

みなづき

水無月

2022年5月21日発行

酔心一い ～其の貳百三拾壺～

【旨酒専門店】

人形

(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。

三重県多気郡大台町

＜元坂酒造＞

きのう

KINO～帰農～

「酒屋八兵衛」でお馴染みの元坂酒造が
新ブランドを立ち上げました。

その名は「KINO」。

同蔵が先祖から代々引き継いだ
220年の歴史を、今後220年先に
引き継ぐための酒でありたい…。
そのためには「農」を絶やすな！
そんな酒です！

◆ 蔵・風土・米「伊勢錦」

奥伊勢と呼ばれる山間の集落で1805年に創業した元坂酒造。
現社長で6代目。「酒屋八兵衛」の名で親しまれ、三重県内は
もちろん、全国でも人気の酒です。蔵のある大台ヶ原高原は
日本有数の多雨地帯であり、日本一の清流とも言われる
「宮川」の中流域にあたります。緩やかに川幅を広げた「宮川」の
両岸には階段状の地形が形成され、棚田や茶畑が広がり
農業を主産業とする田舎町です。この地は、かつて伊勢神宮の
神領地として1,000年も前から米や作物の奉納が行われており、
古来より稲作に適した土地であります。この地で稲作と酒造り
を守ることこそ、文化の継承に繋がるという考えのもと同蔵では
1990年より自社での稲作に取り組んでいます。
作る米の品種名は「伊勢錦」。1840年代頃には蔵の近くで
盛んに栽培されていた土着品種です。
酒米の王様とも呼ばれる「山田錦」の原種であり、
絶滅していた「伊勢錦」を復活させたのが同蔵というのは、
あまりにも有名なお話です。

◆ 文化の継承

日本語訳すると「文化」である「culture／カルチャー」は
「耕す」を意味するラテン語「colere」に由来します。
と言うことは、「文化」とは畑を耕さないと生まれない…。
人間が耕すことによって「文化」が始まる…ことになるのかな？
極論を言えば「全ての産業は農に帰する」という事。
酒も「米」から出来る賜物。酒造りも米作りがスタートライン
ということですよ。言い換えるなら、酒を造るために
酒米「伊勢錦」を作るのではなく、米を作るという「文化」が
あるからこそ、酒造りという「文化」が成り立つということに
なります。しかしながら昨今、「文化」の源であろう
「農」には明るい話が乏しい現状にあります。
少子化もあり、離農する若人。宅地やソーラーパネルに
変わる農地。生業として厳しい経営状況。「農」が潤い、
農地を保護し、田園風景を引き続きせねば、酒文化は
もちろん、全ての文化の継承が途絶える可能性も。

◆ 新ブランド「KINO ～帰農～」

降り注いだ雨が地を抜け川に流れ、海に注ぎ、
蒸発して雲となり、また雨が降る。永遠に続く
水の循環のもと、田園で米を育て、その米で
酒が醸される。農の営みを感じながら醸した酒は
生活の糧として人々の英気を養い、活力源となる。
田植えから収穫までの120日、酒造りで60日間、
計180日の旅を経た米は至福の露となり、
そしてまた農家への還元となり「農」を守ることになります。
それこそが「農」に対して「帰」であり、「農」があつての
「文化」でもあります。

そして、この考え方は「農」と「酒」、両方に真摯に向き合う
元坂酒造だからこそできること。

技術や設備の力だけに依存せず、この環境下でしかできない酒で
「農」を表現したい…。元坂酒造だからこそ出来る事であり、
元坂酒造しか造れない酒。そんな想いから同蔵が
新しく立ち上げたブランドは「KINO～帰農～」。

◆ 酒に求めるコト

蔵元名だとか産地とか。純米造りとか山廃仕込だとか。
精米歩合や酵母。生酒だとか限定酒だとか。

或いはレア感だとかコスパ。知名度、流行、メディアの
露出度だったり。飲み手は何を基準に酒を選んでいるのでしょうか。

新ブランド「KINO～帰農～」という酒が求める価値は、
ズバリ「農」。「農」に照準を絞った酒です。「農」という
営みの中で作られる「伊勢錦」を、「農」を深く考える
酒蔵が醸した酒。この「酒」を飲む事により、飲み手も
農業を盛り上げているという意識を持ていただければ…。
そんな想いが込められた酒です。

この酒で感じていただきたいのは、酒の向こう側に映る
酒蔵はもちろんですが、いちばんはもっと先にある、
「田」と「米」を含めた「農」という事です。今までの
日本酒にもそんな考え方は含まれていたのですが、それを
言葉や文字で明確に現した酒は無かったと思います。
日本酒の新しい価値観へのチャレンジですネ。

◆ 頭で飲まず心で飲む酒

目指す酒質は香りやインパクトに重きを置かない、
飲み飽き・飲み疲れのない酒。ひとくちで感動する
お酒も素敵ですが、長く飲み続けることで心が安らぐ、
晩酌に欠かせない存在でありたいと願い醸される
酒です。華やかではない控えめな酒質は脇役として
食卓を支え、会話に彩りを与え、
「今日はいいい夜だった」と感じていただける酒です。
『グラス一杯の煌めきよりも、一晩の安らぎを』が
テーマとなる、ホッとするこの美味しさこそ「農」の賜物。
60%精白した原料米は、もちろん「伊勢錦」。
造りは伝統の「生もと造り」。
でもそんな、どうでもエエわ…そう思わせる酒。
とにかく「米・伊勢錦」ならではの旨みが、味わい
全般に大きく反映された、これぞ「米」という飲み口に
仕上がっています。
田んぼを眺めながら、先ず一献。素朴な肴で二献。
どうか、心まで酔いしれてくださいませ。



720ml 2,500円 1.8L 4,290円

三重の限定酒

〈三重県四日市市・丸彦酒造〉

三重の寒梅 琥珀尊 昭和43年仕込

昭和43(1968)年、寅年生まれ。今年で54歳となる酒です。熟成方法は、タンク貯蔵のみ。瓶貯蔵は一切していませんので、注文が入ってからタンクより1本1本瓶詰めされる逸品です。その色合い、酒名の琥珀を通り過ぎ、まさしくブラウン。その香り、神秘的。キャラメル・メープルシロップ・紅茶・マッシュルーム・ビターチョコレート・栗・アーモンド・トースト…。古酒ならではの様々な香りが優雅にクロスします。人間54歳と言え、人生の「酸」「甘」「辛」さも「苦」も一通り経験し、ようやく「淡」さが現れる頃…かな？ いや、まだまだ甘ちゃんと言われるかも？ 日本酒の54歳は五味である「甘」「辛」「酸」「苦」「淡」の全てが絡み合い、ひと言では表現しきれない、とても奥深い味わいとなっております。しかも、濃厚で迫力満点。ぜひとも一緒に食べたいのはウナギの蒲焼き・豚の角煮・焼き味噌・北京ダック・ピータン・ラムステーキ・ビーフシチュー・ブルーチーズ・アーモンド等、濃い味わいのお料理。逆に淡白な味わいのお料理は、酒が勝ち過ぎますのでおすすめできません。通常は11,000円(税込)の720ml瓶規格しか発売していませんが、この度KOBADAに180ml瓶で限定24本、出荷していただくことに。なかなか1万円は簡単に手が出せませんからね〜(笑)でも、熟成年数54年の日本酒って、相場なら720mlで5万円してもおかしくない代物。よんデジ、使い切ってしまう金額ですっ(笑)ぜひこの機会に古酒ワールドを体験してみませんか。



限定24本

180ml 2,860円 720ml 11,000円

取り寄せ商品

〈三重県三重郡・稲垣酒造場〉

御山杉 純米吟醸50

稲垣酒造場が三重県酵母MK-2を使って初めてチャレンジした酒造り。原料米は50%精白の三重県産山田錦。純米大吟醸規格ですが、あえて純米吟醸表記。一火仕様で限定入荷しました！爽やかなマスカット系の香りを主流とした香り。そこにピーチや杏子のような香りも混ざります。まるでキャンディのよう。口に含むとトロミ感のある、熟したメロンやイチゴのような甘みが両頬まで広がります。喉をトロリと通り抜けた後、アロマ同様のフレーバーが鼻から心地良く抜け、その後にはやってくる大人味とも言える些々たる苦味がキレを導き、後口を引き締めます。「御山杉」と言えば正統派の食中酒をイメージさせますが、これまでの酒質とはひと味違う、チャーミングな味わいに仕上がっています。でも「食中酒」の域はしっかりキープ。一火によるフレッシュ感と落ち着き感のバランスの良さがそう想わせてくれるのでしょうね。今めかしい食中酒に仕上がっています。



720ml 1,892円 1.8L 3,795円

〈三重県津市・寒紅梅酒造〉

寒紅梅 PENGINラベル 純米吟醸

まず、ペンギンのラベルがキュートで涼し気。これだけで「買い！」を決められる方もみえると思います。そして、味わいもその期待を裏切りません！口の中では、まるでアップルのような甘みがほんのりと広がります。ボリュームミーな酒かと思いきや、心地良い酸味が絡むことで爽やかになり、その甘みの後に感じるか感じないかのガス感。コイツがアクセントとなり、爽快感を押し上げると共に喉を通った後のキレの良さも演出し、夏向きのジュシータイプに仕上がっています。ペンギンのお酒と言えば80年代のサントリーの缶ビール。可愛いペンギン、「泣かせる味じゃん」のキャッチコピー。歌は聖子ちゃんの「SWEET MEMORIES」、所ジョージさんのナレーション。懐かしい！すみません、関係の無いお話で…(-ω-)/



720ml 1,485円 1.8L 2,970円

〈三重県多気郡・河武醸造〉

特別純米酒 神の穂60% 無濾過生原酒

600kg仕込みという超小仕込みで醸された酒です。同蔵では、これまで「神の穂」で仕込んだ酒は、まだ一度も商品化していません。「濾過して火入れした後に商品化したいのですが、先ず搾った状態でのテイastingコメントを聞かせてください」と、蔵元営業の中川さんがサンプル瓶を持って来店くださいました。早速その夜、試飲しました。香りは穏やか。バナナとメロンを主流とした含み香。そこにバナナ、バニラ、マロン、生クリーム、カカオのような香りもプラスされます。これは、7号系酵母とMK-3系酵母のブレンドによって成せる技。そして、香りと同調する甘み。まるで、スポンジケーキのようなチャーミングな甘みです。ケーキのような酒って、どや？スポンジケーキという言葉を使っちゃうと極甘の酒を連想しがちですが、そうじゃありません。その甘み、上品。くどさが全くありません。舌触りはソフトでまろやか。その後にはトロミも感じます。喉をトロリと通り、ラストにチョットだけ現れる苦みが口の中の甘みをかき消します。味醂の効いた魚の煮付けや照り焼き・ミートボール・焼鳥ダレ味・出汁巻玉子・キッシュなんか抜群の相性。もう、ヨダレもん！翌日、中川さんに「生酒のまんまで欲しい。この酒、めっちゃええやん」とTEL。テスト的に、少量だけ出荷していただく運びとなりました。KOBADAおすすめの非売酒、ぜひお試しください！



720ml 1,540円 1.8L 3,080円

〈三重県四日市市・宮崎本店〉

宮の雪 グリーンバッジ 純米吟醸 雄町 生原酒

人気の「宮の雪バッジ」シリーズにNEW FACEが加わりました。50%精白の「雄町」と、香り酵母「1801」のコラボ。開栓と同時に華やかな香り。熟したメロンや青りんご、洋梨、パイナップル、グレープフルーツが混合したフルーティな香りです。でも、ケバすぎない。上品で爽やかに漂います。口に含むとメロンを主軸とした最初の香り同様の甘みにバニラアイスのような甘みがプラスされ、両頬がはち切れんばかりに広がります。しかし、その甘みには柔らかみがあり、くどく感じません。一気に膨らんだ甘みが清らかな酸味と馴染み、喉を優しく通って行きます。旨み、ヨッシャー！喉のキレ、ヨッシャー！余韻、ヨッシャー！原料米「雄町」の旨みと18号系酵母のフルーティさが見事に会った酒。両者の長所がぶつかることなくバランス良くコラボしています。そして、その出会いのキュービットは蔵の技。「宮の雪」やるねえ〜！150kg仕込みという、一般では考えられない超小仕込みとなります。出来る酒をリッターにすると252L。ドラム缶1本とチョットですネ。1.8Lだったら、僅か140本しか商品化できない超小仕込みとなります。そんなこともあり、初回出荷は720ml瓶で僅か350本のみ。今後も醸造予定はあるそうですが、お早めに！



6月上旬頃入荷予定

720ml 2,200円

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

半蔵 特別純米 辛口 生貯蔵酒 金魚ラベル

表ラベルに金魚がプリントされた「半蔵」です。人気の定番酒「半蔵 特別純米 辛口」の生貯蔵酒ヴァージョン。定番酒に比べ、フレッシュさが売りの酒。ドライで涼風漂う飲み口を持つ限定酒「夏の半蔵」、飲っちゃってくださいナ。



720ml 1,650円 1.8L 3,300円

限定酒

〈群馬県・町田酒造店〉

まちだしゅう

町田酒造 夏純 うすにごり 特別純米生酒 美山錦

今の時期だけに限定発売されるお酒です。グリーンラベルでお馴染み「町田酒造 美山錦」の「うすにごり」タイプとなります。元々フルーティでジューシーなこの酒に、プチプチとした発泡性が絡み、より爽快に楽しめます。元気の源となる酒で～す!!

720ml **1,430円** 1.8L **2,860円**

〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん

八海山 特別純米原酒 生詰

「八海山」と言えばキリッと辛口…です。しかし、夏限定に出荷されるこの酒はサラリとした中口。でも、「俺、辛口派!」と断言される方にも、きっと喜んでいただける味わいに仕上がっています。穏やかな香り。さらりとした飲み口。滑らかな喉越し。また、冷酒でも美味しいですが、「みぞれ酒」にしてもお楽しみ頂けます。大人ならではの酒遊び…です(〃)

【みぞれ酒の作り方】

- ①この酒を徳利に 3分の1 ほど入れて冷凍庫へ。
- ②凍った後に冷凍庫から取り出し、良く冷やした同じ酒を徳利に注ぎます。
- ③マドラー等でシャリシャリしながら、冷酒グラスでチビリチビリ。

720ml **1,686円** 1.8L **3,379円**

〈宮城県・男山本店〉

びろく

美禄 特別純米酒 初呑み切り 夏風薫る暁の輝露

日本酒は通常、寒い時期に仕込み、春に搾られ、蔵の中で大切に貯蔵されます。初夏を迎える今頃、各蔵元ではその貯蔵されたお酒の香りや熟成具合など、味わいをチェックします。それを「初呑み切り」と言います。

この限定酒は「初呑み切り」をした蔵元が、自信を持って出荷できると判断した酒を商品化したもの。初夏の風のように爽やかな香りと明け方に輝く朝露のように澄んだ味わい。程良く丸みを帯びた優しい味わいが特徴の旬酒(ときさけ)です。

720ml **1,705円**

〈広島県・中尾醸造〉

せいきょう

誠鏡 純米超辛口 生原酒

香りはピーチ系。口の中ではパイナップル、バナナ系の甘みが広がります。舌の上でトロミ感を演出し、超辛口?と疑った頃に喉をス〜と通っていきいます。飲み干した後、口の中から鼻へと抜ける香りにも、やはりほんのりとした甘みを感じます。でも、そこから「辛」へと急変。辛みがジワジワと沸きだし、超辛口へとグングン移行していき、抜群のキレを発揮します。「生」ならではのフレッシュ感もあり、爽やかに飲める夏の酒です。

720ml **1,430円** 1.8L **2,635円**

〈高知県・酔鯨酒造〉

すいげい

酔鯨「なっくじら」純米吟醸原酒

フレッシュな香り&原酒(ALC17%)ならではのチョッピリトロミ感のある舌触り&ボリュームある飲み口。喉越しはスッキリ。これからやって来る熱い夏に、ふさわしい、ドライな味わいです。

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**

〈長野県・宮坂醸造〉

ますみ

つきこし

真澄 突釀 純米吟醸 生原酒

大人気、激ウマ、超希少! そんな酒が今年もやって来ました! 酒名の「突釀」とは、江戸時代に行われてた酒を搾る方法のこと。解りやすく言うと、中が空洞になった筒を布で覆い、醗の中に入れます。布で濾された液体(酒)が筒の中に流れ込み、その部分のみを吸い上げるという方法。圧力を全く掛けず、空気に一切触れることなく酒を瓶詰めすることが出来ます。おそらく同蔵しか採用していないのではないのでしょうか。しかしながら、デメリットもあります。手間も時間も掛かる上、出荷できるのは仕込みタンク1本の内、僅か3%程度と超少量。効率性から物を言えば論外の酒となりますよネ。それでも商品化する理由は「搾り方ひとつで酒の味わいがここまで変わるのか」という蔵元の感動から。もぎたての果物の果汁を思わせる透明感と、ジューシーな甘味と酸味。鼻孔をくすぐる爽やかな香りはブドウや桃を思わせ、ピチピチと弾ける口当たりは、まさにこの酒が生きているという姿をそのまま映し出します。

『ひと口飲んで、その美味しさに舌を巻いた』と同蔵の社長。

入荷数、極僅か!

720ml **2,508円**

〈長崎県・福田酒造〉

ふくた

福田 純米吟醸 活性うすにごり

人気急上昇中の「福田」の限定酒が入荷致しました。「活性うすにごり」タイプですので、飲み方は2刀流。まず1杯目は上澄みを。香りは巨峰のよう。ファーストアタックは舌の上がチリチリ。このガス感が最初から最後まで心地良い刺激となり、飲み口にアクセントを与えます。甘みも香り同様、巨峰のよう。キレイな酸と絡むことで甘みが更に清らかとなり、味わい全般を爽やかな印象に仕上げます。喉の通りもスムーズ。ラストはガス感とキレイな酸味が重なってキレの良さを導き出し、甘みを残さないドライな後味にしてくれます。まるで、甘さを抑えたフレッシュな巨峰ジュース! でも、お酒。酔います(〃) 2杯目はオリ絡みで。香りは、やはり巨峰。オリが絡んだ分、味わいにボリューム感が出ます。巨峰感、更に膨らむ! ちゅう感じ(。)そして、オリが絡んだと言って喉の通りが重くならないから不思議。開封1日目は上澄みとオリ絡みを飲み比べ、2日目は気に入った飲み方で。どっちの飲み方も超旨いから、きっと迷われると思いますが…(。o。)

720ml **1,705円** 1.8L **3,410円**

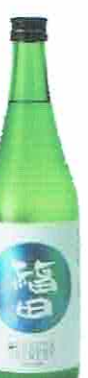
〈秋田県・阿櫻酒造〉

あざくら

阿櫻 ゆきのふ スペシャル 純米吟醸生原酒

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! 香りも味わいも、共にキャッチャー! 香りは穏やかでありながら爽やか。青りんごや果林、黄桃のような香りです。金木犀のような香りも感じます。香り同様の甘みが口の中で小さく膨らみ、煌びやかな酸と見事にクロス。そして、口奥と喉には角度があることを忘れさせるほど、しなやかに喉を通り抜けていきます。しかも滑らかに。後味はバランス良(馴染む酸味に僅かな苦渋が加わることにより、キレの演出と爽やかさを持続させてくれます。アフターフレーバーでも、最初に感じたアロマを短いながらも楽しめ、優しく心地良い余韻を残します。酒器に注いでしばらく経ち、酒温が上がるとピター感も少し現われ、コレはコレでイイ感じ。ボトルもラベルもリニューアルされ、ジャケ買い衝動に拍車をかけること、間違いなし! そして、そのテイストも間違いなし!

720ml **1,650円** 1.8L **3,300円**



限定酒

〈秋田県・齋彌酒造店〉

ゆき ぼしや
雪の茅舎 山田穂 純米吟醸 無濾過生原酒

「雪の茅舎」と言えば、朝のTV番組「ガッチリマンデー」でコメンテーターの森永卓郎さんに絶賛されたり、NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」で7月に及ぶ密着取材を放送されたりと、最近各メディアでも幾度と取り上げられる話題の酒ですが、元来から日本酒好きに多くのファンを持ち、特に日本酒通には一目置かれる酒でもあります。その「雪の茅舎」の限定酒が入荷いたしました。酒米の横綱とも呼ばれる「山田錦」の親である「山田穂」を原料米に使用。とても生産量が少ない希少米で、酒処秋田県においても確か同蔵しか使っていないのではないかな？ そんな「山田穂」を惜しげもなく55%精白した、限定の無濾過生原酒です。子である「山田錦」は、特有の豊かな味わいを醸し出しますが、この酒も同様。親だから当たり前か(〇)ノそこに、フレッシュ&スッキリ&キレがドッキング。味わいに円みや厚みも感じていただけます。とにかく大人気の「雪の茅舎」の限定酒、お早めに！



720ml **2,090円**

〈宮城県・阿部勘酒造〉

あべかん なつさけ
阿部勘 夏酒 金魚ラベル 純米吟醸

毎年大好評をいただくお酒です。酒は透明な瓶に詰められており、ラベルの裏側に金魚が描かれているため、酒越しに金魚が泳いでいるように見えます。コレ、風情もあって大ウケ。味わいは暑い夏を意識し、スッキリ爽やかに味わえる、軽快な飲み口に仕上がっています。当店頭、飲食店さんでの人気はもちろん、当店ホームページでも全国からのアクセス数がとても多い酒でもあります。金魚は釣りの対象とはなりませんが、飲み損ねて、逃がした魚は大きかった…ということのないように！！



5月下旬入荷予定

720ml **1,760円** 1.8L **3,025円**

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく なつのさけ
来福「夏の酒」純米吟醸

香り高く、ポリューミーな味わいの酒が全般に多い「来福」ですが、この酒は香りも控えめでスッキリ系の味わい。酒名通り、まさに「夏の酒」です。ブルーボトルにブルーのラベルは、いかにも夏の空と海をイメージ。花酵母を得意とする同蔵ですが、この酒にはシャクナゲの花酵母を使用。夏野菜を使ったサラダに好相性！ 特に漬物、最高〜！



5月下旬入荷予定

720ml **1,540円** 1.8L **3,080円**

〈長野県・七笑酒造〉

ななわらい
七笑 純米吟醸 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、キレイと思える「甘」と「旨」と「酸」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、夏でも盃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 **1,540円** 1.8L **3,080円**

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや なつかすみ
津島屋 夏霞 信州産美山錦 うすにごり 純米吟醸 無濾過生原酒

どこまでも広がる爽やかな夏空をイメージして醸された酒です。ラベルは白地にブルー箔で「津島屋」のロゴ。そして、清涼感溢れるあざさ色の酒瓶を通して見える薄にのりのオリ。ビジュアル的にも青い空 & 白い雲の夏空の雰囲気漂います。「暑い夏は、口当たりの良いサッパリした味わいの酒が求められる傾向にありますが、ただ単に軽快という安易な仕上げを避け、爽やかでありながら、しっかりと味わっていただける酒質を目指した」と蔵元の弁。香りはライムやラムネのよう。まずは上澄みを。口全体で爽やかな口当たりを、舌の上では熟成による円みを感じます。ほんのりした甘みに絡むクリアな酸。ビター感がチラッと顔を見せた後、苦みを伴いながらフィニッシュ。終盤に訪れるこの大人味が、口と喉をサッパリさせ、スベック上の日本酒度-1とは思えないドライ感を演出してくれます。2杯目はオリを絡めて。うすにごりタイプの酒は、どんな酒でもオリを絡ませて飲むと、どうしても舌の上にザラツキ感が大なり小なり残りますが、この酒はとても滑らか。甘み & 旨み、そして辛みも、上澄みだけで飲んだ時よりボリュームUP。しかしながら、シルキー & ミルキーなテイストが加わることによって、重たい酒とも思わせません。程良い旨みを表現しながら物足りなさを感じさせず、しっかりと飲み応えを持つ酒と言える…かな？ 典型的な夏に飲む、旨みのある「にごり酒」…ちゅう感じです。



720ml **1,540円** 1.8L **3,080円**

つしまや
津島屋 廣島産八反錦 UnderThe Sun 純米吟醸 無濾過生原酒

今年もトロピカル感満載の酒がやってきました。『酒米「八反錦」の良さを存分に引き出し、トロピカル感、ジューシー感を例年よりアップさせました。嫌味のない華やかな香りを表現しつつ、キレイな甘みのある、飲み心地の良い酒に仕上がっています。日本酒のテイスト・トレンドをしっかりと押さえつつ、「津島屋」らしいバランスの良い味わいです』と酒向杜氏の弁。-5℃の冷蔵庫で今日まであえて貯蔵し、より完成度を高めての出荷となりました。更に杜氏曰く『きっとお楽しみいただける自信、大アリです』との事。これは…必飲ですナ(〇)



720ml **1,568円** 1.8L **3,135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。ラストはドライの余韻を残しつつ、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極上！ボンゴレビアンゴに合わせてお洒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なんか最高！暑い夏、この「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**

人気
絶頂!

<栃木県・小林酒造>

ほうおうびでん

鳳凰美田

<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 本生

原料米は兵庫県産山田錦。55%精白の純米吟醸です。

ここまでならあまり驚きませんが、なんとフランスの

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。華やかでフルーティ、インパクトのある香り。その次に広がるソフトな甘み。

白ワインにも赤ワインにも似た幾つもの味わいが重なり、素敵なハーモニーを奏でます。そこに生酒ならではのフレッシュ感が追い討ちをかけます。

温度が常温近くまで上がると、「鳳凰美田」ならではの日本酒感も覚えます。おそらく今まで体験したことがない味わいなのでしょうが、日本酒の路線から大きく外れているお酒でもありません。

飲まれた方だけにご理解いただけるナイスなテイスト。ぜひ、ワイングラスでお楽しみください。

720ml 1,980円 1.8L 完売御礼

ほうおうびでん

にっこう

鳳凰美田 日光～NIKKO～ 夢ささら 純米吟醸 無濾過本生

三重県を代表する酒米が「神の穂」であるように、栃木県にもオリジナルの自慢の酒米があります。その名は「夢ささら」。酒米の王様「山田錦」を母に、病気に強い「T酒25」を父とし、10年以上かけて改良を重ね2005年より育成が始まった品種です。その米を55%精白し、伝統の生もと造りで醸されました。香りは生もとを具現化したいがため、「鳳凰美田」としては控え目です。

しかし、穏やかでありながらも「鳳凰美田」らしいフルーティな果実香は健在。

ミルキーな舌触りとジューシーな甘み。

そして、生もと造りならではの程良い酸味。

蔵元は「個性派鳳凰美田」と言いますが、

今までの「鳳凰美田」らしさと、新たな「鳳凰美田」の個性が見事に融合した酒に仕上がっています。

まっ、とにかく旨い酒に違いないっす!

720ml 2,200円

ほうおうびでん

べっちゃんこう

鳳凰美田 別誂至高 大吟醸 原酒

酒名の【別誂】とは、特別に誂ったもの。

「誂う」とは、特別に注文して作らせた品物。

反対語は、出来合(あり合わせとか既製の意)ですネ。

【至高】とは、この上なく最高の意。

うーん、酒名を見ただけで生ツバが...

原料米には兵庫県産特A地区の「山田錦」を100%使用。No.1の酒米です。

その米を35%まで精白。約1ヵ月かけ、

ゆっくりじっくり低温で発酵させました。

そして、ボタボタと自然に滴り落ちる酒のみを

斗瓶に集め、火入れ。蔵内の氷温庫にて

ゆっくり熟成させ、満を持しての出荷です。

華やかで豊かな吟醸香。開封と同時に

甘いフルーティな香りが広がります。

滑らかで上品な甘味が舌の上で溶けていくような口当たり。

口に含んだ瞬間に、その美味しさがハッキリと判る酒です。

鑑評会、コンテスト等に出品するお酒と同じ酒を商品化した、まさしく「別誂至高」。

リッチな気分になれますヨ。

720ml 5,500円



3代目 Mr.Yの

月イチB109

今回紹介するのは【福田 純米 山田錦】。

穏やかなフルーツ系の香りで酸味が少なくまろやか。

一瞬甘く感じますが、後から酸味が現われ、

ぼやけそうな甘旨味の舞を引き締めてくれます。

暑くなったり、ジメツとしたりと変化が激しく気分も

落ちがちな季節ですが、福田で華優で穏やかな

ひとときを楽しませてはどうですか。

720ml 1,430円 1.8L 2,860円



日本和飲 わいん

<山梨県・キスヴィンワイナリー>

コウシュウ

キスヴィン 甲州 スパークリング

NHK番組「プロフェッショナル 仕事の流儀」でも取り上げられた、

今一番HOTな超実力派ワイナリー。葡萄栽培の

スペシャリスト・荻原康宏さんと醸造家・斎藤まゆさんを

中心とした山梨県にある小さなワイナリーです。

伝説のソムリエ・故ジェラルド・バッセ氏が

当ワイナリーのワインを大絶賛し、ご自身のSNSで

このキスヴィンを紹介したことから、その名が世界中へと

知れ渡ることとなりました。畑造り、葡萄造り、ワイン造り、

その全てにおいて妥協することなく真摯に取り組む

その姿は、多くのワイン愛飲家を魅了しています。

ANA国際線ファーストクラスの機内搭載ワインに

採用されるなど、日本だけではなく世界が注目する

ワイナリーの一つです。

そんなキスヴィンワイナリーから、数量限定にて

新ヴィンテージが入荷しています。キスヴィンの

顔とも言える『甲州』のスパークリングver.です。

甲州品種らしいイキイキとしたブドウの旨味とキレイな

酸味はそのまに、口のなかで軽快に弾ける

発泡感は日々の疲れを癒してくれますよ\(^o^)/

世界に誇る最高品質のスパークリングワイン、

ぜひお試しくださいませ。

750ml 3,795円



<茨城県・来福酒造>

ライフク

ワイン

ロゼ

スパークリング

RAIFUKU WINE ROZE Sparkling

花酵母で醸した日本酒で注目を集める来福酒造。

日本酒造りで得た技術を駆使して、近年は

ワイン造りにも取り組んでいます。そんな多才な

蔵元からスパークリングワインが入荷しました。

毎年桜の季節にリリースされるロゼワインをベースに、

今年は新たな試みとして瓶内二次発酵にチャレンジ

しています! ブドウの果実味溢れる味わいは

そのままに、そこへ瓶内二次発酵による微炭酸が

加わることで、これからの暑い季節にピッタリの

テイストに仕上がっています。

フルーティで軽快な口当たりとシャープな後味は

圧巻です! アルコール度数も12度と軽すぎず

重すぎず。1本あつという間に飲み干しちゃうかも!?

飲みすぎ注意をお願いします\(^o^)/

500ml 1,815円



あっぱれ本格焼酎

〈宮崎県・柳田酒造〉

なつ あかかげ

〈麦 20°〉 夏の赤鹿毛

氷を浮かべてロックでススイ飲めちゃう！
フレッシュ感がありながら、麦ならではの香ばしい
余韻も楽しめる。夏仕様のスカイブルーのボトルに、
若手デザイナーによる可愛いラベル。
そのイメージは、青い空。暑い夏はコレに決まり！

1.8L **2,037円**



〈鹿児島県・薩洲濱田屋伝兵衛〉

〈芋 20°〉 フルーの赤兎馬

定番酒の「赤兎馬」はアルコール度数25%ですが、
このブルーボトルに入った「赤兎馬」は20%。
アルコール度数が5%低いにもかかわらず、水っぽさとか
味の薄さを感じさせません。さすが「赤兎馬」という
ところですね。フルーティな香りとスッキリとした飲み口です。
年に一度限りの限定出荷となります。お早めに！！

720ml **1,452円** 1.8L **2,750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。キリッと爽快な飲み口が、
貴方様を南国リゾート気分へ誘うこと、間違いなし！！

720ml **1,400円** 1.8L **2,550円**



〈鹿児島県・国分酒造〉

サニークリーム

〈芋 27°〉 sunny cream

昨年の9月に初めてリリースされた「サニークリーム」。
発売初年度ということもあり、出荷量はほんの僅かでした。
入荷後、即完売となり、当会報誌でご案内させていただくこと
もできませんでした。今年こそは…。と言いつつ、当会報誌が皆様
のお手元に届くまで在庫が持つかどうか不安ではありますが…(泣)
原料芋にサツマサリを用い、黄麹と鹿児島香り酵母1号で
一次仕込み。二次仕込みで通常通り芋を投入しながら、
更に、なんと米麹も投入。つまり、米麹の割合が多い仕込み
方法ということになります。蒸留方法は減圧蒸留。
その飲み口、超フルーティ！主たる香りはバナナのような。
そんな焼酎ってある？とても芋焼酎とは思えないかも？
進化し続ける国分酒造ならでは。飲み口はライト。
ススイ飲めちゃうヤバイ酒(笑) おすすめの飲み方までもが
今までの焼酎とはちょっと違います。それは…。
焼酎自体をよく冷した上でのロックもしくはソーダ割り。
メッチャ旨いので、ぜひ、お試しを！

会員カードお持ちの方限定。
おひとり様合計/本まで。キャッシュオンリー。

720ml **1,430円** 1.8L **2,992円**



クラフト ウイスキー

〈広島県・サクラオブルワリー アンド ディスティラリー〉

とごち

6月上旬頃入荷予定

戸河内ウイスキー BEER CASK FINISH

カリブ海にあるフランス領マルティーク。そこでラムの熟成に
10年間使用されたオーク樽を、IPAビールに使用。
その後、その樽にて熟成させたウイスキーとなります。
ラムっぽい甘い香りと、IPAビールのようなホップのような
香りと苦み。そして、そこに加わる焼きリンゴのような甘味。
ビターな後味とフレーバーによる余韻も魅力的。
甘 & 苦の調和が見事に整ったテイストです。
IPAビールカスク熟成のウイスキーと言えば
イチローズモルトをはじめ名作が多いですよネ。
そして、なんととってもリーズナブルな価格も
嬉しい限り！

700ml **2,640円**



〈滋賀県・長濱蒸留所〉

アマハガン ワールドフレンド テストバッチNo.10

2016年11月に稼働した日本最小クラスの蒸留所で造られる
クラフト・ウイスキーです。同蒸留所が所有するメルローの
ワイン樽にて後熟し、軽やかで繊細なタンニンと深みを増すよう、
スウェーデンカスクの原酒と絶妙のブレンドをしました。
ソフトで丸みを帯びた、ふくやかな口当たり。
チェリーやイチゴ等、赤い果実を連想させる甘み。
芳醇でふくやかな飲み口。ビターチョコやアーモンド、
ビーフジャーキーを肴に、ハードボイルドな夜を
過ごせます(笑) あとはスーツとネクタイ、
そしてシルクハットと葉巻があれば、更に良し(笑笑)

700ml **6,600円**



クラフト・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

アイビーエー

RYDEEN BEER セッション IPA

先々月号でご案内させていただいた新潟県の「八海山」が
造る限定クラフト・ビール「PALE ALE」は大好評を
いただき即完売。この度ご案内させていただくのも、
これまた今の時季だけ出荷される限定ビールとなります。
数種類のホップを使っていますので、華やかな香りが
交差し、とても心地良く感じます。
そして、ビール特有の苦味が爽快。
苦みが爽快って…？ ウン、大人味！
いかにも夏の限定ビールらしい、爽やかでライトな飲み口に
仕上がっていますヨ。

5月末頃入荷予定

330ml **499円**



よんデジ、使えま〜す！

当店でも「四日市市プレミアム付デジタル商品券」が
ご利用いただけます。
御来店の際はスマホ、忘れずに(笑)



女流酒屋のひとりごと  孫Koba 保育園に
通い始めました!!

小さいながらも新しい環境に少しずつ慣れてきている
よう。成長が著しいです。私も孫Koba
を見習ってまだまだ色々な事にチャレンジ!!
したいなと思います!! by MICHIO 