

ふみづき

文月

2022年6月21日発行

酔心一ハ
～其の貳百参拾貳～

【旨酒専門店】

八咫

(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

<群馬県・町田酒造店>

まちだしゅう

町田酒造 純米大吟醸 PREMIUM

蔵元名がそのまま酒名となり、「五百万石」「美山錦」「山田錦」「雄町」と、原料米別で出荷される「町田酒造」。

どの酒もフルーティな飲み口で大人気。

その「町田酒造」から限定の純米大吟醸が入荷しました。

その名も「プレミアム」。原料米に35%精白の「山田錦」を使用。なんとも贅沢！しかも、無濾過直汲み。

香りはスイート。舌触りはソフト。甘みはマイルド。

酸味はジューシー。総評はパーフェクト！世に多くは流出しない、酒名「プレミアム」にふさわしい限定酒です。

<岐阜県・はざま酒造>

えなさん

チアーズ

恵那山 Cheers 滋賀県産山田錦 純米大吟醸 生酒

2年前から「純米大吟醸」規格のお酒を「Cheers (チアーズ)」の名で

シリーズ化して出荷される限定酒。この度入荷した酒は滋賀県産「山田錦」を原料米に使用したピンクのラベル。

爽やかでみずみずしい果実のような香り。柔らかな甘み。リンゴやメロンを連想させる香りと甘みです。

原料米「山田錦」の甘旨味を存分に引き出しながらも、ライトでスッキリした飲み口。後味も爽やかでキレイ。

贅沢な純米大吟醸生酒を、こんな破格値で楽しめるのも嬉しい限り。酒名の「チアーズ」とは乾杯の意。

乾杯酒はこの酒に決まりですネ。

720mL 1,733円 1.8L 3,465円

<愛知県・伊東>

しきしま

数嶋 夏めく 特別純米酒

日本一新しい酒蔵が、超ヤバイ酒を造った！

ミネラル感のあるマスカットのような香り。更に、パイナップルや白桃の香りも入り交じります。チョットだけキャラメルのような香りも。

温度の上昇につれバナナや黄桃のような甘い香りもプラス。口に含んだ瞬間は、香り同様の甘みに清々しさを覚えます。

次に、辛みが訪れる。甘みを感じた後に来る辛み、そのギャップに輝きを持たせるあたり、造り手のセンスがピカイチ！

フレッシュ感と落ち着き感のバランスも言うことなし。

喉を通り抜け、飲み終えた後に出る言葉は「メチャ旨」のひとつ言のみ。空になった酒盃を眺めながら、

「蒸発した」とさえ思える。で、もう一杯。でも、またすぐに蒸発。すぐに無くなるという、旨い酒がもたらす典型的な不思議な現象(笑)

暑い夏というシーンにもノンストレスで飲めちゃう。ちゅうより、夏限定って、もったいない。

「数嶋」を醸す「伊東」、只ならぬ新参者ですッ。だつぽ〜！

720mL 1,650円 1.8L 3,300円

<新潟県・峰乃白梅酒造>

りょうこ

りょうこさん

菱湖 菱湖さん 純米吟醸

若い女性やお酒が苦手な方でも楽しんでいただけるテイストに仕上がっています。原料米は60%精白の山形県産「出羽燦々」。

原酒でありながらアルコール度数はワインの域と同じ14%。

日本酒の中では低アル酒と言えます。

甘いフルーツのような香りを放ちます。口に含むとリンゴのような爽やかな甘みと、木の実のような風味を感じます。

そして、酸味が徐々に広がりながらサラリと喉を通り過ぎます。

味わいを楽しみつつ、スッパリとした心地良い余韻も楽しめます。こりゃ、絶対に女子ウケするテイストですネ。

日本酒NGの方でも絶対にOKサインを出せますよ。

また、日本酒通の方にも気軽にワイン感覚でお楽しみいただける味わい。つまり、何方様でもお喜びいただけるテイスト。今だけの限定酒で〜す。

720mL 1,760円 1.8L 3,520円

みねのはくばい

げくじょう

みらい

峰乃白梅 下剋上シリーズ 三替

大躍進中の「菱湖」ですが、酒を醸すのは「峰乃白梅酒造」。

同蔵では若手蔵人の技術向上を狙い、酒造りシーズンに若手だけで酒を1本仕込みます。杜氏の井島さんへの挑戦状。あわよくば下剋上もありうる酒造りですネ。

今回挑んだ3人は、日本酒造りがまだ4期目という若手3人。まだまだ蕾である未来ある3人が醸す酒ということで、

「三替(みらい)」という酒名に。

その3人からコメントをいただいております。

麴屋・松縄さん

『今季は皆段使っている種麴アミラーゼの数値にこだわりました。』

目標通りに出来上がったので、ぜひ麴本来の味や香りも感じながら味わってください！』

酴屋・佐藤さん

『苦味の要因のひとつでもあるカブロン酸を抑えても、しっかりと香りが感じられるように酵母を2種類選択し、ブレンドしました。濃醇過ぎずサッパリとした酸味と甘味が出るように仕上げました。』

酴屋・中川さん

『個人のテーマは「慎重」でした。BMD値を意識して酸・アミノ酸を上げないように、勝負所の数日は品温や追水を特に「慎重」に管理しました。』

そして、井島杜氏の弁は以下の通り。

『例年に比べて米が溶けやすかったことに順応して仕込めていたと思います。吸水歩合や麴の酵素力価、もろみでのA-B直線の管理など、要所要所での数値目標を予定通りにクリアしていたからこそ、良い酒質に結び付けたのだと思います。』

これから更に、向上心を持って励んでもらいたいです。』

黄色や赤色のフルーツを感じるような香り。果実のようなジューシーな旨み。麴由来の滑らかな甘味と程よい酸が口中でバランス良く重なり、

ダレることのない余韻が広がります。1杯目は冷酒でぜひ。その後は温度変化による香りの移り変わりもお楽しみいただけます。

ワイングラス、広口のお猪口やグラスで更に映えますヨ。

720mL 1,980円

限定酒

〈秋田県・奥田酒造店〉

ちよみどり

なつざけ

千代緑 夏酒 美郷錦 純米大吟醸

淡いピーチの香り。グリーンな中に微かに甘い香りが漂う。ラムネや上質な米粉のような香りも。口の中で小さく膨らむ甘みに程良い酸味がクロスし、爽やかな印象を与えてくれます。ゆるりと喉を通り過ぎ、しばらく経つと舌の両端で覚える苦みと渋み。コイツがドライな残像を映し出し、フィニッシュをシャープに締めます。香りを抑えながら味わいのバランスを整えつつ、スリムな飲み口に仕上げた酒。そして、1回火入れにより、味わいに落ち着き感を持たせてありますので、いつまでも飲んでいただけます。蔵元が想うこの酒の想いは、「是非、料理に合わせて!」。KOBAMも全く持って同感! 好相性の肴は緑黄色野菜。特に緑色。そら豆、オクラなんかベストマッチアージュ。他にイカのお刺身等、シンプルに味付け、淡白な素材にとってもよく合います。キリッと冷やしてレモンサイスを浮かべても絶対に旨い! 開栓してから2~3日経つと、味わいの花が咲いたように更に美味しくなるのもこの酒の魅力のひとつです。



720mL 1,750円

ちよみどり

千代緑 辛口純米 生酒

通年定番酒の「千代緑 辛口純米」は黒ラベル。旨味をしっかりと表現しつつも、キリッと締まった辛口として人気の酒です。そして、一升瓶で2,222円(税別)という価格もお手頃。と言うより、かなりハイクラスな酒です。それに対し、今の時期だけ限定出荷されるこの「生酒」は白ラベル。香りは洋梨を連想させますが、穏やか。他にラムネや青竹のような香りも。口に含むと、やはり洋梨のような香り。そして、同様の甘味が小さく膨らみ、そこにみずみずしい酸味がクロスして、スムーズに喉を通っていきます。爽やかでありながらキリッとした残像でフィニッシュ。色々なお料理と好相性ですが、特に脂のノットお刺身や寿司、野菜の天ぷらなんか最高のペアリング。そして、「限定の生」にも関わらず、定番酒と同じ価格なのも嬉しい限り! おすすめの1本です。



1.8L 2,444円

〈広島県・天寶一〉

てんぼういち

天寶一 純米大吟醸 八反錦 直汲み

透明感のある爽やかな香り。パインやバナナ、グリーンアップル、洋梨、オレンジ、そこにミントのような香りも少し感じます。原料米「八反錦」由来のボリュームな飲み口を予想して口に含むと、香り同様の甘みが広がるのですが、程良く膨らみかけた辺りで急な下り坂を滑り落ちるかのよう喉をスーッと通って行きます。ボリュームを持たせすぎない仕上がり具合。そして、旨→キレの移行、抜群! 米の磨きの良さ、麴の締め方の良さなのかな? 味わい全般にフレッシュ感もあり、これぞ「夏の限定酒」、「これぞ天寶一」ちゅう酒です。



720mL 1,870円 1.8L 3,740円

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉

てんやうりん

天遊琳 純米吟醸 夏の純大ブレンド

「天遊琳」の夏酒が限定入荷しました。ナント、純米大吟醸をブレンド! されいな酸とソフトな甘みが融合したグリーンな飲み口。いかにも「天遊琳」らしい「食」に合う「酒」をコンセプトにした夏酒ですが、「酒」がガンガン進むので「食」を忘れてしまうかも? キリッと冷やしてお楽しみください。



1.8L 3,850円

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや

オマチ

マニア

津島屋 OMACHI MANIA

備前産雄町 純米大吟醸 無濾過生原酒

50%精米した岡山県産雄町を使用した、同蔵渾身の1本です。香りはフルーティ。でも、ケバさの無い、上品で爽やかな香りです。口に含めばコクのある甘味と旨味が大きく膨らみます。なのに、透明感をも併せ持つ飲み口。喉を通った後も、口の中で覚えたコクが残像としてステイ。そして、ゆっくりキレイにフェードアウトしていきますが、その余韻も実に気持ちいい酒です。日本酒イベント等で絶大の人気を確実に得れる味わいに仕上がっています。とても味力的(?)な飲み口。ブラックにピンク箔押しのラベルも、大人の雰囲気醸し出しています。コレもまた妖艶漂い、魅力的ですヨ。



720mL 1,980円 1.8L 3,960円

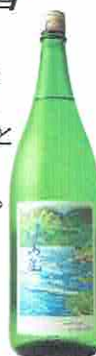
つしまや

がいてん

津島屋外伝 純米無濾過生原酒

der Vater Perlwein 2022

「津島屋」を醸す御代桜醸造は岐阜県美濃加茂市に蔵を構えます。同市から愛知県犬山市にかけての木曽川流域沿岸の峡谷は、ヨーロッパ中部を流れるライン川に似ているといことから、日本ラインと名付けられました。ライン川は、父なるラインと呼ばれ、ドイツ人の心の故郷とも言える川です。そんな縁もあり、同蔵ではかねてからドイツの白ワイン酵母を使った日本酒を醸しています。



その酒が「津島屋 外伝」として入荷! 外伝とは正式な記録以外の伝説、本伝に載っていない逸話などを指します。本伝以外にも、ついつい読みたくなる書ですよ。津島屋ファンの方には是非ともお読みいただきたい、イヤ、お飲みいただきたいお酒です(?)

この酒の特徴は、やはりワイン酵母にあります。「津島屋」らしい旨味の凝縮感と酸味のバランスがピカイチ。無濾過生原酒にも関わらずアルコール度数は11度。甘酸っぱくて可憐。そして、キュート! 白ワイン顔負けの美味しさ! 残りわずかとなっています。品切れ御免!

720mL 1,430円 1.8L 2,860円

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

トーキン・ラウド

トーキン

ラウド

アンド

セイイン

サムシング

Talkin' Loud and Sayin' Something

「酒屋ハ兵衛」でお馴染み、大台町の元坂酒造が、「MLA-12」という酵母を使っての酒造りに初チャレンジしました。実はこの酵母、リンゴ酸を生み出す特性を持つ新しい三重県酵母です。香りは穏やか。爽やかなアップル系。暑い夏でも清々しさ感じる香りです。



甘みに清涼感。青りんご:バナナ=7:3くらい。そこに、この酒の最大の特徴であるリンゴのような酸が見事にコラボ。飲み口はライト。アルコール度数14%ならでは。でも、水っぽさもなく軽やかに飲めます。最後にチョッパリ顔を出すシナモンやニッキ、胡椒のようなスパイス感も後キレの良さの一助を担っています。ワイングラスでオシャレに飲みたい酒ですネ。で、酒名の由来ですが…。造り手の新平君曰く、ジェームズ・ブラウンとかAcid Jazzのブームメントとか言っていました。何やそれ? それとリンゴ酸(Malic Acid)と掛けたとか…。よう解らんワ。まあ、キリッと冷やして、大音量の音楽と一緒に愉しんでくださ〜い! との事。ご理解できた方は、ぜひお試しを(笑)

720mL 1,650円

限定酒

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん
鳳凰美田 Black phoenix 愛山 純米吟醸

金色の不死鳥がラベル一面に描かれた、インスタ映えするラベル。見た目だけでバケ買いされる方も多いのでは？ まっ、確かに見た目も大切ですが、肝心なのは中身。酒も男と同じです(。) 中身の良さについてご説明致しますネ。先ず、原料米が55%精米の「愛山」。その昔、「剣菱」だけが契約農家さんに栽培していただいていた米です。諸事情で「剣菱」との契約が切れ、他の酒蔵もようやく有り付けることが出来るようになった、とても生産量の少ないお米です。次に、その味わい。とにかく旨い！ とかく酸味が高くなりながら「愛山」の特徴を見事にコントロールし、程良い酸味にまとめています。

そこに、完熟果実のようなフルーティな香りと甘味が見事にコラボレーションした味わいは、とても上品。そんでもってクリアー。この酒でアンチ日本酒の方を振り向かせたって(。) でも…その前に、この酒の虜になっている自分がいますよ(。)

720mL **2,200円** 1.8L **3,960円**

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた せっぽう
久保田 雪峰 山廃純米大吟醸

別名「ブラック・クボタ」。アウトドアのブランド「スノーピーク」とのコラボ商品となります。4月に発売された「ホワイト・クボタ」の兄貴分です(。) アウトドアと言えばBBQ。最近ではダッチオーブン等を使って様々な野外料理を楽しむ方も多いですネ。アウトドア料理では「洋」を中心とした、味付けが濃い料理や脂料理が多くなります。この酒は、そんな料理にも負けない酒質を目指し、山廃仕込みで醸されています。「久保田」シリーズの中で山廃仕込みと言えば「碧寿」がそうですが、この酒は「萬寿」用の山廃仕込みが瓶詰めされています。案外知られていませんが、実は「久保田 萬寿」は速醸もと&山廃もとで仕込んだ其々の純米大吟醸をブレンドした酒となります。そのブレンドする前の山廃純米大吟醸のみを商品化した酒です。しっかりとした味わいの料理にも負けず、冷やすとシャープさとキレのある後味を楽しめ、温めるとまろやかで個性的な香味が際立ちます。御予約賜います！

500mL **3,410円**

くぼた
久保田 スパークリング

「久保田」ならではのキレに加え、スパークリングの爽快感をお楽しみいただけます。キメ細やかな泡立ちと、マスカットのような爽やかな香り。甘酸っぱく、そしてシャープな飲み口。「久保田」ならではの美味しさとシュワシュワ感をお楽しみいただけます。入荷数、超少量です。お早めに！

6月下旬入荷予定 500mL **1,320円**

〈三重県鈴鹿市・清水清三郎商店〉

さく おまち
作 雄町 純米吟醸

人気の「作」シリーズの限定品です。原料米は酒米の雄「雄町」。香りは、華やか。そして、嫌味がありません。まるでアップルのよう。豊かな旨みと甘みが見事に馴染み、コクという表現に発展していきます。口の中でフルーティな味わいを存分に楽しんだ後、余韻でもそのバランスの良いフルーティさを引き続き楽しめます。あまりの美味しさに益が進みますので、酔い酔いにならぬよう御自分でプレーキを掛けながらお楽しみくださいネ。プレーキの合言葉は「ちよいお待ち！」

750mL **2,090円**

〈三重県四日市市・宮崎本店〉

御予約受付開始

まるごと四日市の酒 **MARU YON** 純米吟醸 ひやおろし

2016年にスタートし、昨年末で6回目の発売となった「まるごと四日市の酒 MARU YON」。

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、
四日市市民が楽しめる酒。
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美酒。

毎年末に生原酒として販売されますが、この秋に「ひやおろし」として超少量だけ出荷されます。昨年末に醸した酒に一度だけ火入れをした後、醸造元・宮崎本店の冷暗所で約8ヶ月間熟成させました。すると、円熟した味わいに大変身！ 角の取れたまろやかな旨みを存分にお楽しみいただけます。出荷数量は720mLで約150本のみと極少量。お早めの御予約をおすすめ致します。

発売日 **8月6日(土)** 720mL **1,650円**

3代目 Mr.Yの

月イチB109

今回ご紹介するのは強いキレに濃厚な旨みが加わった「どしり」とした日本酒。【加賀蔵 極寒純米 辛口】。控えめな甘みと濃厚な旨みを備え、口に含めば米の旨みがふわっと広がり、スッと抜けていく余韻。ほどよい酸味が全体を引き締めるバランスの良い辛口です。料理を選ばず晩酌の定番としても最適。飽きのこない味わいのある逸品です。

720mL **1,257円** 1.8L **2,510円**

きりとり

愛知県・関谷醸造の人気の限定酒、蓬萊泉「空」「吟」が限定入荷！！

ご希望のお客様は、裏面の申し込み用紙の太枠内に
ご記入いただき、お手数ですが当店までご持参くださいませ。

お電話、FAX、メール、郵送等の受付はご遠慮願います。

尚、今回の入荷は、どちらも720mL瓶のみとなります。
ご予約は、人気商品の為、おひとり様1本限りとさせていただきます。
ご予約いただいた数が入荷数を上回りました場合は、
誠に申し訳ございませんが抽選とさせていただきます。
抽選となりました場合は、ご当選の方には、
当店から7月17日(日)までにご連絡させていただきます。

**【受付締め切り
7月10日(日)】**

**御予約
受付開始**

人気の銘酒
蓬萊泉
空・吟

限定酒

酒のプロが選ぶ秘蔵酒

7月上旬頃入荷予定

ばっしゅ

拔酒 Bassyu VOL.36

東海3県の地酒専門店で構成される「拔酒の会」。
年に3回ほど利き酒会を開き、No.1の酒を選出します。
テイasting方法は、蔵元名やスペック等、全てが非公開の
完全ブラインド。先入観ゼロ、ただ単に旨い酒を決めるという
コンセプトです。栄えあるNo.1に輝いた酒に「拔酒Bassyu」の
木札を吊るし、利き酒時の酒瓶同様に、ノンラベルにて
商品化しています。(酒税法上、必要な事は裏ラベルに記載)。

今回で36回目となる「拔酒」選考会が
6月8日(水)に開催されました。
テーブルの上にはラベルもキャップも無い
エントリーされた26酒がズラリ。KOBAMも順次
試飲し、チェックシートにコメントを記入していきます。
参加者は1人5点の持ち点。
26酒の内、旨いと思う酒に5点を振り分けず。
例えば、1点×5酒でも良い、2点×2酒+1点×1酒でも良い、
5点×1酒も有りの審査となります。KOBAMは5酒を選択し、
それぞれの酒に1点ずつ振り分けました。
全酒の得点が発表され、一次審査を通過したのは上位7酒。
その7酒にKOBAMが選択した5酒の内、4酒が勝ち残っていました。
二次審査も一次審査と同じ採点方式で行われ、勝ち残ったのは
エントリーNo.15、19、21の3酒。その3酒の内、KOBAMが一次
審査から投票し続けていたNo.15と21の2酒が残りました。
ファイナルとなる三次審査は1人1酒しか選べません。
投票前にNo.15と21を再試飲し、No.21に投票しました。
そして、見事に栄えある「拔酒」の冠を勝ち取ったのは、
そのNo.21の酒となりました。

KOBAMがテイastingした感想は以下の通り。
トロピカルな甘い香り。爽やかでありながらコクのある旨み。
メロンやマンゴーを連想させます。しかも、くどさがありません。
甘みを堪能でき、喉を通った後に訪れるドライ感。
喉キレの良さに感心していると、戻ってくる心地良い余韻。
甘みに馴染む酸味、それから辛口へとスライドする味わいの
グラデーションといい、そのバランスといい、とても良くまとまった
飲み口に仕上がっています。後に岐阜県の渡辺酒造店が醸した
純米大吟醸規格の酒と発表されました。
で、価格は1.8Lで3,400円(税別)。
この味わいでこの価格、見事なコスパです！
酒のプロが選んだ36回目となる「拔酒」、ぜひご賞味ください！

720mL 2,090円 1.8L 3,740円

きりとり

蓬萊泉「吟」「空」御予約申込書

蓬萊泉「吟」

720mL 5,665円

蓬萊泉「空」

720mL 3,740円

太枠内に御記入願います

御名前

生年月日 S. H

年 月 日

御住所

TEL

携帯

御希望の商品に
○印をつけてください

吟 720mL

空 720mL

受付日

月 日

係員

新規 取扱

(静岡県)

しだいずみしゅぞう

志太泉酒造

酒類業界において、昭和60年代から「吟醸王国」として注目を浴びる
ようになった静岡県。その中でも絶えず県内上位の人気を誇り、
吟醸王国・静岡と呼ばれる一翼を担った名門蔵元です。
蔵は藤枝市内を流れる瀬戸川沿い、名水が湧く宮原の地に在ります。
周囲には水道を引かず、各自で井戸もしくは共同井戸を使用している
家庭も多いとか。とにかく、水のキレイな地です。そして、その水は超軟水。
井戸から汲み上げた水は濾過する必要もなく、そのまま酒造りに
使われています。そんな良水を活かし、丁寧な酒造りが行われる同蔵と
ご縁を頂き、お取引が始まりました。ぜひご賞味くださいませ。

しだいずみ

やいづかまいけんきゅうかい

志太泉 純米吟醸 焼津酒米研究会 山田錦

この酒には、手堅な価格で良質の純米吟醸をお楽しみいただきたいという
明確な目標があります。その目標を見事に成し遂げている酒です。
静岡県からエコファーマの認定を受けている焼津酒米研究会が
作る「山田錦」を55%精白し、静岡酵母NEW-5を使って
醸されています。スタンダードな静岡吟醸スタイルでありながら、
キラリと光る飲み口を持ちます。柑橘果実のような爽やかな香り、
透明感のある旨み、イキイキとした酸味、からあの辛み。
そこに、一火ならではのフレッシュ感が加わります。
さりげなく毎日を彩り、日々の晩酌に持って来いの1本です。



しだいずみ

志太泉 特別本醸造 1.8L 2,970円

同蔵の看板酒と言えば、この酒！ 富山県産五百万石を50%精白。
えっ、大吟醸スペックやん！ そりゃ、旨いはずですね。
10年以上も前の事ですが、この酒を初めて飲んだ時に
「こんな特別本醸造、ありえへん。」と大感動したのを覚えています。
香りはメロン系で爽快。飲み口もスツクリ、喉元をスイスイ通ります。
ラストはドライ。淡麗辛口の部類に属するのですが、薄っぺらぐ
感じません。どこことなくクラシカルな飲み口でありながら、
キチンと自己主張を持つトレンドな飲み口。
今夜、明晩…、10年後の夜もこの酒がきっと傍らにあるはず…。

シダ

シードル

1.8L 2,750円

Shida Cidre 発泡性純米生酒

こりん星。ゆうこりん。そう、小倉優子さん。
バラエティ番組で見掛ける不思議ちゃん。最近ではお料理本が累計
25万部のベストセラーにもなっています。そんな小倉さんが、昨年放送
されたTV朝日系の番組「家事ヤロウ!!!」で料理をしながら飲んでた
酒がコレ。当時はTwitterなどSNSで話題になっていたのをご存知の方も
多いのでは？ 日本酒が苦手な方でも楽しめるテイストに仕上がって
います。本来は甘口タイプのお酒なのですが、発泡性の為、辛口に
感じるかもしれません。甘み、酸味、そして苦味がクロスした複雑な
味わい。でも、一口飲めば「美味い！」のたった一言で表現できる
簡単で解りやすいテイスト。チーズやピザにもバッチリ。
ガッツリ料理にも絶対に負けない飲み口です。
酒名の「シードル」とは「りんごのお酒」を意味しますが、
原料はお米です。「シードル」をイメージした日本酒ってことですネ。
この酒で日本酒の新境地をご体験ください。なお、開栓時には
吹きこぼれにくれぐれもご注意ください。



720mL 1,540円

あっぱれ本格焼酎

〈福岡県・多比酒造〉

〈麦 42°〉 らんびき SHINY GOLD #8 AMERICAN OAK CASK

当会報誌No.219(3月号)でご紹介させていただいたのは、桜の木樽で寝かせた麦焼酎の原酒でした。この度入荷したのは、このアメリカンオークと下記のフレンチオークの2酒。どちらも麦焼酎ですが、ウイスキー顔負けの味わいに仕上がっています。ウイスキーは樽で熟成させます。通常の麦焼酎は甕やタンクで熟成させますが、この麦焼酎はウイスキー同様に木樽にて熟成。そして、ウイスキーと麦焼酎、どちらも原材料は麦。ウイスキー顔負け…なるほどと思えますよネ。こちらは同蔵で40年以上使用しているアメリカンオーク古樽で熟成された逸品。その期間、実に17年。人間ならまだ未成年ですが、お酒なら大古酒となります。その味わい、大人味。バナナやナッツのような甘い熟成香に刻の流れを感じずにはいられません。そして、古樽ならではの柔らかな味わいは超美味。僅か4本のみの入荷です。お早めに！



500mL **5,500円**

〈麦 42°〉 らんびき SHINY GOLD #9 FRENCH OAK CASK

ワイン通の方なら「アマローネ」ってご存知ですよネ。イタリアのヴェネト州・ヴェローナ近部のヴァルポリチェッラという品種で造られる高級赤ワインです。生産者も少なく希少性が高く、かつては王侯貴族のみが口にできたワインです。この麦焼酎は、そのワインの熟成に使われた木樽で熟成させた原酒をメインとし、3種のフレンチオーク樽原酒をブレンドした逸品です。ほのかに葡萄のような香りが実に心地良く漂います。ワインのようで、ウイスキーのようでもある麦焼酎、そうはありませんよ。こちらも限定4本の入荷となります。



500mL **4,180円**

〈鹿児島県・佐多宗二商店〉

〈芋 25°〉 晴耕雨讀

かめつぼにみちよう
甕仕込貯蔵 黒麹

夏にだけ限定販売される、人気の芋焼酎です。黒麹ならではの円やかさと、飲み応えのある芯の太い味わいを持ちます。そして、「晴耕雨讀」ならではのスッキリとした芋の甘み。おすすめは水割り。ロックにすると氷が溶けて薄くなった後でも甘味が残し、延々と飲めちゃう。暑い夏、ニンニクの醤油漬けで渋〜く一献。コレ、イケますヨ。焼きそばにも好相性！気軽に美味しい体験、できま〜す。



7月上旬頃入荷予定 1.8L **3,465円**

〈鹿児島県・国分酒造〉

〈芋 37°〉 薩摩国分 原酒

国分酒造が醸す「さつま国分」は、蔵の地元である鹿児島県霧島市国分の地で、最も飲まれている芋焼酎です。芋焼酎の鉄板とも言える黄金千貫・白麹・常圧蒸留で仕込まれる同蔵のレギュラー酒。その「さつま国分」を原酒のまま2年間熟成させた限定酒がコレです。角の取れた柔らかな旨味と、原酒ならではのコクが特徴。原酒ですので水割りで飲む際は、いつもより水の量を多めにしてくださいね。でも、イチ押しはお湯割りです(。)



1.8L **3,740円**

〈芋 37°〉 薩摩国分 かめ壺熟成5年

こちらも上記同様「さつま国分」を長期熟成させた芋焼酎ですが、熟成期間はなんと5年！しかも、熟成には甕壺を用いています。口に含むと、円熟した何とも言えない甘味が溢れ出てきます。そして、その甘味が超ディープ。深〜い甘味です。特に水割りで飲むとその美味しさがハッキリと判りますヨ。また、ロックで飲めばトロツとした濃厚な甘みが感動モン！入荷数は何本というレベルです。超希少な芋焼酎！



720mL **3,740円**

〈鹿児島県・濱田屋伝兵衛〉

〈芋 25°〉 赤兎馬

4人組のガールズユニット「ももいろクローバーZ」。ライブの年間動員数において、過去2度に渡り女性アーティストの1位を獲得している、人気のグループですよネ。そのメンバーのひとり「高城れに」さん。ソロコンサートの開催やテレビCM、ドラマ出演、ラジオのパーソナリティなど歌手・女優として大活躍しています。そんな彼女がご自身のインスタグラムストーリーで、KOBaでも大人気の芋焼酎「赤兎馬」を投稿されました。氷が浮かんだ陶器グラスに注がれた「赤兎馬」の写真。『晩酌 美味しいお酒で 幸せな気分 いい夢見れそうです おやすみ』と綴っています。彼女のユニット内でのイメージカラーは「紫」ですが、飲んでいるのは「紫の赤兎馬」ではなくレギュラーの「赤兎馬」なんですネ(笑)



720mL **1,738円** 1.8L **3,300円**

クラフト・ビール

〈山梨県・うちゅうブルーイング〉

宇宙 MASTER

今回入荷したうちゅうビールはDDH DIPAsスタイル。発酵中に、通常の2倍の量のホップを投入することで、ホップのフレッシュさを存分に感じられるテイストに仕上げました。インパクト抜群 & フレッシュさ満点な飲み口に魅了される方が続出!?な話題のクラフトビール、ぜひ一度お試しください！



350mL **850円**

日本 和飲

<東京都・Book Road ~葡萄人~>

当ワイナリーの女性醸造家・須合美智子さんがTV番組「セブン・ルール」で取り上げられるなど、近年注目が集まっているワイナリーです。この須合さん、45歳で飲食店勤務からワイン醸造家へと転身を果たし、東京の下町・台東区御徒町の住宅街にて僅か10坪ほどのスペースで、年間約13,000本のワインを造っています。季節ごとにワインを仕込んでリリースしては完売してしまう人気のワイナリーです。ステンレスタンクで醸造することで葡萄の果実味やフレッシュ感を存分に感じることができ、お食事にも合わせやすい口当たりは辛口に仕上げられています。そして、おすすめペアリングがそのままラベルデザインにもなっています。見た目もGOODですよ！

醸し甲州〈オレンジ〉

イカのイラストが描かれたラベルのインパクトは抜群！更に今話題のオレンジワインということで、どんなテイストかなへと期待が膨らみます。口に含むと、オレンジワインならではのふくやかな葡萄の旨味が広がります。程良いボリューム感を感じながら、後半訪れるキリッとした酸味がキレの良さを引き出し、ちょっぴり辛口の余韻を残しながらフィニッシュ。淡白な味わいのお料理によく合うテイストです。特にイカの刺身とか最高ですよ！(〇〇)ノ

750mL 3,190円

オレンジデラウェア〈オレンジ〉

キレイなサーモンピンクのオレンジワインです。控えめな酸みと心地良い穏やかな酸味が印象的で、膨らみのある旨味をお楽しみいただけます。シンプルな塩麴の焼き物や、濃い味付けの鮭のバター醤油焼きなど、鮭・サーモンを使ったお料理と合わせたくなる味わいです！

上級者の方なら、肴はラベルに描かれているイラストのサーモンだけでも一献！？(笑)

750mL 3,080円

メルロー〈赤〉

ワイナリーへ発注を入れた翌日、1本の電話が鳴りました。電話の相手は当ワイナリーの須合さん。「無濾過で瓶詰しているのですが、予想外にも酵母たちが瓶の中で発酵を始めたので、少しブチブチしているかもしれませんが、この状態で出荷しても大丈夫ですか？」とのことでした。二つ返事で「ぜひお願いします！！」(〇〇)ノ 実はこのやりとりの数日前にサンプルを試飲したのですが、このガス感が決め手となり発注したのでした。やや甘口テイストながら、舌の上で感じるガス感と喉奥で広がる渋みが味わいを整えてくれます。食前・食中・食後と、どんなシーンでもお楽しみいただけますよ。

750mL 3,190円

クラフト・ウイスキー

<富山県・三郎丸蒸留所>

じゅうねんみよう

十年明 セブン

ワインカスク フィニッシュ

北陸地方唯一の蒸留所が造る限定ウイスキーです。7年以上の熟成を深めた原酒を吟味してブレンドしたものを、国内ワイナリーでメルローの熟成に使用していた樽で1年間熟成しフィニッシュしました。柑橘系果実や葡萄を連想させる香り。口の中では同蒸留所の最大の特徴であるスモーキーさと、赤ワイン樽由来のフルーティでみずみずしい風味が見事な調和で入り混じり、味わいに複雑性を生み出しています。ロック・水割りで美味。ハイボールにすると、更に美味！

限定クラフト・ウイスキー、ぜひご賞味を。

700mL 6,600円



お酒グッス

<長野県・宮坂醸造>

ますみ

真澄 保冷バッグ

信州の銘酒「真澄」から発売されている保冷バッグです。手提げ袋となっており、内側には保冷シートが施されています。そして、嬉しいことに保冷材が1個、おまけで付いています。以前もKOBAYASHIで販売していましたが、お客様より「欲しい」というお声が多く寄せられ、再販売させていただく事に。大・小の2サイズがあるのですが、小サイズはメーカー品切れ中でしたので、大サイズのみが入荷しています。1.8L瓶なら2本、720mL瓶なら4本を持ち運び可能。お酒のお買い物の際はもちろん、ちょっとしたお手掛け時も気軽にお酒をお持ち出来ます。お酒と一緒にギフトにしても喜ばれますよ。「真澄」の酒瓶がデザインされ、見た目もヨロシかと(〇〇)で、エコ。でもって、お値打ち。当店レジ横にて好評発売中ですよ！！

大サイズ 638円



<栃木県・小林酒造>

ほうおうびでん

鳳凰美田 ロゴ入り

スピリッツ・テイasting・グラス

6月下旬頃入荷予定

人気の「鳳凰美田」から今回だけ発売されるスピリッツ用のテイastingグラスです。グラスの底部分に含みを持たせてありますので、アロマが程良く広がります。グラス上部は狭くなっておりアルコールの蒸散を遅らせ、香りを長くとどめます。そして、ゆっくり口内に流し込むのにも適しています。ジン等のスピリッツはもちろん、ウイスキーや焼酎のテイastingにもイイですよ。今回限りの限定出荷ですので、無くなったら次の入荷はありませんヨヘ。

1,320円

<三重県鈴鹿市・清水清三郎商店>

ざく

作 利き猪口

利き猪口って、ご存知ですか？

白色の陶器製で内部の底面に紺色で蛇の目模様が入っているお猪口の事です。紺色の2重丸には意味があり、紺色の部分で酒の透明度を、白い部分で着色度を判定します。日本酒の鑑評会などで多用されますが、そのサイズは概ね1合猪口。コロナ禍までは1合利き猪口に注がれた酒を鑑定官が順次試飲することが常でした。この度ご紹介させていただくのは満タンで5勺(1合の半分)を注ぐことができる「作」のロゴ入り利き猪口です。当店レジ横の棚で常時販売していますが、大好評をいただいております。日本酒鑑定官になった気分、この利き猪口で一献、いかがですか？お酒と一緒にギフトに入れることもできますので、贈り物にしても喜んでいただけますよ。

396円



御中元

日頃お世話になる大切な方へ感謝の気持ちを贈る日本独自の風習である御中元。

KOBAYASHIには贈り先様に喜んでいただける美味しいお酒が沢山ございます。お好み、ご予算に合わせてのお酒選びのお手伝い、お気軽にお申し付けくださいませ。



悲しいお知らせ (泣)

物価の値上がりが止まらない昨今。皆様にご愛飲いただいておりますお酒も同様に、各蔵元から値上げの通知が届いています。KOBAYASHIといたしましても大変心苦しいですが、値上げ発表がされたお酒は順次価格改定をしていかざるを得ない状況です。皆様方にご迷惑をお掛けし、申し訳ない気持ちで一杯ですが、何卒ご理解の程、よろしくお願い申し上げます。

女流酒屋のひとこと