

きつき

# 皐月

2022年4月21日発行

# 酔い一心

～其の二百三拾～

【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。

## 限定酒

&lt;群馬県・町田酒造店&gt;

まちだしゅぞう

### 町田酒造

岡山県産 雄町55% 純米吟醸 直汲み生酒

女性社氏が醸す、女性目線の酒。日本酒が苦手な方や日本酒初心者、女性や若者にもウケる、フレッシュ&フルーティな飲み口に仕上がっています。と言いつつ、酒通にも大人気の酒です。「町田酒造」特有の飲みやすさに、「雄町」特有のコクや幅のある複雑性が重なり合い、『ワンランク上の町田酒造』に仕上がっています！

720ml 1,650円 1.8L 3,300円

&lt;秋田県・阿櫻酒造&gt;

あざくら

### 阿櫻 もぎたてりんごちゃん

特別純米 無濾過生原酒

日本酒の味わいのひとつである酸味。その酸味にも色々な種類があります。日本酒の場合は、主にコハク酸、乳酸、そして、りんご酸。リンゴ酸はワインに多く含まれる酸味成分として知られていますよネ。この酒は酒名通り、リンゴ酸を存分に楽しめる味わい。リンゴ酸を多く生成する多酸性酵母No.77を使用し、甘酸っぱくフレッシュな口当たりに醸し上げています。爽やかでキリッとしたキレ味は、夏場にピッタリのテイスト。まるでもぎたてのリンゴをほおばっているようですヨ。

720ml 1,485円 1.8L 2,970円

&lt;高知県・酔鯨酒造&gt;

すいせい ぎんれい

### 酔鯨 吟麗 Summer 純米吟醸

「酔鯨」でも一番人気の「吟麗」。その夏酒ヴァージョンです。夏にピッタリの味わいを目指し、定番酒とは酵母を変えて醸されています。また、フレッシュ感を出すために、火入れは1回のみ。少し高めに感じる酸味とキレの良さが、これからやってくる暑い夏でもガンガン盃を進ませます。そして、ラストにショッピリと顔を出すビター感が夏野菜にドンピシャで寄り添います。涼しさをイメージしたグリーンボトルもお洒落(。)

720ml 1,551円 1.8L 2,937円

&lt;長野県・宮坂釀造&gt;

ますみ

### 真澄 すずみさけ 純米吟醸

「真澄」らしさが追求された限定酒。この酒に使用する麹は、なんと白麹。焼酎造りでは黒麹・白麹・黄麹を使い分けられますが、日本酒造りでは黄麹を使って醸すのが主流。テイスチは「白麹」ならではの個性ある酸味が特徴的。白麹特有のクエン酸。甘酸っぱい柑橘系の果実のような酸味を楽しめます。そして、その爽やかな酸味に引っ張られるがままに喉を滑り、軽快で引き締まった飲み口を実現しています。よく冷やしてお召し上がりください。

720ml 1,584円 1.8L 2,640円



&lt;愛知県・関谷釀造&gt;

ほうらいせん

### 蓬莱泉 はつなつの風 純米大吟醸 生酒

5月中旬頃入荷予定

愛知の銘酒と言えば「蓬莱泉」。そして「蓬莱泉」と言えば「空」。そんな言葉をよく耳にしますが、実はこの酒、「空」の姉妹品。「空」との違いは大き3つ。まず、火入れされた「空」に對して、この酒は「生酒」であるということ。だからジューシー！2つめの違いは熟成期間。「空」は約2年間熟成されていますが、この酒は昨冬に仕込まれた若い酒質。だからフレッシュ！3つめの違いは使用酵母。「空」より華やかな香気が立ちます。だからフルーティ！「空」を更に清楚にした妹的存在のお酒です。春に発売された同酒の「春のことぶれ」は、お陰様を持ちまして大好評の内に完売となりましたが、その酒を夏まで熟成させたのがこちらのお酒となります。この酒のストーカーにならぬよう、お気を付けくださいませ(^o^)

720ml 3,630円



&lt;長崎県・福田酒造&gt;

ふくだ さち

### 福田 幸 純米大吟醸 無濾過生原酒

異国情緒漂う長崎県平戸市で醸される、とっても美味しい酒「福田」。そのアッパー酒が限定の「生」で入荷いたしました。

飲み口を一言で表現するならソフト。とても優しい味わいです。香りは穏やか。口の中では45%精白の山田錦ならではの旨みがソフトに膨らみます。そして、その旨味が先述の穏やかな香りと見事に相重なります。酒の味わいの表現でよく使われる「バランスの良さ」。その典型ですね。口の中と舌の上は柔らかいタッチで優しく満たされ、喉を滑らかに通った後は安らぎ感のある甘みを残します。そして、自然とこぼれる笑顔。商品名は「福田 幸(ふくだ さち)」。なんともおめでたい酒名。ひっくり返すと「幸 福田」ということで別名「幸福だ」(笑)。ラベルもゴールドで華やか。飲んでハッピー、贈ってめでたし！この酒で、皆様に笑顔が訪れますように！

720ml 2,200円 1.8L 4,400円



&lt;岐阜県・はざま酒造&gt;

えなさん

チーズ

### 恵那山 Cheers 愛知県産 若水 純米大吟醸生酒

この規格、この味わい…。なのに、この価格。

搾破りの酒とも言える「恵那山」の「Cheers」シリーズです。シリーズですので毎回違う酒が入荷しますが、その違いは原料米にあります。この度入荷する酒は愛知県産「若水」を使用。リンゴやメロンのようなフルーティな香りを楽しめながらも、スッキリとした飲み口。甘みに酸味が覆い被さった、爽やかでチャーミングな甘酸っぱさが最大の特徴。どっしりとした旨口タイプに仕上がる傾向にある「若水」を使用しているにも関わらず、スッキリとした飲み口を実現させた、技ありの1本です。コスパ最高へ！



4月下旬頃入荷予定

720ml 1,733円 1.8L 3,465円

# 限定酒

〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ

## 菱湖 愛山 純米大吟醸

高級和菓子の甘みって、すごく上品だと思いません？この酒の甘み、まさしくそんな感じ(^\_^♪ジワジワと広がるトロリとした甘み。そして、その甘みはまるで舌に溶け込むかのように消えていきます。でも、舌と口の中がその甘みを放したがらず、上品なスイーツのような甘い余韻が長く続きます。優しい甘みに巡り合える酒ですヨ。



720ml 1,925円

〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん

なつむし

## 白岳仙 夏虫 NATSUMUSHI 純米吟醸

福井県産「五百万石」を使って酒を醸したら天下一品の同蔵が、自信を持って世に送り出す夏の限定酒です。旨みを楽しめながらも冴える辛口を堪能できます。尚且つ、クリアー！冷酒で特に冴えます！

酒名「夏虫」は「ホタル」「セミ」の異名でもあります。この酒で「涼」を求めましょう！

720ml 1,760円 1.8L 3,300円

〈岐阜県・林本店〉

ひゃくじゅうろう

あおなみ

ブルーウェーブ

## 百十郎 青波 BLUE WAVE 純米吟醸

商品名はイチローさんが在籍していた頃のオリックス。ま、関係ないかい(^\\_^\)…で、どんな酒？とてもサラリとした風合い。ほのかな旨味と酸味がボリューム感のある苦味によってサラリと消え失せます。その苦味こそが辛口酒の証。そして、淹壺に勢いよく水が滑り落ちるかのように喉を通ります。どんななんや(…?)まさに、淡麗ドライの流儀を感じさせる1本です。

720ml 1,485円 1.8L 2,750円



〈広島県・中尾醸造〉

せいきょう

## 試鏡 プリンセスミチコ 純米吟醸

酒名の「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に、英國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。酵母は日本酒造りに欠かせない微生物であり、植物・野菜・果実はもちろん、空気中など自然界のあらゆるものに生息しています。これまでも日本酒業界では花酵母(花から分離した酵母)を使った酒造りが盛んに行われています。東京農大と言えば日本で唯一、醸造学科を持つ大学であり、全国の蔵元の多くに同大卒業生が携わっていますが、「プリンセスミチコ」の花酵母を使って酒を醸せるのは、同大から経営者として功績が認められた9蔵のみとなっています。その「プリンセスミチコ」の花酵母と55%精白の「雄町」を用いて造られた酒がコレです。香りは華やか。まるで花のよう。甘い香りですが爽やかさがあります。気品があるとても言うべきか。舌触りは優しくてソフト。甘みがジワ～ッと溶け、この甘みが舌にゆっくり染み込んでいくイメージ。「雄米」ならではの、しっかりとした甘みですが、それを突出させすぎることなく、スマートな飲み口に仕上がっています。飲み干した後は、口の中もサッパリ。喉も良し。鼻の奥で口に含んだ時の甘みが余韻として心地良く残ります。皇室御用達のお酒を飲んでいるような気分になれますヨ。この酒、先月号でもご紹介させていただきましたが、お陰様で沢山のご予約をいただきました。誠にありがとうございます。当会報誌を作成している4月14日現在で、入荷前にも関わらず残り5本となりました。残念、無念にならぬよう、お早めのGETを！



720ml 2,200円

〈長野県・酒千蔵野〉

げんぶ

## 幻舞 山田錦 特別純米酒 無濾過生原酒

「山田錦」ならではのふくよかな旨みにイキイキとした酸味が重なることで、ジューシーな飲み口を見事に表現しています。そこに「生」ならではのフレッシュ感、「原酒」ならではのパンチ力、「無濾過」ならではのボリューム感が加わります。しかし、重たさを感じさせないテイスチストは流石の一言！ひと口飲めば「幻舞」が売り切れ必至と言われる理由が理解できますヨ。店頭で見かけたら、躊躇せずに手に取るべし！



720ml 1,485円 1.8L 2,970円

## GWはスパークリング日本酒で乾杯！

〈新潟県・朝日酒造〉

〈ほた

## 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連想させる果実のような香りを持つ、魅力的な日本酒です。シャープな酸味が、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。入荷数は少量！その上、年に4回のみの入荷しかありません。お早めに！！

500ml 1,320円



〈茨城県・来福酒造〉

らいふく

## 来福 スパークリング

口の中で広がるガスのシュワシュワ感。爽やかな酸味と抜群の後キレ。乾杯酒にピッタリですが、ドライタイプに仕上がってますので食中酒としても楽しめます。

375ml 990円



〈長野県・宮坂醸造〉

ますみ

## 真澄 スパークリング 津絡み

MASUMI SPARKLING SAKE Origarami

津抜きせずモロミを瓶内に封じ込め、瓶内で二次発酵が行われます。シャンパニュと同じ原理ですね。自然でキメ細やかな泡立ちとクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。アルコール度数も10%と低く、程良い酸味と上品な甘味はヤミソキに(^\_^)



375ml 1,320円

〈三重県・澤佐酒造〉

さんざう

## 参宮 IMPREVUE スパークリング

白ワインのような飲み口で人気の「アンプレヴュ」にスパークリングタイプが新発売となりました。「アンプレヴュ」の美味しさはそのまま残し、ガス感の爽やかさがプラスされ、洗練された飲み口に仕上がっています。



245ml 748円

〈栃木県・小林酒造〉

ほうとうびでん

人気絶頂！

# 鳳凰美田

ほうとうびでん

## 鳳凰美田 J-sake NIKKO ミズナラ 2016

フルーティな飲み口で絶大なる人気を誇る「鳳凰美田」。その人気は日本酒だけに留まらず、梅・ゆず・桃・みかん・いちご等のリキュールも大人気。そんな「鳳凰美田」から限定で発売されるスピリットです。同蔵が醸す自慢の酒を蒸留後、樽でじっくりと熟成させてから商品化される酒です。過去にも不定期で発売されていましたが、今回の出荷分は特別バージョン。同蔵では、蔵元の地元「日光」の水や自然・大地の恵み等、日光の全てに感謝を込めて醸す酒を「日光へNIKKOへ」というブランドで商品開発しています。

今回の特別バージョンは、日光の森で育った樹齢80年以上のミズナラの木を原料とした木樽にて熟成されています。ミズナラ樽と言えば、今や日本を代表とするカスクです。ジャバニーズウイスキーを世界中に知らしめたカスクであり、心地良い芳香と風味を醸し出します。ウイスキーファンの方ならご存知ですよね。今では、あのシーバスリーガルもミズナラカスクで熟成させたウイスキーを日本向けに輸出しているほど。そんなミズナラカスクで2016年から熟成させました。実に足掛け7年にもなります。その香り、まさに神秘的。口当たりはフルーティでスイート。そして、クリアな飲み口＆デリケートな余韻。アルコール度数は42%。おすすめの飲み方はストレート、ロック、ソーダ割り。これまで味わったことのないニュータイプのお酒と言えるかも？新進気鋭の「鳳凰美田」だからこそ成せるチャレンジ＆テイスト。是非ご賞味ください。

4月下旬頃入荷予定



500ml 3,520円

## 鳳凰美田 日光～NIKKO～

ほうとうびでん

にっこう

500ml 3,520円

生もと仕込み 純米吟醸 無濾過本生

こちらのお酒も世界遺産「日光」がテーマとなっています。超軟水の日光水系により栽培された栃木の酒米「夢ささら」(55%精白)を原料米に使用。仕込水は水源の源泉水。

そして、伝統製法である生もと造りで丁寧に醸されています。フルーティな香りを漂わせますが「鳳凰美田」シリーズの中では控えめと言えるかも。口の中でも香り同様のフルーティな甘み。

キラキラと光り輝きながら滑らかに広がる甘みが、優しく舌に馴染みます。そこにフレッシュ感を伴いながら生もと造りならではのクリーミーな酸味が絡み、個性溢れるテイストに仕上がっています。絶対に飲み逃がせない1本ですヨ。

720ml 2,200円



〈愛知県・伊東〉

## 日本一新しい日本酒蔵

### 敷嶋

しきしま

約20年ぶりに酒蔵を復活した9代目 伊東 優さんが醸す酒。復活に至るまでの苦労と努力を支えたのは酒への熱い想い。酒瓶の中には情熱に満ちたロマンが溢れるほど詰まっています。まだまだ仕込み数も少なく、多くは出荷されません。その上、全国の酒ファンの注目も集まり、品薄状態が続いています。

酒名は「敷嶋 1歩目」。夢に向かって歩み出してまだ一歩目の酒ではあります、その完成度はKOBAのお墨付き。ぜひご賞味ください。

そして、す～っとご愛飲ください。

## 敷嶋 1歩目 特別純米 無濾過生原酒 タンク3本目

きしま いっぽめ 特別純米 無濾過生原酒

控え目ながらバナナ系の香り。バッショングルーツの香りも。口の中では甘みが大きく広がり、直ぐに酸味が覆い被さってきます。ワイルドな飲み口なのですが、不思議と喉の通りは滑らか。ノンストレス。飲み終えた後はアロマ同様、やはりバナナ系のフレーバー。そして、後口に辛味が増長し、口の中をキレイしてくれます。実にイイ酒ですね。仕込みタンク別で出荷される「1歩目」ですが、この3本目がラストとなります。

720ml 1,650円 1.8L 3,300円

きしま

## 敷嶋 純米大吟醸 無濾過生原酒

現時点ではまだ試飲できていませんが、きっと期待を裏切らないテイストに仕上がっていると思います。

蔵元曰く『純米大吟醸ならではの上品さと、「敷嶋」が目指している力強さが両立した酒となっています』との事。

飲む日が楽しみですが、入荷数少量のためKOBAが飲む分を確保できるか不安(笑)

4月下旬頃入荷予定 720ml 3,300円



〈愛知県・澤田酒造〉

はくろう

# 火災から復活 白老

2020年11月、酒蔵が火災に見舞われました。

白老ファン、日本酒ファンはもちろん、多くの人に激励と応援をいただき、今期から自蔵で酒造りが復活できるまでになりました。

TV番組「櫻井・有吉THE夜会」でも取り上げられ、当会報誌でもご紹介させていただいた梅酒も、爆発的な大人気となり即完売。

その澤田酒造の限定酒を3酒、ご紹介させていただきます。引き続きご愛飲と応援のほど、よろしくお願い致します。

はくろう

## 白老 自然栽培米の酒 無濾過生原酒

自然豊かな田んぼの再生を目指し、自然栽培に挑戦する米生産者の取り組みに共感して造られた酒です。

収穫量が少ないため等級検査を取えて受けなかったので、純米酒の表記はありませんが、純米造りとなります。

自然栽培米の生命力が溢れる良さを存分に引き出したく、精米歩合は極力磨かず80%に。豊かな味わいとクリアな後味が魅力的な、しっかりとしたコクを楽しめる味わいに仕上がっています。

このわた・塩辛などの発酵食品、穴子の干物、クリームチーズなど、旨みの強い料理にピッタリですヨ。

4月下旬頃入荷予定

720ml 1,800円



はくろう

## 白老 夏の純米吟醸 うすにごり生酒

この冬に仕込んだ純米吟醸の「しづりたて」を、津を絡めて瓶詰めし、今日まで蔵内冷蔵庫で寝かせた限定酒。

軽快で爽やかな飲み口は、これからの季節に持って来いの1本。しらすポン酢和え、白身魚や海老の塩焼き、ムニエルに好相性。淡白な料理と一緒に飲むと、サッパリ感が更にUPしますヨ。

4月下旬頃入荷予定

720ml 1,650円



はくろう

## 白老 辛口特別純米酒 はぜラベル

原料米は60%精白の富山県産「五百万石」。4月下旬頃入荷予定

口の中で純米酒ならではの旨みを楽しんだ後、キレッキレドライの後味がやって来ます。

今まで程良く熟成を経た、落ち着きのある飲み口。そして、これまた程良い酸味がシャープさに輪を掛けます。辛口派には、たまらん味わいで。

白身魚・旬野菜の天ぷらなどの揚げ物や肉料理によく合います。マリネなど柑橘系のソースにもバッチリ。幅広い料理に対応出来る懐の深い酒です。

720ml 1,375円 1.8L 2,750円



3代目 Mr.Yの

## 月イチB109

今回ご紹介するのは我が街、四日市市のお酒、【天遊琳 瓶巻い 特別純米酒】です。

香りは非常に弱く、すっきり、さっぱりしたタッチ。

クセもなく口当たりが柔らかく穏やかで

後味にもクセが無いのでキレが良く、

酸味と旨味の余韻が心地いいので

食中酒、晚酌酒に最適かと。

個性の強い味では無い分、どんな物にも合う最高の食中酒ですよ。是非、お試しあれ。

720ml 1,485円 1.8L 2,970円



新潟県・朝日酒造

今しか飲めない！ くぼた

## 銘酒 久保田の限定酒



### 久保田 萬寿 純米大吟醸 無濾過生原酒

日本酒ファンなら誰でも名を聞いたことのある「久保田 萬寿」。

その「萬寿」の限定酒、無濾過生原酒ヴァージョンとなります。

実はこの酒、2年前までほんの一握りの飲食店さんでしか

飲む事が出来なかった幻の酒です。

より多くの方に味わっていただきたいと、

昨年初めて店頭での販売が解禁となりました。

とは言え、生産量は僅かですが…。

何ってって「久保田 萬寿」の限定酒、

その味わいについて今更KOBAが語る必要も

無いと思いますが…。見た目は微かにゴールド。

ウン、無濾過ならでは！ 香りは芳醇。

口の中では舌の上をソフトに転がり、

ジワッと染み渡ります。濃厚で深い味わいにも関わらず、

雑味のないクリアな飲み口。

ミディアムボディでありながら不思議と重さを感じません。

きっと、キレイな酸と生酒ならではのフレッシュ感が、

バランス良くボディに馴染むからなのでしょうね。

喉を滑るかの如くスルッと通り、その後のキレも良し。

このキレの良さこそ「久保田」の真骨頂でもあります。

余韻にインパクトを与えて、ケバさのない上質な素朴さも

感じる飲み口。原酒ならではのチョッピリ高めの

アルコール(17%)も、飲み応え感を与えてくれます。

甘辛酸苦淡の味わいのパートのバランスは勿論ですが、

豊かさ・柔らかさ・深み・フレッシュ感・滑らかさ・キレ等、感能の

バランスにも長けた酒です。寿司、天ぷら、懐石などの和食に

合わせると至福ですヨ。特に、からすみ大根やあん肝、最高～！

おめでたいシーンや御自分の褒美に。

贈り物にしても絶対大喜びされるはず！

720ml瓶はお陰様を持ちまして早々に完売となりました。

一升瓶、あと少し！ 早い者勝ち！！

1.83L 10,890円

### 爽醸 久保田 雪峰 純米大吟醸

アウトドア商品のトップブランドである「Snow Peak」と

日本酒のトップブランド「久保田」のコラボ商品。

接点は両者共に新潟県。自然を満喫できるアウトドアで

美味しい日本酒を存分に楽しんでいただきたい…。

そんな両者の想いから誕生した、年に1度の限定酒です。

酒名の「雪峰」は、文字通り「雪の峰」。

Snow Peakを意味し、白を基調とした装いは女性観や

爽やかさがイメージされています。味わいもその装い通り、

まさしく「爽やか」。マスクットやメロンのような果実の香り。

山の空気のように澄み、川のせせらぎのように清々しく、決辺のさざ波の

ように心地良い飲み口。フレッシュでスッキリなテイストの中に、

柔らかな甘味と酸味がバランス良く馴染んでいます。

そよ風に吹かれながら楽しみたい一本ですね。

500ml 3,410円

### 久保田 翠寿 大吟醸 生酒

夏の限定酒の中でも圧倒的な人気を誇る酒です。

お値段は少々高めですが、この味わいなら納得！

マスクット、洋梨のようなフルーティな香り。

口に含むと岩清水のような透明感を覚えます。

喉を通った後に「アレ、日本酒？」とさえ錯覚しちゃう。

で、酔いが回って来た頃に「やっぱ酒やん」と思えるから、

ある意味タチが悪い酒です(。)

720ml 3,091円



三重県内どこにも無い、旨い酒。

秋田県・奥田酒造店

ちよみどり

## 千代緑

毎年、この時期にしか入荷しない超人気の酒が、今年もやって来ました！ 全ての酒名が英数字。実はコレ、全て酵母の名です。そして、どの酵母もフルーティに仕上がるタイプ！ おまけに、全酒が無加圧甕口直詰め。甕を掛ける前に滴り落ちる原酒をその場で瓶詰めした原酒です。微発泡性も残って超フレッシュ！ それぞれの酵母が生み出すフルーティな味わいと無加圧甕口直詰めならではのフレッシュな飲み口をお楽しみ下さい。(微発泡性には個体差があります)

ちよみどり

### 千代緑 R-5

#### 純米吟醸 生原酒 無加圧甕口直詰め

使用酵母は「こまち酵母R-5」。

香りはピーチを思わせるフレッシュな果実のよう。

でも、ブンブンになり過ぎないところが嬉しい(。)

口の中では爽やかな甘味が広がり「やや甘口タイプ」と思いきや、喉を通すとキレも良く、微かに訪れる苦みが辛味となり、キリッとした飲み終える事ができます。

旨味が膨らみ、瞬時に消えちゃうイメージ。にも関わらず、インパクトはキチンと与える酒。酒名は「R-5」ですが、お酒ですので20歳以上、「R20」ですからね～(。)

720ml 1,689円



ちよみどり

### 千代緑 No.12

#### 純米大吟醸 生原酒 無加圧甕口直詰め

こちらの使用酵母は秋田県総合食品研究センターで分離した「あきた酵母No.12」。控え目でありますながらも甘いバナナのような香り。ハーブ系の爽やかな香りも僅かに感じます。口に含むと、香り同様のバナナのような甘みが大きく膨らみ、ラストに感じる大人味の苦淡が味わいを引き締め、キレの良さを誇ります。ラストはドライでフィニッシュ。南国トロピカル感に満ち溢れながらも、味わいの“甘”から“辛”へのグラデーションが心地良い酒です。

720ml 1,874円



ちよみどり

### 千代緑 SP

#### 純米大吟醸 生原酒 無加圧甕口直詰め

使用酵母は「秋田こまち酵母スペシャル」。

爽やかなパイナップルのような香り。

酸味に引っ張られるかのように、香り同様の

パイナップルのような甘味がしなやかに広がります。

ラストはその甘味がゆっくりフェードアウトしていきます。

そして、残像にドライ感を映し出します。

その味わいの移ろいが、実に心地イイですね。

720ml 1,874円



ちよみどり

### 千代緑 MS3

#### 純米大吟醸 生原酒 無加圧甕口直詰め

酒蔵内に居付いている酵母、いわゆる蔵付酵母を使って仕込まれた酒です。酵母名である「MS3」が、そのまま酒名になっています。香りはフルーティ。バナナ：白ぶどう = 7:3の配分かな(。) 甘味がとても上品にまとまっています。その甘味を見事に引き立たせているのが「酸」と「辛」。そもそも味わいのパート単体に光るものがあり、それらのパートが重なり合うことで、とても洗練されたバランスの良い飲み口に仕上がっています。

720ml 1,932円



# 三重の限定酒

（三重県多気郡・元坂酒造）

さかやはちべえ

おまち

## 酒屋八兵衛 雄町 純米大吟醸 生原酒

「伊勢錦」を筆頭に、三重県産の原料米にこだわる元坂酒造。そんな同蔵が、県外から買付ける唯一の酒米が「雄町」。同蔵が復活させた「伊勢錦」同様、在来品種となります。ここ最近、全国の日本酒ファンの間で「オマチスト」という言葉があるほど、「雄町」で醸される酒が大人気。「雄町」は膨らみのある旨みを表現するのに最適の酒米で、個性的なジューシーな甘みがウケています。

しかし「雄町」で醸す酒は、ともすれば重い飲み口となりがち。

そこで、今年は大きく造りを変えたとの事。

「雄町らしさではなく、酒屋八兵衛らしい雄町の追求」をコンセプトに掲げ、「旨くて軽い」酒質を目指して醸されました。

その為に原料米の処理からアプローチを徹底。

酵母も変更し、吟醸麹造りからモロミに至るまで、全ての行程において綿密な調整を行い、細心のチェックをしながらの酒造りを慣行。それで出来上がった今年の酒です。

「理想の酒質に仕上がった」と蔵元の弁。

「雄町」特有の印象的な味わいを感じつつ、瑞々しい酸味により軽快にキレる後口。舌先から飲み込むまで、メリハリのあるレイヤーが形成され、「旨くて軽い、酒屋八兵衛らしい雄町」が演出されています。毎年大人気の限定酒ですが、今年の「八兵衛・雄町」は、ひと味違いますヨ。

720ml 1,782円 1.8L 3,565円

さかやはちべえ

はちじゅうはちや

## 酒屋八兵衛 八十八夜 純米 生酒

昨年に新発売されたこの酒、今年は大きくなりニューアル。

「山田錦」と「五百万石」が原料米でしたが、今年は同蔵が復活させた「伊勢錦」で醸されました。元坂酒造らしさを追求した酒ですネ。

それに伴い、醸造方法等も変更。

上記の酒同様、進化に挑戦し続ける蔵の姿勢に感服です。

で、お味は？ 花のような穏やかな香り。食をそそる香りです。これから季節に美味しい飲める酒を意識し、甘みと重さを

セーブした飲み口。スッキリさに重きを置いた味わいですが、軽快感の中に伸びのある旨みが輝きます。

「伊勢錦」ならではの心地良い奥深い余韻も魅力的。

初夏に田んぼを眺めながら飲みたくなっちゃいます。

「田舎に行こう～」そんなに気にさせる酒、それは有りませんヨ。

筍や山菜、空豆など旬の食材に合わせて一献やりたいですね。♪ 夏も近づく八十八夜♪

720ml 1,443円 1.8L 2,887円

（三重県伊賀市・若戎酒造）

4月下旬頃入荷予定

ざざえもん

## 義左衛門 G-collection MK-7 純米吟醸 生原酒

若戎酒造の看板商品である「義左衛門」。その製法は特異です。

簡単に言うと、酵母別で幾つかの酒を仕込み、搾り上ったそれぞれの酒をひとつにまとめます。この独自の製法に工夫を重ね、その味わいに磨きをかけること、35年以上。酵母は酒造りにおいて酒質を大きく左右する、とても大事な微生物。一般に、各蔵元は仕込みごとに日本醸造協会等から酵母を購入しますが、若戎酒造では酵母を自社で培養しています。この度ご案内させていただくこの酒は、ひとつにまとめられる前の、酵母別で醸された「レアな義左衛門」です。

1月に発売された「MK-1」を使用した酒に始まり、「MK-3」「MK-5」と発売され、今回の「MK-7」がラストとなります。

香りは黄色い花やヨーグルトを連想させます。口に含むと黒蜜のような甘みと、香り同様のミルキーな酸味が交互に入り混ざります。酸味にインパクトを覚えるのですが、この甘みと酸味との絡み具合は、ある意味新しい感覚とも言えます。でも、実にバランス良く整っています。好相性の料理は牡蠣のグラタン、蛤の酒蒸し、ポンコレや帆立のソテー。

ウン？！お気づきになりました？全部、貝やん。

そう、絶対に貝に合う酒です！じゃあ、絶対に買いやね（笑）

720ml 1,815円 1.8L 3,520円

（三重県伊賀市・大田酒造）

はんぞう あんど あいやま

## 半蔵 & 愛山 純米大吟醸 生原酒

数多い「半蔵」ラインナップの中で、同蔵の7代目・若き杜氏の大田 有輝さんが醸し、リリースする「&」。原料米別で4酒、あります。その内、「愛山」で醸された純米大吟醸が入荷しました。香りは目立ち過ぎることなく穏やかで上品。

米本来の香りに草原のような清々しい香りも重なります。

ラムネのような香りも。口に含むと、突出しがちな「愛山」の甘みを酸味が見事にブレーキ掛けます。黄色い果実を連想させる爽やかな酸味です。甘みを抑えながらも「愛山」ならではの主張はしつつ、口先から喉奥まで滑らかなラインで酒が通っていきます。喉元を過ぎた頃には透明感とキレを覚え、また盃に手が伸びちゃう。ピンク色をした「&」のロゴマークにも、不思議と心が惹かれてしまう、とても美味しい酒。若、ええ仕事しますねえ。

720ml 2,310円



（三重県多気郡・井村屋）

ふくわぐら

## 福和蔵 純米大吟醸

ヴィン内に蔵を構える、三重県内で最も新しい酒蔵。経営するのは、あずきバーや肉まん・あんまんでお馴染みの井村屋。初仕込みから1周年となり、特別なひとときには寄り添う酒として、この度、三重県産山田錦を40%精白して醸した純米大吟醸が新発売となりました。熟したメロンを想わせる香りと甘み。その香り、華やか。その甘み、芳醇。高級米・山田錦ならではの品格漂う旨みの膨らみ方は、ホント超デリシャス。特別な時の乾杯、贈り物にピッタリ！



720ml 3,300円



（三重県名張市・澤佐酒造）

さんぐう

アンプレヴュ

## 参宮 IMPREVUE 純米吟醸

三重県を代表するワイン感覚の日本酒として、最先端を走り続ける「アンプレヴュ」が、この度大きくなりニューアルしました。原料米を高価な「山田錦」「愛山」「雄町」に変更。

更なる上を目指してのリニューアルです。香りは爽やか。

穏やかではありますが、マスカットや青りんごのよう。

レモネードの香りも混ざります。原料米のグレードアップにより、旨みの広がり具合とマイルドさが増しました。

白ワイン顔負け、いや、それ以上のフルーティな飲み口です。

葡萄から造るワインが葡萄の美味しさを表現できるのは当然のような気もしますが、米で葡萄のような美味しさを表現するのって、凄い！スペック上では超甘口酒の域になるのでしょうか、独特の酸味が見事に融合することで、どさを感じないどころか、爽やかな飲み口に仕上がっていきます。

そして、全くもって飲み飽きしません。和食はもちろん、フレンチやイタリアン、中華料理まで見事に寄り添います。時、場所、シーンを選ばず老若男女、誰もが美味しい楽しく味わえる酒ですよ。



720ml 2,750円



さんぐう

アンプレヴュ

## 参宮 IMPREVUE ロゼ 純米吟醸

日本酒にロゼって、どう？ その色合い、淡いピンク！

かわいい～、キュート、キュン。そう想わせるカラーです。

これ、古代米と呼ばれる黒米（品種名：「無農薬」朝紫）を醸すことで生まれる自然なカラーです。精米歩合は50%ですから純米吟醸酒となります。上記の酒と比べると、

スペック上は甘みも酸度も同じですが、飲み口はスマートに感じます。とても、スタイルッシュなテイストです。

もう、この酒は日本酒ではなくワインとして紹介したいほど。

でも、歴とした日本酒。日本が誇る醸造文化と技術って、やっぱスゴイって実感させられる酒です。



720ml 3,300円

# あっぱれ本格焼酎

鹿児島県・国分酒造

クールミント グリーン

芋 26° coolmint green

国分酒造と言えば定番酒の「いも芋」「大正の一滴」

「蔓無源氏」「純芋」が大人気。

限定酒の「安田」「フラミンゴオレンジ」や

「いも芋熟成酒」「純芋熟成酒」は、もっと大人気。

ま、どれも大人気…です(^^) そんな国分酒造から、これまた大人気の限定芋焼酎が入荷致しました。

この焼酎の最大の特徴は“どんぶり仕込”ということ。

一次仕込みは行わず、米麹とさつまいも(サツママサリ)を

鹿児島香り酵母1号を使って同時に仕込みます。

口に含んだ時、まるでミントのような爽やかな甘さを感じとれる味わいです。

こんな飲み口の芋焼酎、他では味わうこと、まずありませんヨ。

720ml 1,408円 1.8L 2,970円

宮崎県・柳田酒造

せんほんざくら

芋 25° 千本桜 熟成ハマコマチ

柳田酒造・当主兼社氏の「柳田正」さん。

元エンジニアだった経験を活かし、蒸留器を自ら改造。

蒸留器オタクの異名を持ち、焼酎業界に常に新風を巻き起こし、焼酎業界で最も注目される人物のひとり。

その柳田正さんが、「ハマコマチ」というオレンジ芋を原材料に

用いて造った限定芋焼酎です。しかも、その「ハマコマチ」の生芋を貯蔵庫であえて4ヶ月間も熟成させ、糖化させた後に

仕込まれています。南国果実や紅茶、甘い花のような香りを

持つ、とても魅力的な味わいです。焼酎関連の雑誌等でも

大きく紹介される、メディアも注目の限定酒です。

1.8L 2,903円

## 日本 和飲

長野県・Domaine KOSEI

メルロ

ロゼ

MERLOT ROSE 2021

毎年大好評いただくロゼワインが今年もやってくる！

Domaine KOSEIとは、シャトー・メルシャンで醸造責任者としてワイン作りを任せていた味村興成さんが

2019年に立ち上げた新しいワイナリーです。

まだまだ小さなワイナリーですが、

日本ワイン醸造技術者として長年実績を収めてきた

味村さんが牽引するワイナリーということで、

今、最も注目されている日本のワイナリーのひとつ。

「高品質なワインは良質なブドウから」をモットーに、自社園地での「メルロ」にこだわって

ブドウ造りからワイン造りまで取り組まれています。

今回入荷するのは、その自園栽培した「メルロ」を

使用したロゼワインです。

フレッシュ&フルーティな飲み口と心地良い酸味が見事にクロス！

ワイン単体はもちろん、お料理との相性もバツッ(^.^)

これから暑い季節は、よ～～く冷やして爽やかな喉越しをお楽しみください！

4月末頃入荷予定

750ml 2,750円

## ゴールデンウィークの営業案内

KOBAは、定休日の月曜日以外、全て営業！

当店で美味しいお酒をお買い求めの上、

楽しいGWをお過ごしくださいね～♪

## クラフト・ウイスキー

静岡県・富士高砂酒造

会員カードお持ちの方限定  
おひとり様合計2本まで  
キッズショーオンリー。



Whiskey the Takasago 2022

もしもの話。もし、日本の地からウイスキーが発祥されて

いたとしたら、それはどんな味わいになっていたのだろう？

もし、日本酒・焼酎、いわゆる国酒の造り手がウイスキーを

造ったなら、どんな味わいになるのだろう？

そんな「もし」から生まれた、日本ならではのウイスキーが

新発売となりました。時・場所・製法・造り手こそ違えど、

「酒」に対する想いはひとつ。富山県・銀盤酒造の

25年熟成スピリッツ、熊本県・常楽酒造の3年熟成

球磨焼酎由来のスピリッツ、静岡県・富士かぐや

蒸留所の富士山伏流水を用いたモルトウイスキー原酒。

それら3つの酒を、日本酒を醸す「富士高砂酒造」の杜氏がブレンドしました。香りはバニラのよう。樽由来の香りですね。その香りが熟成による旨みとバランス良く馴染んでいます。飲み口はソフト。癖と思われるような嫌味の無いスマートな飲み口です。余韻も心地良く、日本人の嗜好に良く合ったテイストと言えますね。話題沸騰のウイスキーです！



720ml 4,000円

広島県・サクラオ ブルワリーアンドディスティラー

とごうち

## 戸河内ウイスキー

SAKE CASK FINISH

国内ワイナリーで白ワインの熟成に用いたオーク樽に、先ず同蔵が造った純米酒を熟成させました。その後、その樽にてウイスキーを後熟させた逸品です。先ず、白ワインや純米酒に由来するフルーティな香りを感じます。オーク樽の香りよりも、先に入っていたお酒の香りですね。

次に、熟成による甘い香りも。それらの香りが、黒糖を

想わせるような甘みとクロス。そこに適度な酸味も

重なり、まろやかな風味のウイスキーに

仕上がっています。そして、余韻は穏やか。

日本酒・焼酎・ワイン・ウイスキー等、

幅広いジャンルのお酒を飲まれる方に最適！



700ml 2,860円

## ビール

サッポロ ロビール

## サッポロ エビスマイスター ロングエイジド

大手ビールメーカーが造る数あるビールの中で、通常のビールより少しお値段が高いビールはプレミアムビールと呼ばれています。

その草分け的存在として名高い「サッポロ・エビスマイスター」。

その歴史は、実に130年に及びます。厳選された麦芽100%で

作るリッチなコクを楽しめるこだわりビールとして根深い人気を

誇っています。その「エビスマイスター」より、更にこだわりを持って

造るビールがコレ。ロイヤルリーフホップを一部使用し、

熟成期間は通常の2倍。色合いも深みを増し、重厚感の

あるコクを持ちつつ、とてもまろやかな味わいに

仕上がっています。全国で3万本の限定出荷ですので、三重県内ではおそらく300本ぐらいしか出回らないのでしょうか？

ワイン感覚で楽しむ、こだわりの超高級ビール。

グラスの先端が少しつぶんだブルゴーニュタイプの

ワイングラスで飲むと、美味しさも倍増しますよ。

6月7日一斉発売

御予約受け賜ります

750ml 2,585円

女流酒屋の 5月8日(日)は母の日です。お酒は苦手?! ひとりごと

というお母さんに飲んでいたいけどフルーツな

お酒、シースルのやつに飲めてほう(?)お酒等いろいろ

あります。お母さんのやうな方に合わせて選んでいたい

ます。ぜひぜひセントして下さい。すてきなお酒

を飲んで、いい気持ちでぐうすり眠って

疲れをとつていたいときましょ～へ!!

いつもありがとうございます。メモセシを添えて。

