

かなつき

神無月

2022年9月21日発行

酔心一い

～其の貳百参拾五～

【旨酒専門店】



(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/sakeyokkaich

※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

〈秋田県・阿櫻酒造〉

あざら うたげ
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…。そう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、スペック等は非公開となっています。という訳で、KOBAsのテイスティングコメントも非公開。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。昨年も大好評のお声をたくさんいただいたお酒です！

720mL **1,650円** 1.8L **3,300円**

あざら うら あざら
阿櫻 裏☆阿櫻 BLACK

定番酒はもちろん、季節限定酒も大人気の「阿櫻」ですが、中でも絶大な人気を得る「裏☆阿櫻」シリーズ。限定中の限定、番外酒とも言いましょうか。その「裏」シリーズの最高峰のお酒が入荷します。原料米は希少米「美郷錦」。しかも驚くことに、ナント38%精米！そして、酵母は協会1801号を使用。華やかでフルーティな香りと旨みが口の中で満開となります。にも関わらず、クリア感があります。そこに追い打ちをかける爽やかな酸味。その上、この酒の3大要素であるフルーティ&クリア&サワーが、実にバランス良くまとまっています。まるで上質な葡萄のパニライスのよう。気品と風格が漂う純米大吟醸。さすが「裏☆阿櫻」の最高峰です！

720mL **2,750円**

〈秋田県・両関酒造〉

りょうせき
両関 純米吟醸 無濾過

先日、展示会で発見したメチャ旨の酒です。秋田県を代表する「秋田酒こまち」を大吟醸並みに50%も精米。無濾過ならではの豊かなコクと旨み。でも、不思議とスッパリと飲みゃう。それは、心地良い酸味が良い仕事をし、旨みにエッジを効かせるから。酒単体で飲んでもインパクトのある美味しさですが、料理の邪魔もありません。で、この価格、ヤバいっす！

720mL **1,623円** 1.8L **3,245円**

〈愛知県・伊東〉

しきしま
敷嶋 うすにごり

今、日本でいちばん新しい酒蔵が醸す「敷嶋」。入荷する「敷嶋」、その全ての酒が完売になるの、実に早いこと！ビックリですわ。その理由、やはり旨いからっすよ。この度入荷したのは「うすにごり」タイプ。「うすにごり」ならではのポリュミーな旨み。そして、18%という高いアルコールならではのパワー溢れる飲み口。にも関わらず、シャープさが際立ち、サラリと飲みゃう。こりゃ、酒通の舌と喉を唸らす酒ですな。1.8Lは生酒のみ、720mLは「生酒」と「火入れ」の2タイプが同価格であります。

720mL **1,540円** 1.8L **3,080円**

〈岩手県・菊の司酒造〉

きのつかさ いノセント
菊の司 innocent50

純米吟醸 無濾過生原酒

岩手県最古の酒蔵である「菊の司酒造」。本州一の厳しい寒さの中、「無垢」をコンセプトとして醸す無濾過生原酒「innocent」が、この度KOBAsのラインナップに新しく加わりました。日本酒は、1ヶ月以上の期間を費やし醸される。最後の行程とも言える醪を搾り上げ、その酒を見たとき、そして味わう瞬間、それは蔵人しかかけがえのない感動と喜びをもたらします。その瞬間を、ひとりでも多くの方と共有したい…。そんな想いから誕生した「innocent」シリーズ。原料米に岩手県の酒造好適米を使用。精米歩合40%、50%、60%の3アイテムがリリースされていますが、KOBAsでは50%精米の純米大吟醸規格の造りでありながら、あえて純米吟醸表示のお酒から取り扱いをスタート致します。吟醸酒特有のみずみずしい香りと口当たり。鮮やかでピュアな甘みに心地良い酸味が絡み、美味しさマックス！今の世にウケる、眩しいとさえ思えるテイスト。きと気に入っていただける、ブレイク必至の酒…です。是非ご賞味を！

720mL **2,420円**

〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ シールド
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%精米。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！テイストといい、ビジュアルといい、とにかくナウい！ぜひご賞味を(〇〇)

720mL **2,145円** 1.8L **3,960円**

まるごと
四日市の酒

MARU YON

12月上旬入荷予定

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。市外への販売は一切しない、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。今年からここ4年間に渡り大好評をいただいていた「宮の雪」醸造先・宮崎本店から「三重の寒梅」醸造先・丸彦酒造に造り手がバトンタッチ致します。乞うご期待を！！気の早いお話ですが、御予約受け賜ります！

只今のところ、価格は未定となっております。おそらく、720mLで1,500円、1.8Lで3,000円(共に税別)くらいになるかと思われます。

御予約受け賜り中

ラベルは昨年のものです

限定酒

〈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(〇)「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。クリアーな甘味なのですが口の中で少しずつ広がり、どんどん深くなっていきます。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唸らすのでしょうか。とろける…そんなイメージ(〇)！

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は、くどさがありません。冬が来るチョイ手前の晩秋、この酒がきっと恋しくなりますヨ(〇)



720mL 1,760円

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく 来福 純米 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、その書体なんと可愛く感じちゃうKOBАのおっさん(〇)特に「来」の字が顔に見えてくるんです…。

原料米は山形産「出羽燦々」。精米歩合は62%。使用酵母はつづじの花酵母。香りは花酵母の割にはおとなしめ。そこ、大人味(〇)口の中では米の旨味がソフトに広がります。粘性を感じる甘みがコクのある酸味とクロスし、両者を引き立てつつ、味わい全般のバランスを整えます。そこに穏やかな熟成感がオンされ、落ち着きと丸みを覚え、滑らかにフィニッシュ。喉を通った後に戻って来る甘みには、焼きバナナのニュアンスも少し漂います。燗をつけると、その旨味がボリュームUPしますが、よりマイルドに。これぞ夏を越した酒という旨みです。マったりした気分にはさせてくれる酒ですネ。



720mL 1,430円 1.8L 2,860円

〈山口県・はつもみち〉

はらだ 原田 特別純米 ひやおろし「アキ」

この酒をKOBАもまだ試飲出来ていませんが、絶対に旨いって言いされる自信、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、KOBАの大のお気に入り。バナナやパ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、昨年の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言わ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！きつと、生酒の美味しさとはひと味違う、美味しさでしょうネ。まろ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 1,705円 1.8L 3,410円

〈長野県・七笑酒造〉

ななわらい 七笑 純米吟醸 ひやおろし

木曾の酒と言えば「七笑」。その「秋の限定酒」です。爽やかなお米の香りが広がる、まろやかな味わい。夏越しによる熟成が味わいに円熟味を持たせ、旨味の膨らみ具合をワイドに変身させました。「七笑」ならではの米の甘味と柔らかな口当たりは健在。サラリとした後口も覚えます。こりゃ、秋の味覚にピッタリとハマる食中酒ですナ。



720mL 1,540円 1.8L 3,080円

〈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

同じ酒が春・夏・秋に順次出荷され、その熟成度合いの違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(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 3,960円

〈新潟県・諸橋酒造〉

こしのかげとら 越乃景虎 純米原酒 ひやおろし

穏やかな香り&新潟酒らしい淡麗な飲み口。でも、純米らしい米の旨みと原酒ならではのチョット高めのアルコールによる甘みが、只者ではない新潟酒だと思わせる、ちょっぴり芳醇なテイスト。秋の味覚の邪魔をしません。"昔の粹人が惚れた味わい"というキャッチフレーズがピッタリな「ひやおろし」です。お断りしておきますが、粹人イコール酔人ではありません(-ω-)/粹人を目指して飲べし！

9月下旬頃入荷予定

720mL 1,436円 1.8L 2,860円

〈岐阜県・蔵元やまだ〉

たまかしわ 玉柏 純米吟醸 ひやおろし

岐阜県東部、八百津にある「蔵元やまだ」。ここ最近、メキメキ酒質アップの酒蔵です。まだまだ知る人ぞ知るという酒ですが、蔵の地元は勿論、徐々にはありますが、東海地方を中心に美味しい酒という評判が浸透しています。その中でもイチバン人氣が、この「ひやおろし」。ここ数年、蔵元では即完売、直ぐに無くなってしまいう酒です。味わいには米の旨味がMAXに表現されています。純米吟醸の表示でありながら、山田錦50%精白。冷酒、常温では大吟醸かと錯覚するほどです。そして、落ち着き感とキレイさ、めっちゃエエですワ。

720mL 1,850円 1.8L 3,700円

〈宮城県・男山本店〉

びろく 美祿 秋月の露レズク 純米吟醸 ひやおろし

原料米に「雄町」を使った「ひやおろし」って中々お目にかかれませんが、この酒はその雄町を使用しています。しかも50%精米！純米大吟醸規格の「ひやおろし」です。イヤ〜、贅沢ですよネ。お値段が少々高めなもの納得できますネ。さて、味わいは？口に含むと穏やかな香り。それが程よく熟成した旨味と見事なコラボレーションを奏でます。そして、滑らかな喉越しがカッコ良いんですワ。男前の酒っす。この酒のようなカッコ良くて落ち着いた大人になりたいですっ(〇)

720mL 1,834円

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんぞう 半蔵 純米大吟醸 神の穂50 MK-7

これぞ、日本酒ならではの酸味。誤解しないでください。酸っぱくありません(笑) 3歩下がって歩きながら男を引き立てる、古風な女性のような酸味です。このテイastingコメント、解りませんよネ、普通(笑)。まるで大和撫子のような酸味(笑) このテイastingコメントをご理解いただけたら「買い」です(笑)

720mL 1,980円

限定酒

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉
てんゆうりん

天遊琳 手造り純米酒 秋の純大ブレンド

品薄、欠品状態が続く四日市を代表する地酒「天遊琳」。秋に限定発売される「秋純」は、毎年大好評をいただいておりますが、今年の秋の限定酒は、蔵内にて徹底管理のもと保存されている数種類の純米大吟醸を、純米酒にブレンドして商品化されることに。リンゴ酸系の爽やかな酸味とまろやかな旨みが楽しめる味わい。夏に限定発売された「夏の純大ブレンド」も瞬く間に店頭から姿が消えちゃいました。どうかお早めに。



720mL **1,760円** 1.8L **3,520円**

〈岐阜県・御代桜醸造〉

津島屋 秋あがり 播州産山田錦 純米大吟醸

50%精米の兵庫県産山田錦を原料米に使用した、何とも贅沢な秋の限定酒。まず外観。わずかに黄色く色付いた色合いは、熟成がもたらす味わいの深さを連想させます。奥ゆかしも、適度に主張のある香り。豊かな米の旨味とキレイな酸味は、熟したリンゴのよう。そのコントラスト、実にイイ！程良く落ち着いた丸みのある、とても優しくて上品な飲み口に仕上がっています。旨いモノが食べたくなる酒ですね。



720mL **1,760円** 1.8L **3,520円**

〈高知県・酔鯨酒造〉

酔鯨 SAKE TENT HOUSE 特別本醸造

昨年、日本初の焚き火専用日本酒としてリリースされた酒が、今年もやって来ました。スモーキーな香りの中に広がる確かな味わいに加え、冷酒はもちろん、常温・燗酒と、どの温度帯でもバランス良く愉しむことが出来る酒質に仕上がっています。特に燗酒は鳥肌モン。口の中で優しい余韻が広がり、いつまでも味わっていたい飲み口。長い酒造りの歴史の中でも、今まで例のない焚き火専用酒ということで、開発過程において実際に焚き火をして何度も試飲を重ね、やっと辿り着いたこの味わい。その開発期間、実に1年半。酒が薫香を吸い、柔らかな熟成感と深みを生み、何とも言えない満足感を演出してくれます。アウトドアブームに同調するかのよう、焚き火ファンも急増している昨今。焚き火グッズも沢山商品化されていますよ。是非、焚き火と一緒に楽しみたい。と言いつつ、室内で飲んでも、とっても美味しい酒ですがネ。



720mL **1,397円**

〈広島県・天寶一〉

天寶一 Takibi Sake

酒名の Sake のSに「J」が…。裏ラベルには…『このお酒はキャンプにぴったりなんよ〜。魚だけじゃのうてキャンプ料理に合わせやすいんよ〜。冷たくするんもええし、そのままでもええし、アチアチにするんもええし…この酒飲んで楽しゅうなって。それがTakibi Sake (焚火じゃけ〜)』とあります。広島弁、丸出しやん(笑)しかも、オヤジギャグ。オリーブオイルやニンニクを使った肉料理に良く合う、がっつり系の味わい。おすすめ温度は常温、もしくはお燗。特に燗にすると、濃い飲み口にソフトさが加わります。酸味と共に広がるビター感とラストに訪れるドライ感のコラボもたまりません。ぜひ、「マグカップで！」と蔵元の弁。もちろん、部屋飲みでも美味しいですよ。720mL **1,870円**



〈愛知県・伊東〉
しきしま

数嶋 ひやおろし

注目の酒「数嶋」の「ひやおろし」です。蔵元曰く、「今期で一番自信のある酒」との事。でも、残念ながらまだ試飲が出来ていません。現段階で公開されているのはALC18.8%、日本酒度+8.7ということのみ。予想されるのは、高アルコールならではのパンチが効いた飲み応え充分な飲み口…。旨みに幅がありつつ、しっかりとした辛口酒…。おそらくそんな酒だと思います。今期で一番の酒、KOBAも早く飲みた〜い！

720mL **1,870円** 1.8L **3,630円**

しきしま

数嶋 特別純米60% 夢吟香

蔵の地元・知多半島で作られる「夢吟香」を原料米に使用。こちらの酒も未試飲ですので味わいをコメント出来ませんが、蔵元から「かなりドライに仕上がった」と聞いています。そして、「お燗にした時、とてもいい感じに膨らみが出ます。これからの季節にピッタリのお酒かと思います」とも。「数嶋」は750kgという小仕込みで醸されますが、この酒は500kgという更に小さな超小仕込み。当然、出来上がる酒もかなり少量となり、レア感も楽しめますネ。

720mL **1,540円** 1.8L **3,080円**

御予約
受付中

大人気の限定酒

〈新潟県・朝日酒造〉

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UPし続ける酒です。

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、御予約をおすすめ致します。

720mL **1,723円** 1.8L **3,528円**

お知らせ

群馬県・町田酒造店が醸す、毎年大好評をいただきます限定酒『醸造戦略会議 カタカナ マチダ』は、今期の出荷がございません。造り手として納得のいかない酒質だったとか。品質第一をモットーとする蔵元ならではのですね。楽しみにしてました多くの方々、誠に申し訳ございません。また、定番酒「町田酒造」も、蔵元在庫ゼロとの報告を受けています。従ってKOBAの在庫限りとなります。人気酒の定めと言えはそれまでですが、どうかお早めのゲットを…。ご迷惑をお掛け致しますがご理解の程、よろしくお願い申し上げます。



ラベルはイメージです



ラベルはイメージです

ご予約受け賜ります



スパークリング日本酒

〈新潟県・朝日酒造〉

〈ぼた〉

久保田スパークリング

つい先日、お仕事でアメリカのラスベガスへ行かれた方のお話。ラスベガスと言えばカジノはもちろん、それに隣接するショッピングモール・劇場・飲食店・テーマパークもお洒落で有名。ゴージャスでリッチな所ですよネ。そのベガスで、お洒落な日本料理店に立ち寄ったそうです。明らかにセレブそうな人達がカウンターやテーブル席で食事をしながら飲んでいるお酒を見てビックリしたとか。ほとんどの方がスパークリング日本酒を飲んでいました。ワイングラスで泡の出る日本酒を飲む多くのセレブを見て、日本人として嬉しいと感激すると共に、実にお洒落でカッコイイと思ったとか。日本酒発祥の国・日本でも、まだまだ馴染みの薄いスパークリング日本酒ですが、海外のセレブ達は本家本元より進んでいるのかな？映画「オーシャンズ13」のワンシーンでは、名優アル・パチーノがラスベガスに新たに開くカジノのお披露目パーティの席で、『サケ・クボタ』と言いながら「久保田」を上客に振る舞いました。ハリウッド映画に出演した日本酒って「久保田」くらいかな(笑)ラスベガスと「久保田」…。

というわけでゴージャスに「久保田スパークリング」はいかがですか？

年に4回、少量入荷です。500mL **1,320円**

(10/1より1,425円に価格変更となります)



イタリア版
ヌーヴォー

ノヴェッロ

10月30日(日)
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。ボージョレヌーヴォーより少し早く解禁されます。

■KOBALいち押し「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・ベストワイン年鑑」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。



画像はイメージです

〈イタリア・ダブルッツォ州・ファルネーゼ〉

ファルネーゼ・ノヴェッロ 2022

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 **3,520円**

11月17日(木)
解禁

御予約受付中 ボージョレ・ヌーヴォー2022

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出来ます。

■飲みガ少なく、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KOBALでは、ヌーヴォーにもこだわりたいと考えてます。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ネ。

当店のお勧めは品質第一主義の【ルイテット社】。社名だけを聞くと、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ネ。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。専門家からの評価も高く、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。



〈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！

750mL **3,520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…、一世紀ですよ。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 **3,850円**

〈ルイテット社〉

ボージョレ・ヌーヴォー・アン・ヴィ

昨年から加わった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 **3,850円**

※ ボージョレ・ヌーヴォーの画像は全てイメージです



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致しております。ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォーは早くも完売となりました。誠にありがとうございます。解禁日には全てが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！

あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

〈芋 25°〉^{くろせ}**紅やさいも黒瀬**

人気の「やさいも黒瀬」は3種類あります。通年販売の「やさいも黒瀬」の原料芋は黄金千貫。春先に発売される「紫やさいも黒瀬」は、「顔娃紫」と「パープルスイートロード」を使用。この度入荷の「紅やさいも黒瀬」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杜氏が発案し、試行錯誤の末に手掛けた製法です。この「紅やさいも黒瀬」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から。全国の「黒瀬」特約店の中でも一部の特約店でしか販売されない、希少な「やさいも黒瀬」です。その味わいは…？

焼き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や甘味に、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 **1,750円** 1.8L **3,200円**

〈鹿児島県・国分酒造〉

〈芋 25°〉^{ぜんりょう}**さつま国分 全量新焼酎**

人気の「国分酒造」。「いも麴 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」「フラミンゴオレンジ」「クールミント・グリーン」などの季節限定酒も即完売となります。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「しぼりたて」と同じですネ。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イストですよ。

900mL **1,254円** 1.8L **2,299円**

〈鹿児島県・大海酒造〉

〈芋 25°〉^{しんしょうちゅう}**くじら 新焼酎**

10月上旬頃入荷予定

ご予約願います

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、京は兆の一万倍。「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 **2,918円**

〈福岡県・多びす酒造〉

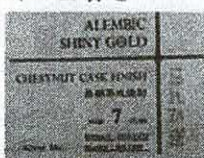
〈麦 42°〉**らんびき SHINY GOLD #10 CHESTNUT CASK FINISH**

多びす酒造と言えば、麦焼酎「けいこう」と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段仕込みという、通常よりとてもコストが掛かる仕込みで造った麦焼酎の原酒を7年間も熟成。麦焼酎なのに栗のような香りがするの、栗材ならではの、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イ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した！

500mL **4,180円**



〈鹿児島県・佐多宗二商店〉

10月上旬頃入荷予定

〈芋 25°〉^{せいこうどく}**晴耕雨讀 壺仕込貯蔵 白麹**

壺仕込貯蔵ならではの、まろやかさが身上の芋焼酎。口当たりは柔らかく、口の中では甘味が優しく広がります。余韻もしっかり！ 哀愁漂う…そんな味わいです。冷奴やお刺身等、アッサリしたお料理から、ハンバーグやビーフシチュー等の洋風料理まで、幅広い料理と好合性。手軽なおつまみの豆菓子や柿の種ともよく合いますヨ。

1.8L **3,465円**

〈大分県・南酒造〉

〈麦 25°〉**とっばい**

『昔、ある親孝行の百姓の若者がいました。日照りで凶作の年、年老いた母親に食べさせてあげたい一心で、つい他人の家に米を盗みに入り、つかまってしまいます。事情を話し、許しを乞う若者に、家の主人は、酒を一升耕で10杯呑めば許してやろう、と言います。若者は酒を呑み始めますが、9杯目で限界が来てしまいました。困った若者の前に神様が現れ、「孝行息子のために、10杯目は私が呑んであげよう」と、10杯目の酒を呑み干しました。こうして若者は許され、酒のうまさに感心した神様は皆に褒美をあげました。以来この神様は「とっばい(十杯)様」と呼ばれて地元の人々に親しまれました。』

南酒造の地元に伝わる昔話です。これに因んで命名された麦焼酎。KOBAでも根強いファンが多く、大人気の銘柄です。その人気の理由は、ズバリ美味しいから！ そして、その美味しさにもやはり理由があります。手造り麹と三段仕込み…。とにかく手間と時間のかかる丁寧な麹造り&醸造りとなります。

そして、この蔵元にしかない蒸留器…。比重の重い苦味を多く落下させることで、とても常圧蒸留とは思えない淡麗且つ華やかな味わいとなります。個性派でありながらも万人を喜ばせる逸品。

それと…。蔵を知って飲む酒は、その美味しさもひとしお。右上のQRコードから同蔵の動画を是非ご覧ください。

720mL **1,067円** 1.8L **2,014円**

〈大分県・常德屋酒造場〉

〈麦 25°〉^{じょうとくや}**常德屋 Jyotokuya Fusion**

「常德屋」の新しい試みとして造り上げたチャレンジ酒です。

酒名の「Fusion」とは、融合の意。融合って？

答えは、ブレンド。以下、蔵元からのメッセージです。

『今まで私はブレンドに対して消極的でした。活性炭等々の濾材は使用せず、限りなく油取りのみのろ過、調合なしが、本来の姿と思いやって来ました。しかし、特に芋焼酎に関して言えば、芋の品種を変えるだけで明らかに香りや味わいの違いが明確に表現できます。麦や米は原材料の品種を変えても、香り系酵母を使えば別ですが、驚くほどの品質の差は生まれずらい。じゃあ、ここで今まで消極的だったブレンドを、今一度見直してみよう。そんなチャレンジ精神で出来上がった麦焼酎がコレです。試行錯誤を繰り返して、ようやく辿り着いたのが、二条大麦を原料とした麦焼酎とハダカ麦を原料とした麦焼酎のブレンドでした。共に減圧蒸留です。』

そのテイストは…？ バイナブルのような優しい香り。

二条大麦ならではのボリューム感と、ハダカ麦ならではの爽快感がFusionされることにより生まれる、旨みと奥行きのある味わい。その味わい、見事に立体感を演出しています。それでいて、柔らかくて穏やか。更には、静寂でありながらもパワフルな旨み。蔵元が悩んで、苦しんで、考え抜いて、チャレンジし続けて見出した美味しさを、是非とも飲み干してやってくださいな。

720mL **1,485円** 1.8L **2,750円**



日本 和飲

<三重県名張市・國津果實酒醸造所>

皆様にもお馴染みの國津果實酒醸造所。廃校となった小学校を利用したワイン造りという話題性もあり、三重の方はもちろん、全国各地のワイン愛飲家の方々からもお問い合わせをいただく、三重県が誇るワイナリーです\(^o^)/
そんなワイナリーの中子さんが「技群の出来です！」と自画自賛するワイン3酒をご紹介します！

かんのろぜ

菅野淡 2020 (ロゼ)

目指したのは「ピュアなロゼワイン」。
瑞々しく軽快な口当たりは「ピュア」そのもの！果実感のある甘味の後ろから顔を出す少しの複雑性が、味わいに幅を持たせてくれます。後半では喉の手前で酸が広がることで、全体のバランスを整えながら味わい全般を見事にコントロール！スルスルと飲み進められる、非常にチャーミングなロゼワインに仕上がりました。よ〜く冷やして飲むのがベストです！！



750mL 2,970円

かんのくれない

菅野紅 2019 (赤)

2019年に収穫した赤用葡萄品種の約6割が単為結果(子房だけが成熟し種子のない果実が生じること)のため、残りの数少ない完熟した葡萄で仕込みました。中子さんが葡萄の食味をしたところ、奥行のある味わいと、ほどよい渋味を感じられたということで、この葡萄の味わいを最大限に活かしてワインを造ろうと決意。野生酵母を用いて葡萄のポテンシャルを引き出した後、24ヶ月間のステンレス樽貯蔵を経てリリースされました。
ベリー系果実や小豆のような香りとともに、多少のスモーキーさを感じます。口に含むと、膨らみのある葡萄の旨味が広がり、そこへキレイな酸と程良い渋味がクロス！余韻はやや長めですので、慌てて飲み進めるのではなく、時間の流れを感じながらゆっくりとお楽しみください。



750mL 2,970円

ぶどうといきる

Budou to Ikiru 2021 (白)

兼業農家として山形県で葡萄栽培を行っている「ぶどうといきる」さんが作る葡萄を100%使用。キレイな酸味が広がる、東北地方のデラウェアならではの凛とした白ワインです。ミントやレモンを想わせる爽やかな香りがGOOD！
この香りにうっとりしながら口に含むと、若々しいシャープな酸が口全体に広がります。しかし、この酸味が主張しすぎるわけでもなく、むしろワインとしての透明感を引き立ててくれます。ラストは爽やかに染み渡るように喉を通してフィニッシュ。老若男女問わず、皆様におすすめしたい1本です\(^o^)/



750mL 2,750円



3代目 Mr.Yの

月イ千B109

今回ご紹介するのは新潟県、諸橋酒造さんの【越乃景虎 梅酒】。

越乃景虎といえば日本酒でお馴染みの銘柄。日本酒ベースなので甘さ控え目。スッキリとした美味しさと梅の酸味が調和して、香り良く、爽やかに優しさ溢れる味わいを堪能できます。口当たりが良すぎるが故に飲み過ぎには注意ですw
甘い梅酒は苦手という男性にこそ味わってほしい逸品です。



720mL 1,430円 1.8L 2,640円

酒の肴

<広島県・山豊>

旨いもの、みい〜つけた！

という訳で、さっそく紹介させていただきます。広島県・山豊の広島菜ってご存知ですか？この辺りではあまり知られていませんが、九州の高菜、信州の野沢菜と並ぶ三大漬菜のひとつで、広島県の名産であり伝統的な漬菜です。
一株がとて大きく、漬物に加工すると程良い歯切れがあり、山葵と似たピリッとした香味を持ちます。この広島菜で様々な漬物やチーズを巻いた、お酒にピッタリの肴です。のり巻ならぬ広島菜巻きです。
ひとつひとつが手作業で手間をかけて作られています。酒の肴はもちろん、ご飯のお供、箸休め、お茶漬けとしてもイケますヨ。ひとロサイズにカットされているのも嬉しい限り。
当店レジ前でついで買い、いかがですか？

はつね

甘みのある大根に柚子皮を添え、広島菜で巻いてあります。サッパリとした美味しさで上品にまとまっています。フルーティな吟醸酒、スッキリ辛口タイプの日本酒、どちらにもピッタリ合いますヨ。



12個入 518円

わかみず

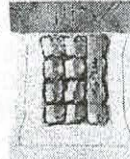
わらびとかんぴょうが広島菜で巻かれています。山野の素朴さが薄口醤油の味付けとバランス良く馴染んでいます。かんぴょうがアクセントとなり、かんぴょうをそんなに好まないKOBABOでも美味しいって思えました。ぜひ純米酒と一緒に。特に、ぬる燗！



12個入 518円

まつのゆき

香り豊かに燻した大根の漬物。あぶりがっこですかネ。それと、チーズの燻製が広島菜で巻かれています。個性的だけどクセになる美味しさ。山廃仕込みの純米酒や今が旬のひやおろし、芋・麦の焼酎と素敵なマリアージュ！



12個入 680円

ちまきな ちーず棕菜

きゅうりのしょうゆ漬とチーズが広島菜に巻かれています。嫌味のない味わいに仕上がっていますので、どんなお酒でも好合性。特に爽やかな酸味にインパクトのある日本酒やワインにピッタリ。不思議とご飯にもよく合いますヨ。



12個入 680円

お詫び

先月号でご案内させていただきましたルイテット社の「ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー」のハーフサイズですが、諸事情により輸入が不可となりました。今年から新たにラインナップに加わったということで楽しみにされていた方々、誠に申し訳ございません。
また、国産ヌーヴォーとしてご案内させていただきました「はすみふぁーむ & ワイナリー」の「東御ヌーヴォー」も、生産農家より原料となる巨峰の確保が困難となり、生産ができなくなったと報告が入りました。ご迷惑をお掛けし、重ね重ねお詫び申し上げます。
混沌とする世情、そして、酒は農産物の延長上の賜物であるがゆえ、何卒ご理解の程宜しくお願い申し上げます。
既に値上げされているお酒もありますが、10月1日からビールをはじめ、多くの酒蔵からも値上げが発表されております。大変心苦しいですが、どうかお許し願います。

女流酒屋の3系KOBABOの好きな「も」。
ひとりごと 芽全般好きみたいで。しやがいの、里芽、
さつま、かまちゃん！い 兎に角「も」。
芽の美味しい季節です!! 大々芽をつまみに
秋の夜長をゆったりじっくり楽しめよう!!

