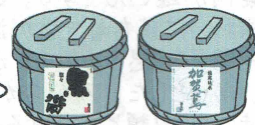
限定6本のみ
早い者勝ち!

樽 酒 量 売

720ml瓶は
当店で
ご用意させて
いただきます。

石川県の福光屋から2種類のお酒を特別に木樽にて仕入れ、量り売りさせていただいております。毎年恒例の企画です。酒通にウケるしっかりとした味わいの【黒帯】と、ふくやかな香りでキレイの良い【加賀鳶】の2酒。木の香りが【黒帯】【加賀鳶】本来の酒の旨さに追い打ちをかけます。お正月にもってこいの、この2酒。是非ともご予約をおすすめいたします。

〈石川県・福光屋〉12/29日発売予定



くろおび ゆうゆう

黒帯 悠々 特別純米酒 樽酒

720ml

2,090円

かがとび

加賀鳶 極寒純米酒 樽酒

720ml

2,090円

御予約 受付開始!

〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ

11月中旬頃入荷予定

楯野川 2022年 寅千支ボトル 純米大吟醸

醸すお酒は全て純米大吟醸規格。そんな「楯野川」の年末限定の千支ボトルです。昨年も大好評をいただき、御予約で全て完売となりました。今年のこの酒は同蔵が初めてチャレンジした白麴を使用して醸した酒が2022年の千支である「寅(とら)」のイラストをあしらったプリントボトルに詰められています。KOBAもまだ試飲が出来ていません。今までの「楯野川」の酒質とは大きく違う、新たな味わいになっていることかと思われまます。一般に白麴で醸す酒は甘酸っぱいお酒に仕上がるのが特徴です。同蔵曰く、「糖を残して甘さもしっかりだしていますので、甘さと酸っぱさを同時に感じられる新感覚の日本酒です。甘味と酸のバランスがとても良く、軽すぎないタッチで心地良い飲み口になっています」との事。

きっと、キリッと冷やして爽やかに楽しめるテイストなのでしょネ。蔵元からの出荷分は既に各特約店からの予約で完売しているそうです。絶対に飲みタイガー(笑)



720ml **2,750円**

〈新潟県・朝日酒造〉

あさひやま

がんたん

11月28日(日)締切 完全予約制

朝日山 元旦しぼり 生酒

元旦の早朝。澄み切った空気の中、蔵人がこの酒を搾ります。その酒を生そのまま原酒の状態で瓶詰め。そして、蔵のすぐ近くの朝日神社でお祓いを受けた後に出荷されます。1本ごとに開運絵馬が酒瓶に掛かっており、ラベルには2022年の千支である「寅とら」が描かれています。一年の幸をお祈りして新年を飾るのにピッタリのお酒です。スッキリさを基調とした酒質の中に、フレッシュで豊かな味わいと、原酒ならではのトロミ感をお楽しみいただけます。



令和 4年1月8日入荷予定

1.83L **2,739円**

限定酒

〈三重県・清水清三郎商店〉

ざく あいやま

作 愛山 純米吟醸

11月上旬頃入荷予定

ところで「愛山」ってお米、ご存知ですか？おじいちゃんが「山田錦」、おばあちゃんが「雄町」。非現実的な話ですが、サッカーで例えるならカズさんと澤さんのお孫さんみたいな(〇〇) 要するに、超サラブレッドな酒米です。その昔「剣菱」が契約農家に栽培してもらい、独占して酒造りに用いていた酒米でした。しかし、阪神淡路大震災で「剣菱」も酒造りが出来なくなり、「愛山」が各蔵元に広がっていったという経緯があります。栽培が難しいと言われる「山田錦」や「雄町」ですが、「愛山」はその両者より更に粒が大きく、もっとも栽培が難しい米でもあります。当然生産農家は減り、幻の酒米となる…という訳ですネ。

でも、逆に言うならば、「剣菱」が独占して使っていたというより「剣菱」が農家さんと契約して守り続けてきた酒米とも言えますネ。「愛山」は、心白も出やすく溶け易いという性質を持つためとても造り易く、味わいも良くなります。一方で、味の重い酒になりがちで、とても扱いが難しい酒米でもあります。要は、扱い方次第で良くも悪くなるという酒米。難しいが上手くやれば素晴らしい酒に仕上がる酒米という事ですネ。更に言うならば、造り手の腕が問われる酒米でもあります。そんな「愛山」を55%精白して醸した限定酒です。「作」特有の華やかな香り。爽やかな酸味と「愛山」ならではの豊かな味わい。そして、クリアな飲み口。それらひとつひとつが融合して「フルーティ」という言葉に結び付く。これぞ、「作」の「愛山」です。

750ml **2,090円**



〈秋田県・阿櫻酒造〉

あざくら

阿櫻 宴 -UTAGE- ツバキアンナラベル

ツバキアンナ…。漫画と浮世絵とロックで育ち、酒をこよなく愛する漫画家。画描き。浮世絵師。そんな彼女の絵に惚れ込んだ阿櫻酒造の照井杜氏。この絵のイメージの酒を造りたい…。そして誕生したのがこの酒「宴」。飲んでいただく方々がラベルを眺め、先入観なく照井杜氏の思い入れを感じていただきたい…。だからあえて酒質、スベック等は非公開となっています。という訳で、KOBAのテイastingコメントも非公開。日本が誇る現代浮世絵師が描く、力強く美しいラベルと杜氏の思いがコラボレーションした酒です。是非ご堪能下さいませ。

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 Shield 惣兵衛早生 純米大吟醸

この酒の原料米となる「惣兵衛早生(そうべえわせ)」は、「幻の酒米」と称される「亀の尾(かめのお)」の親にあたる山形県庄内地方の在来品種で、現在では「亀の尾」以上に希少な存在となっております。その種もみを山形県農業総合研究センター水田農業試験場から譲り受け、歳月を掛けて作付け面積を増やし、現代に甦らせたのが楯の川酒造です。その酒米を贅沢に50%精白。ほんのり甘い香り。しなやかな酸味。そして、軽やかな飲み口の奥に見出せる旨み。味わいのパーツが見事に絡む事により、奥深くもありモダンなテイストに仕上がっています。酒名の「Shield」とは「盾」の意。楯の川酒造の「楯」と字は違いますが、「盾(シールド)」と同蔵の家紋である「源氏車」をイメージしたロゴマークが真っ黒な酒瓶にプリントされています。見た目、超カッコイイ！

テイストといひビジュアルといい、とにかくナウい(〇〇) ぜひご賞味を(〇〇)

720ml **2,035円** 1.8L **3,850円**



たてのがわ

むが

楯野川 無我 純米大吟醸ブラウンボトル

6つの「無」、この酒にあり！「無濾過」…採れたそのままの。「無加水」…濃厚な旨みを持つ原酒で。「無加熱」…フレッシュな生酒として。「泡を立てな(無)い」…自然な発泡感を残したまま。「時間を置かな(無)い」…上槽当日に瓶詰め。新鮮味溢れる美味しさを「無我夢中」に追求！契約栽培による特別栽培米(減農薬・減化学肥料)の「美山錦」を100%使用。精米歩合は50%。洗練されたシャープな味わいの中に米の旨みが躍動します。そして、蔵元で亀口から汲んで飲む、あの特別な味わいも体験できます。とにかくフレッシュ感MAX！白ワインにも似たミネラル感もあり、メッチャ元気をもらえそうな飲み口。カタカナの「ム」がらつ並んだようなデザインのラベルも超カッコイイ(〇〇)そして7つめの「無」を発見！毎年早々に売り切れて無くなっちゃうという事(〇〇) きっとご満足いただける1本です。※今期出荷分は720ml規格のみとなります。

720ml **2,035円**



〈新潟県・朝日酒造〉

ろくのえっしゅう

緑乃越州 純米大吟醸

「越州」シリーズ最上級酒「緑乃越州」には「きれい」という言葉がよく似合います。この酒が注がれた酒器を口元付近に近付けると同時に、桜や藤の花を想わせる可憐な香りが期待感を膨らませます。口の中ではキラキラと輝きを放ち、連なりながらスムーズに喉を通り抜けてくれます。まさしく、この上ない美酒。グクグク感を全く感じさせない落ち着き感があり、シルクのような味わいには風格が漂う。人生のハレの日にはこの酒で乾杯したいですね。また、大切な方への贈り物にいかがですか…。年に2回の限定入荷となります。

720ml **4,004円** 1.8L **8,921円**



限定酒

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

ワインセル

鳳凰美田 WINE CELL 純米吟醸 瓶燭火入れ

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。生酒に引き続き発売される、この「火入れ酒」。華やかでフルーティな生酒に比べ、香り、甘味、酸味の奏でる三重奏が実に艶やか。

大人になった味わいとも言いますか。

怪しいほどに、なまめかしい酒です。

鳳凰美田特有の華やかな香り、タップリの旨味が口の中、

そして五臓六腑、はたまた脳まで楽しませてくれますよ。

白ワインのような飲み口は、まるで日本酒の変化球？

この酒で、日本酒の未知の世界を見出して下さいませ。

720ml **1,980円** 1.8L **3,740円**



〈茨城県・来福酒造〉

らいふく

まねきねこ

来福 招き猫ラベル

この酒の発売日は9月29日。929は語呂合わせで「来る福」。とても縁起良く読めることから「来る福招き猫の日」と認定されています。

そして、コロナ禍から、少しずつ明るさがもどりつつあるここ最近。

たくさんのお福が来ますように…。そんな想いから、招き猫を

モチーフにしたラベルとなっています。酒名は「来福」。

ラベルは「招き猫」。発売日は9.29。去年は八方塞がり、

今年も孫の誕生以外、これまで何とも幸薄いKOKAとしては

浴びるほど呑みたい酒(笑)。

花酵母を得意とする同蔵ですが、この酒はカーネーションの

花酵母を使用しています。で、お味は？花酵母でありながら、

穏やかな吟醸香。口の中では膨らみ感のある甘みが広がります。

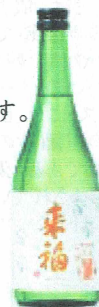
その甘味をええところ加減にキープする役目を見事に果たす

爽やかな酸味。優しい飲み口の中にバランスの良さを覚え、

ほっこりさせられるテイスト。

飲んだ人には必ず「来」るヨ、「福」が！

720ml **1,650円**



会員カードをお持ちの方

お一人様1本限り

〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん

まか

蓬萊泉 摩訶 純米大吟醸

酒名「摩訶」には大きい・多い・優れているという意味があります。

とても不思議な時に言われる「摩訶不思議」の「摩訶」です。

先人から引き継いだ酒造りの伝統と技術を更に磨き、味わいの

魅力を更に広げたい…。そんな蔵元の想いが酒名に込められています。

原料米は自社栽培の酒造好適米「夢山水」。

そして、精米歩合は、なんと30%！ 米造り、精米、その後の酒造りと、

全ての行程において関谷酒造の最高の技術が注ぎ込まれたお酒です。

「空」「吟」の更なる上をいくスペックと味わいを持つ最高酒。

その味わいについて、今更多くを語る必要もないと思いますが…。

この上ない上品で華やかな香り。クリアでソフトな口当たり。

ピュアな甘み。雑味を微塵も感じないキレイな飲み口。

この酒でしか体験できない、口に含む前の興奮と

飲み終えてからの感動があります。

そして、「空」「吟」は年に数回出荷されますが、

「摩訶」は年に1度だけしか出荷されないメグレア酒。

是非、ご賞味ください。でも…。お一人でも多くの方に味わって

いただきたいという思いより、サイズに関わらず会員カードを

お持ちの方に限りお一人様1本の販売とさせていただきます。

どうかご理解をお願い致します。

720ml **6,105円** 1.8L **14,410円**



まるごと
四日市の酒

MARU YON
純米吟醸 生原酒

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、
四日市市外への出荷が一切されない、
四日市市民しか呑めない酒。
四日市市でその全てが始まり、
四日市市民が関わり、
四日市市で完結する、完全地産地消の酒。
四日市市民の四日市市民による
四日市市民の為の、真の四日市の地酒です。



御予約
受付中

そんな酒を目指して、立ち上がったプロジェクト。12月上旬頃発売予定

今年で6回目の企画となります。

今年も楠町の宮崎本店に酒造りを依頼してあります。

発起人のKOKA、案外頑張っています(´o´)

酒の趣旨上、四日市在住の方にしか販売することが
できませんこと、お許し願います。

市外在住の方は四日市まで足をお運び頂ければ購入可能で～す。

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**

新商品

〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん

八海山 純米吟醸 55%

人気の新潟銘酒「八海山」から新発売となった酒です。

蔵元からは「キレイでスッキリとした味わいの中にも、ほのかな酸味、味わいの
骨格をしっかりと感じていただけます」とコメントをいただいていた。

その先入観を持ちながら、早速試飲しましたが、ホントその通り。まず、ひと口。

確かにキレイでスッキリ。でも、今までの八海山の味わいと何かが違うんです。

そう思いながらふた口め。「酸や酸！」蔵元の言う「ほのかな酸味」に

間違いはないのですが、KOKAが感じた酸味は主張がありながらも

でしゃばりの無い酸。グリーンな味わいの演出に一役買うと同時に

味わい全般を引き締める二役を見事に果たしています。

二役を演じる名脇役的な存在ですネ。これまで「淡麗辛口」という

新潟酒の典型的な味わいだった「八海山」ですが、味わいに

幅のある、今までの「八海山」とはひと味違うテイストに仕上がって

います。そして、料理との相性の幅がとて広い食中酒。

料理と酒、お互いの旨みが口の中で膨らみ合いながら、

お互いを引き立てます。「食に寄り添い、心通わす」という

「八海山」の変わらぬテーマを念頭に置きながら、

ほんの少しイメージチェンジを狙った酒ですネ。

この酒と旬の様々なお料理でペアリングをお楽しみくださいませ。

720ml **1,430円** 1.8L **2,992円**



旨くてお値打の燗酒

〈三重県多気郡・河武酒造〉

ほこすぎ

しゅうじゅん

銚杉 秀醇

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た

酒です。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・サケ」の最優秀賞に選出されました。

言うならば、コストな日本酒の世界チャンピオンという事。

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加わります。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ブレーキを掛ける酸味。この酸は山廃酒の

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、いちばん花を開くのはお燗をつけた時。

ちょうどお燗の美味しい季節にもなってきましたし…。世界を驚かせた

スーパー普通酒、是非お燗でお楽しみください。

1.8L **1,903円**



新酒の季節がやってくる!

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん はつ 鳳凰美田 初しぼり純米吟醸生酒

毎年大人気のお酒です。出荷日が早いこともあります、毎年一番最初に完売する「しぼりたて」です。そのクオリティの高さには定評があります。若しさが有りながらも柔らかさも兼ね備えていますヨ。

720ml **1,760円** 1.8L **3,080円**

〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん えちご そろろ あおえちご 11月中旬頃入荷予定 八海山 越後で候青越後 しぼりたて生原酒

荒々しい飲み口のお酒。ワイルドでありながら繊細さも持ち合わせたストロングな新酒です。KOBASでは別名「ちょいワル親父な酒」として親しまれています(。)

720ml **1,287円** 1.8L **2,684円**

〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん あらばし 11月6日一斉発売 白岳仙 荒走 ARABASHI 純米吟醸生酒

KOBAおすすめ、福井の地酒「白岳仙」。福井と言えば「越前かに」を真っ先に思い浮かべる方も多いのでは? 「越前かに」は冬の味覚の王様と言われている、日本海の荒波と厳しい寒さに育てられ、甘く引き締まった肉質で知られています。特に「越前かに(極さかみ)」は蟹の最高級品種と評価され、農林水産省が進める「地理的表示保護制度(GI)」に、全国で69番目に登録されました。かにの中では全国初となる登録でもあります。まさに福井県を代表するブランド食材です。その「越前かに」は11月6日が毎年解禁日と決まっています。この酒も、その解禁日に合わせて一斉発売されます。この酒の味わいの4大要素は、フレッシュ&ジューシー&パワフル&キレッキレ。それらひとつひとつのパーツが重なって「食」との関連性が生まれ、「旨い酒!」という表現に結び付く。初めジューシー、終わりドライ。そんな酒です。今年で168回目を迎える同蔵の新酒の解禁。「越前かに」や旬な食材と共にどこもお愉しみください。そして、食卓に蟹が上ったら、この酒に決まり!

720ml **1,870円** 1.8L **3,630円**

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

ぎざえもん はつしぼり 11月18日解禁 義左衛門 初搾り NOUVEAU 純米吟醸生酒



- ・解禁日は毎年ボージョレ・ヌーヴォーと同じ日。
- ・ボージョレ・ヌーヴォーとの飲み比べも楽しいですヨ!
- ・同蔵が今期いちばん最初に蔵出しするお酒。
- ・蔵元近くの金山修宮司(大村神社)で御祈禱いただいた縁起の良いお酒。
- ・蔵内では蔵元に「初搾り式」が執り行われます。
- ・爽やかな香り。鮮烈な味わい。みずみずしい!
- ・しゃぶしゃぶ、海鮮鍋とマッチグ〜。

720ml **1,815円** 1.8L **3,520円**

『新酒』は他にも各蔵元から順次入荷してきます。いよいよ本格的な日本酒シーズンの到来ですネ。アレコレも飲まなきゃ。今のうちから体調を万全に整え、『新酒』を迎え撃つべし!

あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

やすだ 安田

〈芋 26°〉

当店取り扱いのお酒は、日本酒も焼酎も、ほとんどが限定流通のお酒です。限定流通酒というのは、販売する店を酒蔵が限定する、特約店制度と言え解り易いですがネ。通常、限定流通酒はTVや雑誌等のCMに出ることはあまりありません。露出度が少ない分、我々酒屋の伝達力と、商品自体の価値観が絶対不可欠となります。そして、世で爆発的な人気を得た酒は、裏ルートで高値取引され、俗に言う「プレミアム価格」で販売されるという悲しい現状があります。少し前のマスクと同じですネ。しかし、国分酒造の焼酎に関しては「プレミアム価格」で販売されているのを見かけたことがありません。それは同蔵の焼酎、全てのラベルに販売店名が印で押されているから。裏ルート、いわゆるブローカーや特約店ではない店が販売するのに困る仕組みがキッチリと施されているのです。これは、自蔵が誇る酒を、タッグを組んだ酒販店により広めてもらい、解っていただける方だけに適正価格で飲んでいただきたいという、同蔵の想いなのでしょうネ。「いも麴芋」「大正の一滴」「蔓無源氏」「純芋」、そして、この「安田」。これらの芋焼酎は、国分酒造の芋焼酎に対する熱い想い、商品発売までの経緯、その見事なまでの味わい、その他様々な要素があるにも関わらず、プレミアム価格で販売されていない現状に、この蔵の実直な姿勢を感じずにはいられません。そんな国分酒造の杜氏は安田氏。過去に前例のない芋麴で造った芋焼酎を造ったり、絶滅した大正時代の芋を復活させて芋焼酎を造ったりと、奇跡の名杜氏。2017年に焼酎業界への数々の功績が認められ、【現代の名工】を受賞されました。その名杜氏の名を冠にした限定焼酎がコレです。今年の出来具合は、私もまだ試飲していませんので解りませんが、蔵元からは『9年目の発売となりますが、今年の出来も上々。芋焼酎独特の果実香、特に柑橘系果実のような香りが特徴です。』とコメントをいただいています。すでに多くの御予約も頂戴しております。入荷数未定の為、調整させていただく可能性も有りますが、先ずは御予約が賢明かと。大人気の芋焼酎です!

720ml **1,270円** 1.8L **2,580円**

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

はたるび はな 10月末頃入荷予定 〈芋 25°〉 蛭燈 2021~華~ season3

伝説の名杜氏 故黒瀬 安光さん。その心と技を受け継ぐ現杜氏・弓場さんと鹿児島酒造。伝統を重んじながらもチャレンジ精神も旺盛な同蔵では、近い未来に蔵と焼酎業界を引っ張っていくであろう若い蔵人が、自分達だけで焼酎造りに挑戦しています。2年前から始めた若手5人だけの焼酎造り。昨年の味わいは上出来でしたが、今年も1本、仕込みました。今期の造りはこれまでの2作にはない方法を用いたそうです。「イメージカラーはワインレッド。テーマは「華」。この不安な日々但至少でも明るく華やかなになれますように…。そんな想いが込められています。昨年のテーマの「蕾」。今年のテーマも「華」となり、年々成長していきますネ。「濃厚でイカした味わいに仕上がりました」とコメントをいただいております。飲むのが楽しみですネ。そして、いちばん感じていただきたいのは、若い造り手のホットなハート。彼ら、彼女らの日々の風景にカメラを回したら、笑いと涙がテンコ盛りの素晴らしいドキュメント番組になると思うのに+(-ω-)/若者のエキス、いただきます!

720ml **1,400円** 1.8L **2,800円**



日本和飲 わいん

＜茨城県・来福酒造＞

「来福＝花酵母」というほど、花酵母で醸した日本酒は群を抜いて旨いと評判の来福酒造。そんな蔵元が手がけるのは日本酒をはじめ、本格焼酎・梅酒・リキュールなど多岐に渡ります。新たなジャンルに次々とチャレンジする蔵元の姿勢は、業界のなかでも一目置かれているとのこと(^_^) そんな来福酒造が創業300年を記念して新たに造り始めたのが「ワイン」です。日本酒造りに使用する花酵母を用いてワインを造っており、原料となるブドウは、蔵の地元である茨城県産のものを使用することにこだわっています。そんな『来福ライン』から樽熟成ワインが2酒入荷しました。

ライフク

ワイン

たるじゅせい

RAIFUKU WINE 樽熟成 白

茨城県甲州を使用した白ワインをゆっくり樽熟成。甲州品種の産地と言えば山梨県が有名ですが、茨城県でも栽培されています！シャープでキレイな酸が心地良く広がります。

750ml 2,750円



ライフク

ワイン

たるじゅせい

RAIFUKU WINE 樽熟成 赤

茨城県産富士の夢を使用。口当たりが良く、軽快に飲める赤ワインです。バニラのような甘い香りと、熟成することで丸くなった酸味がバランス良くまとまっています。

750ml 2,750円



＜滋賀県・ヒトミワイナリー＞

Shine Muscat シャインマスカット 白

数あるブドウ品種のなかでも、ここ数年特に人気の高いシャインマスカット。すっきりとした甘さと食べやすさが人気で、スーパーなどでもよく見かけられるようになりました。食べて美味しいブドウは、ワインにしてもきっと美味しいハズ！ということで、ヒトミワイナリーでは、このシャインマスカットを原料に使用したワイン造りを2019年から行っています。華やかな香りとすっきりとした甘味はシャインマスカットそのもの(^_^)その甘味を控えめにし、キリッとドライな味わいに仕上げました！抜栓直後はやや渋味も感じますが、抜栓後2～3日経つにつれて、味わいが柔らかくなっていきます。味わいの変化もお楽しみください。

720ml 2,420円



h3+ KUMAGERA クマゲラ 白

当店でも人気のh3シリーズから新入荷です。岩手県産ナイアガラを使用した微発泡ワインです。青りんごやパイナップルを想わせる甘く爽やかな香りとドライな飲み口。舌の上でピリリと僅かにガスが弾け。そのまま心地良く喉を通っていきます。感じるか感じないかの微発泡感ですが、この感じがたまらなく気持ちいい(^_^)よく冷してお召し上がりください！

720ml 1,980円



地ビール

＜新潟県・八海山猿倉山ビール醸造所＞

ライディーン

ビール

ポーター

RYDEEN BEER PORTER

新潟県の名門蔵元「八海山」が造る限定クラフト・ビールです。今の時期だけの出荷となります。「ポーター」とは18世紀初頃にイギリス・ロンドンで発祥した上面発酵タイプの黒ビール。焙煎したロースト・モルトを使用するため、コーヒーやチョコレートのような濃い色合いを持ち、香りにもロースト感を覚えます。コーヒーやカラメル、ビターチョコのイメージかな。口に含むと、やはりロースト感。しかしこんなに香ばしいのに飲み口は不思議とライト。甘みは少なめ、ドライに喉を通った後に余韻として残る、またはロースト感。洗練されたポータータイプのビールと言えますネ。すき焼き、醤油味のお料理にナイス・マリァージュ。味わいを楽しみながらもグイグイ飲めるビール、そうありませんヨ。

330ml 499円



＜栃木県・小林酒造＞

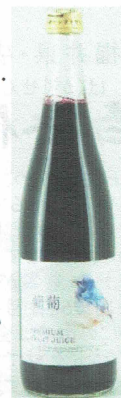
ほうおうびでん

鳳凰美田 PREMIUM 国産100%葡萄ジュース

人気絶頂の「鳳凰美田」。フルーティーな味わいはもちろん、ドライな飲み口を持つ「釀」まで同蔵が醸す日本酒は多くの方から支持を得ています。また、「梅酒」もちろんゆず・あんず・苺・葡萄などのリキュールも大ウケ。商品化されるお酒、全てが引っ張りだこの状態です。

そんな鳳凰美田醸造元・小林酒造が新事業を始めました。それは…。なんと、ジュース！！でも、そんなところのジュースとはチョイ違います。そこにはやはり「鳳凰美田」。これまでリキュール造りに培ってきた原料処理技術と経験が存分に発揮されたジュースに仕上がっています。原材料は栃木県コンコード。香りの高い高品質は葡萄です。糖分添加ゼロでありながら、葡萄ならではのしっかりとした甘みを楽しめます。老若男女、どなた様にもお楽しみいただける濃厚で高品質な葡萄ジュース。ノンアルコールですのでワインの代替えとして、またキンミヤ焼酎で割っても美味しくのめますヨ。高品名に付くPREMIUMの文字伊達じゃありませんヨ。

720ml 1,080円



完売御礼＆御予約のおすすめ

11月18日が解禁日にも関わらず、お陰様を持ちまして当店入荷予定分は9月28日に早くも御予約にて完売となったボージョレヌーヴォー。心から御礼申し上げますと共に御予約出来なかった方々にお詫び申し上げます。当会報誌がお手元に届き、ご覧になられて気になるお酒がございましたら、先ずはお電話にて御予約をいただいた方が賢明かと思われます。当会報誌がお手元に届く以前に店頭に並んでいるお酒もありますし、人気のお酒はどうしても完売が早くなります。早い者勝ちの感が否めなく、心苦しいですが、先ずはお電話での御予約をおすすめ致します。それでも完売の節はどうかお許しくださいませ。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

女流酒屋のひとりごと

—マイブーム—

生の落花生を塩茹でし出来上がりのあったかいのをパクッ！これが美味しいんですよ。そにお気に入りの日本酒をゆる〜い時間にしてパクッ！もう最高！でも落花生は枝豆とは違い、20〜30分茹でておくは欠かせません。少しいいか、と待ち切れずに早めに茹であげたらダメだよ。店長はお腹が(ぐ)私は平気で食べたけどネ(笑)



by MICHIO