

酔心一歩

～其の貳百四拾～

2023年2月21日発行

※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。

【旨喜酒専門店】

人形

有限会社 小林商店 生桑店

四日市市生桑町848-8

TEL:059-333-5800 FAX:059-331-4099



Facebook



Instagram



ホームページ

限定酒

〈栃木県・小林酒造〉

2月下旬入荷予定

ほうおうびでん
鳳凰美田 Black phoenix 愛山 純米吟醸 本生

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。見た目だけでパ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(〃) その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がちな「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下さいナ(〃) でも…その前に、この酒の虜になっている自分がいいますよ(〃)



720mL **2,200円** 1.8L **3,960円**

ほうおうびでん かめのお
鳳凰美田 亀の尾 純米吟醸 無濾過本生

原料米は漫画「夏子の酒」に登場する酒米「康龍」のモデルであり、幻の酒米とも言われる「亀の尾」。精米歩合は55%。超希少な米にも関わらず、惜しげもなく磨いています。旨い酒に変身するのだから、米も喜んでくれるはず(〃) 洋梨ともマスカットとも思える、とても華やかな香り。そして、その香りに同調した超フルーティな飲み口。イヤ、フルーティを通り越し、それは優雅の域。カルパッチョやマリネなんか、最高のマリナーズ。レモン汁やポン酢を使った料理にもGOOD。ランチタイムにも飲みたくなる酒ですよ。



720ml **2,200円** 1.8L **3,960円**

〈長崎県・福田酒造〉

ふくだ
福田 雄町 純米吟醸 無濾過生原酒

酒蔵として日本最西端に在る福田酒造。室町時代から対外貿易の中心として栄え、今でも情緒漂う風景と豊かな自然が残る長崎県平戸市に蔵はあります。原料米は60%精米の「雄町」。個体差はあるものの、先ずフレッシュなガス感を感じます。舌の上でこのチリチリとしたタッチが味わいにアクセントを与えてくれます。そして、この米特有のワイドな甘みが広がります。旨味にリッチなコクを覚え、無濾過ならではのワイドさと重なり合う頃にやってくる心地良い酸味が、味わい全般をスマートな飲み口へと変換していきます。喉を通る時はスムーズ。ボリューム感がありながら軽快な飲み口に仕上がっています。フレッシュ～甘～酸～スルッ…。そんな流れ。福田ファン、雄町ファン、必飲の酒です。



720mL **1,870円** 1.8L **3,630円**

〈宮城県・阿部勘酒造店〉

あべかん
阿部勘 KAERU@aromatic 白鶴錦 純米大吟醸

蔵元完売！
お早めに！

兵庫は灘の日本酒大手メーカー「白鶴」。TVでバック酒の「まる」のCMをよく見かけますよね。その「白鶴」が開発した酒米「白鶴錦」を使用して醸した酒が「阿部勘」から限定入荷いたしました。大手メーカーが開発して作った酒米を小さな地酒蔵が使う…？ ビンとこない方も多くみえるかと思しますので紐解いていきますネ。酒造りにとって重要な原料である「水」と「米」。日本酒の醸造技術は進歩・進化し続けています。しかし、どれだけ酒造りの技術が洗練されようとも「原料に勝る技術はない」という考えを持つ白鶴酒造。同じ考えを持つ酒蔵も大小問わずたくさんあります。兵庫県の特A地区と呼ばれる地で作られた「山田錦」を何としてでも手に入れたがるのも、最たる例です。そこで、「白鶴酒造」が「山田錦」に勝るとも劣らない酒米の品種の誕生を目指して動きました。1990年、「幻の酒米」と呼ばれた「山田穂」を60年ぶりに復活栽培。酒米の王様「山田錦」の母となる品種で、当時は絶滅していた酒米です。5年後に「渡船」と交配を開始。「渡船」は「山田錦」の父となる酒米です。その後、9年をかけ品種を固定化。「山田穂」と「渡り船」の交配…。要するに新しい「山田錦」の誕生と言うことですよ。15年もの歳月を重ねたその新品種は「白鶴錦」と名付けられました。そして、その米の使用を自社だけとせず、他の酒蔵にも認めていきます。太っ腹ですね。一企業の行動だけにとどまらず、蔵元間の垣根を越え、日本酒業界の未来を輝かしいものにしていきたいという強い想いの現れです。2019年現在、この「白鶴錦」を使って醸す酒蔵は11社。「作」「十四代」などそうそうたる名門蔵と言われる顔ぶれです。その1社に阿部勘酒造店も名を連ね、「何かを変える」をコンセプトとする「KAERU」シリーズとして「白鶴錦」が原料米に使われています。しかも、50%精米、純米大吟醸企画となります。食を意識して穏やかな香りの酒質が主流の「阿部勘」ですが、この酒は従来の「阿部勘」にはない香りと甘味をテーマに醸されています。まさしく「KAERU」ですネ。香り高く、透明感のある爽やかな甘みと、キレイな酸味が調和した味わいに仕上がっています。「白鶴錦」50%精米でこの価格、買いの一手しかありません。



720ml **2,035円** 1.8L **3,960円**

〈三重県鈴鹿市・清水清三郎商店〉

3月上旬入荷予定

ざく
作 神の穂 純米吟醸

人気の酒「作」の限定酒です。「愛山」「雄町」「山田錦」など原料米違いで順次リリースされますが、この度入荷したのは「神の穂」。只今のところ三重県内だけしか作られていない三重県イチ押し酒米です。その「神の穂」を55%精米。香りは「作」特有のフルーティさを持ちます。ピーチやバインのよう。口の中にでは柔らかな舌当たり。香り同様の爽やかな甘みが舌の上から両頬に向かって膨らみます。トロピカル感に満たされた後は、喉をスムーズに通って抜けていきます。心地よい余韻も楽しめる。三重県イチ押し酒米で醸された「作」、三重県人なら飲んどかなあかんっしょ。



750mL **2,420円**

限定酒

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや
津島屋 純米吟醸 廣島産八反錦
津がらみ Shining100 R4BY

昨年も大好評だったこの酒。マスカットやリンゴの香り。そして、その香りを強く出し過ぎることなく、キレイな甘味のある飲み口に仕上がっています。にも関わらず、トロピカル感・ジューシー感があり、深みと広がりのある旨みがタマリません。蔵元曰く、「マンゴーイエローのようなフルーツ感タップリの堪えられない甘み」。そんな甘味にキレイな酸味が素敵なコラボ。そこに津が絡むことにより、更にジューシーさが増します。おまけにクリーミーなトロミ感も楽しめます。もう、危険な美味しさ！酒名に用いられる「∞」は、原料米「八反錦」の「八」を横に倒し「無限大のトロピカル」をイメージしています。サンセットオレンジがテーマとなったラベルもスタイリッシュ。「美味しい」と「映える」1本です！

720ml **1,705円** 1.8L **3,410円**



つしまや がいでん
津島屋 外伝

Nord wind (北の風) Perlwein 2023

この酒も「津島屋」の超人気酒！ドイツ白ワイン酵母で醸す、絶大なる人気を誇る酒です。この甘酸っぱい美味しさに魅了されている方もきっと多いはず。この酒の一番の魅力は、何と言っても白ワインみtainな飲み口。清々しい香りと柔らかな口当たり。そこに絡む爽やかな酸味とプチプチのガス感もタマリません。60%精米の北海道産「吟風」が原料米。米ではなく、ぶどうを原料に使用しているのではないかと疑ってしまいますヨ(´o`) もう、ドイツ白ワインは要らないとさえ思えます(´^`) ヅッコン、メロメロ、骨抜き…。魅力的な日本酒です。

720ml **1,485円** 1.8L **2,970円**



〈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 純大ブレンド

品薄、欠品状態が続く四日市市を代表する地酒「天遊琳」。この度、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ました。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。全国のはんの一部の特約店だけに、しかも極少量のみ限定出荷です。お早めに～！

1.8L **3,520円**



〈秋田県・阿櫻酒造〉

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、そしてリンゴ酸。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。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Na77を使用し、甘酸っぱくフレッシュな口当りに醸し上げています。爽やかでキリッとしたキレ味は、これからの季節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よ。

720mL **1,661円** 1.8L **3,322円**



〈愛知県・伊東〉

しきしま
敷嶋 山田錦 特別純米 無濾過生原酒

色合いには無濾過ならではのテリがあります。香りは穏やか。バナナのような香りを主流とし、青りんご、ライムのようなグリーン色をした果実の香りも入り混じった、爽やかなアロマです。口の中では、はち切れんばかりの甘味が広がり、直ぐに酸味が覆い被さり、ワイドな飲み口を実現しています。舌の上でのチリチリ感もフレッシュ感を与えてくれます。口の中で、旨みが大きく膨らむにも関わらず、喉を通る時はストレスを感じません。飲み終えた後はアロマ同様のフレーバー。同時に辛味も感じます。その辛み、飲み終えて時間が経てば経つほど増して来ます。スペック上では辛口に属しますが、ただの辛口酒で終わらせないところ、凄い！ALCも18%と高いのですが、アルコール感を突出させないところもイデですネ。でも、後から効いて来ますのでご用心を。

720ml **1,870円** 1.8L **3,630円**



2月下旬頃入荷予定

しきしま
敷嶋 山田錦 特別純米 無濾過生原酒
7号酵母

上記の酒と原料米(山田錦)も精米歩合(60%)も同じですが7号酵母を使って仕込まれています。ちなみに上記の酒は9号酵母となります。7号酵母は「真澄」を醸す長野県の宮坂醸造から分離した酵母です。現在の日本酒造りにおいて最も多く使用されている酵母であり、「酵母の横綱」とも呼ばれています。癖がなく、万人向きする落ち着いた香りを生み、バランスのとれた酒質となる傾向を持つ酵母です。まだ試飲出来ていませんが、絶対に旨いんやろな～。

720ml **1,870円** 1.8L **3,630円**



しきしま
敷嶋 出羽燦々 特別純米 無濾過生原酒

同蔵の酒造りで初めてチャレンジした酒米「出羽燦々」。この酒、1月10日に搾られましたが、その時の蔵元のコメントは以下の通り。「美味しいんだけど上品なゴリラか、本当にゴリラなのか、チンパンジーなのか、人間なのかはドッキリですネ。美味しい自信はありますが(笑)」との事。全くイミフ。この酒も現段階でまだ試飲できていませんが、きっと期待通りの美味しさなんやろな～。

720ml **1,760円** 1.8L **3,520円**



〈宮城県・男山本店〉

そうてんでん
蒼天伝 特別純米 無濾過生原酒
フライング バード
FLYING BIRD

「蒼天伝」の誕生20周年を記念し、昨年からの発売となった限定酒です。ひと言で限定酒と括りますが、限定の理由も季節だったり数だったり様々。この酒は特約店から注文を受けた分しか瓶詰めされないという限定の酒となります。爽やかな味わいを基調としつつ、爽やかさに反するテイストであるボリューム感も感じます。更に、フレッシュ感で見事にコーティングされて実に旨い！お刺身からトンカツまで、幅広い料理に対応できる懐の深い酒です。でも…。この酒は飲食店さん専用のお酒。「そんなやつら案内するナ、ボケ！カス!!」そんな声が聞こえてきそうですが、どうかご安心を。飲食店さん専用ですので当店頭には並びませんが、スタッフにお声掛けいただきましたら店奥の冷蔵庫からお出しできます。もちろん、蔵元にも承諾済みです。スタッフに「フライング・バード！」とお声掛けくださいませ！

1.8L **2,970円**



～ 限定酒 ～

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんそう

半蔵 木桶仕込み 純米生酒

昭和10年製の木桶を使って仕込む純米酒です。木桶には自然の無数の孔があり、酵母が独特な発酵を行います。木桶仕込みは温度管理等、難しい酒造りとなりますが、出来上がったお酒は不思議と口当たりの柔らかい、まろやかな味わいに仕上がります。蔵元もその理由は明確に解らないと言いますが、たっぴりと愛情と手間をかけるからなのですか？ 昔ながらの木桶仕込みですので、当然小仕込みとなります。ですから、多くの酒は出来ません。出来上る量は、720mlで480本のみと超少量。純米酒としては割高の価格ですが、量が出来ないのだからやむを得ませんね。通常は「火入れ」をしてからの出荷となりますが、あえて「火入れ」をせず「生」での限定入荷。元々レアな酒が、もっとレアになっての入荷です！



720ml 2,200円

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた

まんじゅ

久保田 萬寿 純米大吟醸 無濾過生原酒

先月号でご案内させていただき、たくさんの御予約を頂戴しました。誠にありがとうございます。今月号でも再度ご案内させていただきますネ。

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…「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。喉を滑らかな如くスルッと通り、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つつ、ケバさのない上質な素朴さを感じる飲み口。原酒ならではのチョップリ高めアルコール感(17%)も、飲み応え感を与えてくれます。甘辛酸苦渋の味わいのパーツ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優れた酒です。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～！



720ml 5,794円 1.83L 11,625円

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

ぎざもん

義左衛門 G-collection MK-3 純米吟醸 生原酒

先月号でもご案内した「レアな義左衛門」の第2弾です。通常の「義左衛門」は酵母別で造った8種類の酒をブレンドして完成します。この度、本来なら出荷されないブレンドする前の単体、レアな酒が入荷いたしました。

使用酵母は、三重県酵母「MK-3」。

華やかな香りを生み出すという特徴を持つ酵母です。

三重県内の多くの酒蔵で、大吟醸や吟醸酒を醸す際に多用される酵母です。その香り、やはり華やか。

そして、フルーティ。飲み口はスリムなボディラインでありながら酒の旨味が凝縮されています。キレも良し。

好相性のお料理はズバリ、野菜！

パーニャカウダソースやマスタード&オリーブオイルを絡めた野菜を肴に一献、是非お試しを！



720ml 2,090円 1.8L 3,740円

〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ

むが

楯野川無我 レッドボトル 純米大吟醸生原酒

6つの「無」、この酒にあり！

「無濾過」…採れたそのままの。

「無加水」…濃厚な旨味を持つ原酒で。

「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！

原料米違いの純米大吟醸シリーズの第4弾、最終章となります。

「美山錦」のブラウン、「出羽燦々」のブラックはお陰様で

完売となりました。先月号でご案内させていただいた

「山田錦」のブルーボトルもあと少しとなっています。

この度入荷したのは「雪女神」で醸したレッドボトル。

吟醸王国・山形は米処でもあります。

その地で大吟醸向けの品種として開発された米です。

しなやかで繊細な甘みと旨み、そして酸味。

余韻もどこまでもキレイ。シリーズ最終章にふさわしい

満足感に満たされる美酒です。



720mL 2,365円 1.8L 4,290円

〈愛知県・澤田酒造〉

はくろう

白老 でらから 槽場直汲 純米生原酒

晩酌酒。気取らず飾らず、さりげなく。日々闘ってる方々が明日に向かってリラックスしていただける酒…。昭和の戦後、どの家庭にも晩酌用の日本酒があったように。そんな想いを込めて造られる酒「でらから」。その「でらから」が槽場直汲みの生原酒で限定入荷しました。ガス感と一緒に楽しめる辛口酒。フレッシュ感を伴った今風の辛口酒と言えますネ。酒名「でらから」は名古屋弁で「すごく辛い」の意。コスパ高いっすヨ。



720mL 1,774円

はくろう

白老 若水 槽場直汲 純米生原酒

厚み、幅のある旨味を持つ、しっかりとしたボディ。にも関わらず、後味は軽快に感じるから不思議。それはフレッシュ感から？あるいはガス感から？ 様々な要素が絡み合うことにより複雑性を生み、ただ単に旨いという一言だけで片付けられない味わいを形成する日本酒って、やっぱりオモシロイ。この酒で米の旨みを存分にお楽しみくださいませ。



720mL 1,788円 1.8L 3,300円

〈茨城県・来福酒造〉

らいふく

来福 さくら 純米生原酒

原料米は59%精米の「五百万石」。表示は純米酒ですが、純米吟醸規格のお酒です。使用酵母は花酵母。

コレ、来福酒造の得意技。しかも、桜の花から分離した酵母を使用。ラベルはピンク。そして、酒瓶までもが淡いピンク色。林家パーとパー子かっちゃん(〃)

これからやって来る春にピッタリの酒ですナ。で、どんな味？ 先ず、見た目が桜吹雪のような「うすにこり」。

次に香り。これまた桜を連想させるかのようにフルーティ。

そして、生酒ならではのフレッシュ感と、原料米「五百万石」

由来の軽快さ。だけど、旨みもキッチリ表現されています。

更に、原酒ならではのボリューム。

おまけに、それらを陰で引き立たせる心地良い酸味。

春ならではの山菜の天ぷらと素敵なマリージュ。

この酒、べつに満開の桜の下で飲んでも、春を感じさせてくれます。

桜が咲く前でも心を暖めてくれる…そんな酒っす(〃)



720ml 1,595円 1.8L 3,080円

～ 限定酒 ～

〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ
銚杉 純米 うすにごり生酒

津の絡み具合は少々です。ほんのりマスカットの香り。爽やかでフルーティ。ハツラツ。香り同様、マスカット系の甘みが透明感を保ちながらキレイに染み渡ります。メロンやパイナップル系の甘みも少し混ざります。味わいの膨らみ具合は穏やか。口の中で程良く広がる甘みを持つこの液体は、次に喉を滑らかに通ります。ちょっぴり甘めの残像を映しつつ、甘みが尾を引かずキレイに消えて行きます。最初から最後までフレッシュ感を楽しませてくれますが、若い酒質ならではの硬さやイヤな渋みを感じさせないところもGOOD。津を絡めず上澄みで飲むとクリーンさが際立ち、津を絡めるとライトでありながらボリューム感を楽しめます。銚杉の新酒、今年もエエ出来に仕上がってますヨ。で、この価格は安すぎ！

720mL **1,430円** 1.8L **2,860円**

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ さくたん
酒屋八兵衛 朝旦 純米吟醸生酒

「グラス1杯の煌めきよりも一晩の安らぎ」をコンセプトに飲み飽き・飲み疲れのない酒を目指す元坂酒造。三重県内ではスッカリオ馴染みですが、今や日本中で大人気の酒となっております。現に、昨年中般以降から新酒が出来る12月頃までの約半年間、純米酒規格以上の定番酒は全て欠品になりました。そして、この限定酒も希望数が入荷しない状況です。シャープで爽やかな飲み口の中に「酒屋八兵衛」ならではの安定感のある旨みが輝きます。新酒らしい若い酒質の生酒でありながら、いつでもダラダラ飲みちゃう(笑)かぶ・大根・サワラ…。コレ、盃が止まりません！

720mL **2,001円** 1.8L **3,799円**

さかやはちべえ いせにしき
酒屋八兵衛 伊勢錦 純米生原酒

この酒も上記の酒同様、希望数が入荷しませんでした。人気が出るのは嬉しい反面、入荷数が減るという悲しい現状です。なんか複雑な気持ちです(泣)。原料米の「伊勢錦」と言えば、「山田錦」の原種であり、元坂酒造が復活させたことは有名な話ですよ。香りは穏やか。これぞ純米酒という香りです。口の中では旨みがフワッと広がります。その旨みが、繊細でありながら奥深いんですよ。これぞ「酒屋八兵衛」、これぞ「伊勢錦」、そんな味わい。そして、その旨みにファーストからラストまでバランス良く馴染むフレッシュ感が、酒質全般に清らかさを与えています。イヤ～、この酒も何杯でもイケるわ～。でも…。何杯イケてもそんなに数、あらへんでえ～。

1.8L **3,980円**

〈富山県・林酒造場〉

はやし
林 山田錦 純米吟醸生原酒

『林』ファンの皆様、お待たせしました！先月号でご案内させていただいた五百万石ver.よりも先に山田錦ver.が入荷してきました！出来立てホヤホヤの新酒です(〇)グラスに注ぐと、新酒ならではのフレッシュな香りが漂います。青リンゴやライムを思わせる爽やか且つ上品な香りです。透明感のある口当たりと共に、「山田錦」ならではのふくよかな甘味が口の中で広がります。後半からは爽快なラムネ感に酸味が加わってキレイ良(フィニッシュ)！甘味から酸味への味わいのグラデーションが非常に滑らかで、全体のバランス感に長けた1本です。『林』今期も旨い！要注目ですよ～＼(〇)／

1.8L **4,070円**

〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ
菱湖 純米吟醸 辛口

人気の「菱湖」に、季節限定酒としてニューフェイスがやって来ます。「菱湖」シリーズの中で初めて新潟県産米100%で仕込まれた酒となります。精米歩合は55%。新潟酒ならではの辛口仕立て。でも、新潟酒を象徴する「淡麗辛口」とは一線を画した、「菱湖」ならではのモダンな辛口に仕上がっています。辛口でありながらも芳醇な香りを持ちます。そして、その両立が実に素晴らしい！リンゴや熟したバナナのような丸みのある香り。口の中ではベリーのようなサラッとした甘みと、麴由来のソフトで厚みのある甘みの二重奏。香りと甘みを楽しんだ後、フィニッシュはしっかりとドライ。こりゃ、今の時代にピッタリ・テイストの辛口酒ですナ。

720mL **1,870円** 1.8L **3,520円**

〈岐阜県・林本店〉

ひゃくじゅうろう さくら
百十郎 桜 純米吟醸 無濾過生原酒

蔵元の地元は歌舞伎役者の「市川百十郎」の出身地。だから、酒名も「百十郎」。「市川百十郎」は昭和初期には旅一座を結成し、東海一の歌舞伎と称されたそうです。各地を巡業し、地元へ立ち寄った際、境川沿いに桜を植樹。3年間で1200本の吉野桜を寄付し、今では「百十郎桜」と呼ばれています。「日本さくらの名所100選」にも数えられるほど。見事な桜並木です。そんな桜の名所から桜にちなんだ酒が今年も入荷いたしました。きっと、誰もがハッピーになれる酒！まず、ピーチやシトラスのようなアロマでハッピーに！そして、フレッシュな口当たりとクリアな旨みで、更にハッピーに！開封初日、肴は山菜の天ぷら。次の日はシーザーサラダ。その翌日は塩からあげ…。この酒さえあれば、誰でも何処でも直ぐにハッピーになれるちゃう。桜の木の下でみんなと一緒に飲めたら、もっとハッピー！

720ml **1,925円** 1.8L **3,630円**

〈静岡県・志太泉酒造〉

しだいずみ
志太泉 純米生原酒

清々しい爽やかな香りを生み出す静岡県酵母。750kgという小仕込み。低温長期もろみ。兵庫県産「山田錦」60%精米。醸すのは静岡の名門蔵元「志太泉」。以上の箇条書きを見ただけでも飲みたくなる1本です。ミディアムボディの上品な旨みが存分に引き出され、且つイキイキとしたミネラル感も楽しめます。更にキレイの良さもピカイチ。「効率より酒質」を追及された酒ならではの飲み口です。海の幸、山の幸、旬の幸…。どんな幸にもよく合う酒ですが、酒単体でも充分美味しいっすヨ。

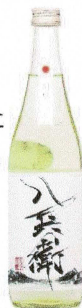
720mL **1,650円** 1.8L **3,190円**



3代目 Mr.Yの 月イ千B109

今回は秋田のお酒、斎彌酒造店さんの【雪の茅舎・純米吟醸】です。灰(ほの)かにフルーティーな吟醸香を放ち、繊細ながらも複雑性のある味わいとキレイ。知らない間に盃が進みます。和食全般に相性が良く、料理の邪魔をしない食中向け純米吟醸酒です。

1.8L **3,080円**



あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

〈芋 27°〉^{いしんのいってき}**維新ノ一滴 生もと造り**

国分酒造の焼酎と言えば安田宣久杜氏抜きでは語れません。2017年には「現代の名工」をも授章した焼酎業界きっての名杜氏です。一般に通常の芋焼酎は一次仕込に米麴を使用しますが、「芋焼酎だから、芋100%で出来ないか？」という想いより、米麴ではなく芋麴を使用した芋焼酎を造り上げました。当店でも大人気の「いも麴 芋」がソレ。今では多くの蔵元が芋麴を使用した芋100%焼酎を造っていますが、元祖は安田杜氏が造った「いも麴 芋」となります。その後、大正時代に使われていた老麴を使って造った「大正の一滴」、絶滅したさつま芋品種「蔓無源氏」を復活させ使った「蔓無源氏」など、焼酎業界で前例の無い芋焼酎を数々生み出し、どの焼酎も世にウケるヒット酒となります。そして、「芋麴」「蔓無源氏」を使い、杜氏の名をそのまま酒名にした「安田」が発売され、これまた大ヒット。私も含め、多くの人がこの「安田」が安田杜氏の集大成だと思ったハズ。しかし、安田杜氏の焼酎造りへのチャレンジは、これで終わりではありませんでした。その酒がコレ。文献を基に、明治維新の頃に飲まれていた焼酎を再現した芋焼酎です。文献通りに蒸したさつま芋を粉碎して水を加えると、数日後に酸っぱくなります。乳酸発酵ですネ。それを黄麴で仕込むという、日本酒造りで言うところの「生もと造り」を芋焼酎でも目指したのです。ピーカーを使い何度も何度も実験を繰り返した後、2012年に仕込みとして初チャレンジ。更に、蔵にあった200Lサイズの小さな試験用蒸留器を文献通りのツプロ式蒸留機に改造して蒸留しました。しかし、本人が想うような乳酸発酵は出来ず「生もと造り」にはまだまだ程遠い状態。それでも何とか蒸留することができ、720ml瓶で156本のみ限定発売。その時の商品名は今と同じ「維新ノ一滴」ですが、「生もと造り」でなく「水もと造り」という表記でした。翌年には試行錯誤しながら真の「生もと造り」による芋焼酎を初めて成功させました。しかし、その後2年間は思うように「生もと造り」ができませんでした。やはり簡単にはいかないと改めて実感したそうですが、あきらめずに改良を重ねます。6年目の2018年、再び「生もと造り」に成功。この時、安田杜氏自身も、やっと「生もと造り」をマスターできたと思えるようになったそうです。味わい云々よりも、浪漫を飲み干したい気にさせる焼酎ですネ。原料芋は「紅はるか」。小型蒸留器ですので出来上がり数量も超少量となり、720ml瓶で800本限り。力強い旨味と芋特有の甘みを存分に楽しめる、唯一無二の味わいに仕上がっています。150年前、明治維新の頃に西郷さんや大久保さんが酌み交わしたであろう芋焼酎、ぜひご賞味くださいませ。入荷数は僅か6本と超レア！品切れの節はお許し願います。



720mL **3,740円**

〈鹿児島県・国分酒造〉

〈芋 26°〉^{こうじいも}**いも麴芋 寒造り**^{かんづく}

左記の「維新ノ一滴」では米麴を僅か3%だけ使用しました。それをオール芋麴、つまり芋100%で仕込んだのがこの芋焼酎です。芋100%焼酎を世に送り出した、元祖・本家本元の国分酒造ならではの拘わりですネ。芋100% & 生もと造りの芋焼酎って他にありませんヨ。この焼酎はツプロ式蒸留機ではなく、一般の仕込みと同じ蒸留機を使用していますので、左記の酒よりは多く造れます。とは言え、こちらも1.8Lで1000本という少量生産のため、入荷も少量。お早め！

1.8L **3,465円**

〈芋 26°〉^{フラミンゴ}**flamingo**^{オレンジ}**orange**

当会報誌でこの芋焼酎をご案内させていただくのは、実に3年ぶりとなります。大人気の上、発売前から御予約で直ぐに埋まってしまったためとてもご案内することが出来ませんでした。しかし、今年は少しだけ生産が増えたとの事で、こっそり先行告知させていただきます。前述の「いも麴」は常圧蒸留。こちらは減圧蒸留ヴァージョンの「いも麴 芋」となります。この芋焼酎の最大の特徴は香り。もろみの段階から果実のような香りが高く、仕込み中は蔵の中が華やかな香りで満ち溢れているそうです。その飲み口、とても芋焼酎とは思えませんヨ。まだ味わってない方、是非是非お試しくださいませ。超人気商品のため、本数制限させていただきますが、お早めの御予約をお勧め致します。

720mL **1,408円** 1.8L **2,970円**

3月10日一斉発売

御予約受付中

・会員カードお持ちの方限定
・容量問わず、おひとり様合計2本まで

〈鹿児島県・本坊酒造〉

〈芋 25°〉^{うす}**さつま おはら 薄にぎり**

「芋焼酎本来の旨みと香りのある味わい」をコンセプトに造られた、今だけの限定芋焼酎。あえて出来るだけ手を加えない製法で仕上げています。そして、通常では取り除く油分も残します。だから、香り・味わい共に濃厚。香ばしくてきつい芋の香りと、パワフルで深い甘みが最大の特徴です。そして、見た目もうすら白濁しています。これぞ、芋焼酎が本来持つ、さつま芋の素直な香りと味わいと言えますネ。

1.8L **2,732円**



火酒 ひのさけ

〈福島県・笹の川酒造〉

^{やまざくら}**山桜 安積蒸留所 & 4**

1765年創業の日本酒蔵ですが、1946(昭和21)年にウイスキーの製造免許を取得、東北地方では最古のウイスキーメーカーです。戦後、福島県に駐留中のアメリカ軍の兵隊の方々にも飲んでもらえるお酒を…。そんな想いが製造のきっかけだったとか。その後、ウイスキー造りを休止しますが、2016年に安積蒸留所を開設し、「山桜」ブランドのウイスキーをスタート。2022年は「ワールド・ウイスキー・アワード2022」において世界最高賞を受賞するまでになります。そんな蒸留所が作るブレンデッドウイスキーです。ほのかにバーボンのような香ばしさと、ほんのり甘い香りが入り混じります。プレーンで甘みとまろやかさが両立した味わい。そして、フィニッシュはスッキリ。ロック、水割り、ハイボール、どれでもイケますがイチ押しはハイボール！

700ml **4,400円**



~クラフト・ウイスキー~

〈三重県伊勢市・伊勢萬〉

^{かみじ}**神路 KAMIJI**

三重県伊勢市で造られるウイスキーです。その名は「神路」。伊勢神宮のお膝元ならではのネーミングですネ。元々、清酒・焼酎を造っている蔵元ですが、2021年にウイスキーの製造免許を取得し、このウイスキーの発売に至りました。そして、驚くことに発売1年目にして、インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)という世界的酒類品評会で、いきなりゴールド賞を受賞するという快挙を成し遂げました。バーボン樽で熟成させたカナダ産グレインスピリッツと、同蒸留所で蒸留したモルトウイスキーがブレンドされています。滑らかな日当たりとソフトで優しい味わい。飲む人の心に寄り添うウイスキーでありたい…。そんな想いが込められた神の国・伊勢発のクラフト・ウイスキー、是非ご賞味を。

700ml **5,000円**



日本和飲 わいん

〈山梨県・マルス山梨ワイナリー〉

春のわいん 巨峰&ピーチ <ロゼ>

はる
昨年も入荷して大好評いただいたワインが今年も
入荷しました！
白とピンクの可愛いボトルが目印の、
フレッシュな甘ロゼワインです。
まろやかな舌触りとフルーティな後味。
巨峰とピーチの優しい甘味が心地良く広がります。
ワイン名の通り、春を連想させるテイストに
仕上がっていますよ(^^) 
アルコール度数6%と軽めですので、
食前一杯にもピッタリ！よく冷やしてお楽しみください。

500ml **990円**

〈茨城県・来福酒造〉

来福 SAKURA YEAST ROZE

らいふく
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、春にピッタリの
ロゼワインが入荷しました。葡萄品種は茨城県産「富士の夢」。
日本酒造りと同様に「さくらの花酵母」を用いて丁寧に
仕込みました。ぶどうのイキイキとした果実味あふれる香りと
爽やかな酸味を心地良く感じます。フルーティで軽やかな
飲み口で、スライ飲めちゃう！同じ「さくらの花酵母」を
使用した日本酒「来福 さくら」との飲み比べも楽しそう(〇)
大人のお遊びですね！ 

750ml **2,035円**

クラフト・ビール

〈三重県伊勢市・伊勢角屋麦酒〉

Sakekasu Hazy IPA ZAKU

サケカス ヘイジー アイビー ザク
大人気酒「作」の酒粕を使った地ビールです。
今回で5回目となる限定販売。酵母は日本酒用の
三重県酵母「MK-3」をビール醸造用に改良した
新酵母「BMK3」が使用されています。
その為、バナナやリンゴのような吟醸酒のような香りが楽しめます。
その奥には白ワインのような香りも。更に、グレープフルーツや
パインの香りも。外観は酒粕により少し白濁しています。
口の中では、程良いコク、柔らかな口当たり、小麦の自然な
酸味、穏やかな苦み、アルコール感、これらが一体となって
ボディを優しく引き締めます。そして、甘酒のような酒粕の余韻もしっかり
感じます。日本酒のようであり、ビールのようであり、甘酒のような飲み口。
ジュシーでフレッシュ！三重県公認おすすめ商品「みえセレクション」にも
選ばれている、三重県ならではの地ビールです。

【要冷蔵】330mL **924円**

〈三重県伊勢市・ひみつビール合同会社〉

ひみつビール Light On

ライオン
KOBAでもすっかり人気者となった『ひみつビール』。
昨年彗星の如く現れ、今やクラフト・ビール業界の
台風の目となっている話題のプルワリーです。
その新作が入荷してきましたので早速試飲しました\(^)/
白ブドウのような爽やかな香り。口当たりは非常に軽快で、
フルーツサワーを飲んでいるかのように喉を通っていきます。
後半に感じるグレープフルーツを思わせる爽やかな酸味と、
程良い苦味がクセになります。そんなキャッチーなテイストに、
心を驚かしにされる方も多いはず！
そしてアルコール度数は驚愕の3.5%！
お風呂上がりや、休日の昼間から外でグビグビと！
なんてシーンが似合いそうなビールです。

【要冷蔵】350mL **726円**

日本酒イベント

◆三重の酒蔵市 ~ おばんざい ふじまさ編 ~

2月12日(日)、四日市市諏訪栄町の「おばんざい ふじまさ」様にて
【三重の酒蔵市】を開催いたしました。
コロナ禍以降、約3年ぶりの「酒の会」となりました。
当初、お店の2Fだけを使い定員30名様様の予定でしたが、
御参加を希望される方があまりにも多く、お店の1Fも使い46名様に
増員となりました。それでもキャンセル待ちの方もみえるほど大反響を
いただきました。四日市市の「宮の雪」「三重の寒梅」「神楽」を
醸す3蔵が参加。各蔵元3酒、計9酒をふじまさ様の
美味しいお料理と一緒に楽しませていただきました。
久しぶりの「酒の会」の開催ということもあり、至らぬ点多々あったか
と思われそうですが、お酒の楽しい時間ということで大目に見て下さる方
ばかりで、大変有り難く思いました。次回の「三重の酒蔵市」の開催も
以下のように決定致しました。是非、奮って御参加くださいませ。
また「三重の“大”酒蔵市」も5月14日(日)に開催致します。
前売り券の発売はまだ先となりますが、スケジュールのご調整を！
他にも「酒イベント」をドンドン開催していく予定ですのどうかお楽しみに！
どのイベントも“美味しい&楽しい”が待っていますよ～。

三重の酒蔵市

～ 居酒屋 よいち編 ～



上記の「ふじまさ編」の開催時にもご案内させていただき、
その場でご参加のお申し込みも多数いただきました。
誠にありがとうございます。引き続き御予約を承っております。
お早目の御予約をおすすめいたします。～
お連れ様お誘い合わせの上、奮ってご参加くださいませ。

日時	2023年 4月16日(日) 17:30～19:30 (受付17:00～)
会場	居酒屋 よいち 四日市市諏訪栄町3-8 TEL 059-351-1080
会費	5,500円 (おひとり様/税込/お料理・酒代込み)
定員	先着 32名様 (予約制)
内容	・参加蔵元のお酒×3酒、計9酒をお楽しみいただけます。 ・コース料理、着座形式。 ・蔵元との楽しい会話もイイ肴です。
参加蔵元	「半蔵」 醸造元 大田酒造 「義左衛門」 醸造元 若戎酒造 「参宮」 醸造元 澤佐酒造
お申込み先	居酒屋 よいち ☎ 059-351-1080 KOBA ☎ 059-333-5800

- ※ お席の都合上、相席でのご案内となります。
- ※ 未成年の方、お車を運転してお帰りになられる方の御参加は、
お断りさせていただきます。
- ※ 当日のお飲み物は参加蔵元の日本酒と仕込み水のみとなります。

女流酒屋のひそりごと

お陰様で当会報誌
も20周年!!
ありがとうございます!!

“さて各蔵元、しばしば新酒等、
続々入荷しています。日本酒のシーズンです!!
ご来店いただくお客様の「どれにしようかあ～」と迷われている
姿が目につきます!! 「うんそうだ!!これは1本ずつ飲んでいく
しかない」...そう言わんばかりにKOBAのLZ前には
【心殺仕事人】ならぬ【心飲仕事人】がお酒を
飲み交わっています(笑) どちらもご賢になれ
下さいね。酒屋あるじの力作です!! BY MICHIO 