

酔心一ハ

～其の貳百四拾貳～

2023年4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。

【旨酒専門店】

人

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



新規取扱

〈福島県・曙酒造〉

創業は1904(明治37)年。日露戦争が勃発した年の事です。創業者の鈴木 幸四郎氏は地元の味噌造る蔵で一番頭をしていますが、小作人が作る米の良さに着目し、独立して酒蔵を興しました。その後、3代続き女系の酒蔵でした。5代目の現当主である鈴木 孝市氏が久々のご子息となります。サラリーマンをしていたその孝市氏が蔵に戻り、4代目であり杜氏である母から酒造りを学んでいた2011年、東日本大震災が襲います。母屋は全壊、蔵は全半壊。あちこちの壁が崩れ落ち、倉庫の酒は散乱。避難も視野に入れましたが、この地で生まれた意味、酒造る意義を自分自身に問います。そして、辿り着いた決心が「ここで酒造り続ける」。その年の冬には杜氏となりました。全国的にみても27歳という、とても若い杜氏の誕生です。しかし、何故震災後のこと、そうは簡単にいきません。それまで低コストの酒を主流としてきた同蔵が「酒質の向上を目指して改革する」と蔵人に宣言すると、大半が蔵を去ったそうです。そこで、いとこと若手2人を誘い、新たな酒造りがスタート。目指す酒質向上に伴う設備投資への資金繰り、とても苦しかったことでしょう。しかし、苦勞と努力の甲斐あり、400石しかなかった生産量も、今では約1,300石と3倍以上に成長させました。同蔵が醸す酒「天明」の名は全国の日本酒愛飲家の間でドンドン広がり、今では大人気の銘柄となっています。

同蔵の酒造りと想い。それは…『地元で造る米の旨味。稲の成長を見守りながら、その年の米の出来具合を肌で感じ、米の特徴を活かして酒を醸す。米の力を信じてその声を聞きながら、酵母の生命力に全てをゆだねる。こうして出来た酒は季節を重ねる度に成長します。それが自然です。1本1本に「自然と滲み出る個性がある酒」という理想を基にしています。穂やかにゆっくりと酒を愛する。さらなる酒質の向上を目指しながらも、曙酒造らしさを忘れることなく、酒造りへ全身全霊をかけて向き合う。その先を目指す勇気を持ち続ける事。未完成を意識する事。酒造りがここでできる幸せ。そして、全てに感謝を忘れない。曙酒造の酒を口にして下さる方々へ、支えて下さる方々へ、生まれ育んでくれた郷土と自然へ、感謝の大きなハートを携え、「造っていても呑んでも楽しさが無限に湧き出る酒」を造り続けたいと想います。とてもしっかりした信念のある酒への想いですネ。

そして、銘柄「天明」についてこう語っています。『旨味・甘み・酸味のバランス、丁寧に清潔な造り、徹底した低温管理から生まれる、清く溢れる透明感。そして、日本酒に流れる季節感。それらを酒質設計・造り・管理・ブランドなどを通じ、ご提案させていただきたいと考えております。我々のお酒を愛して下さる全ての皆様の人生の、どの場面にもっと華を添えることができ、朝日(あけぼの)のように、温かく明るい楽しいお酒で皆様の最高の笑顔にできればと考えております。』ぜひ、ご賞味くださいませ。

てんめい

天明 純米吟醸 本生

良質な甘旨味。鮮やかな酸味。そして味わい全般が凛々しく引き締まっています。コスパという言葉はこの酒のためにあるのかも？ 別名「みどりの天明」。右記2酒の更なる上を行く美味しさです。この美味しさ、もっと伝えたいけどスペースが足りん(泣)

720mL 1,854円 1.8L 3,604円



てんめい

天明 純米火入れ 樽しぼり

「天明」のフラッグシップ的存在の酒。言い換えるなら「天明」で一番人気の酒となります。「オレンジ」のラベルは朝日のように天を明るく照らす温かい陽と、酒造りに対する情熱が表現されています。そこに白で「天明」のロゴ。白文字は、「天明」が目指す透明感ある清き酒 & ものづくりに対する正直な姿勢を象徴しています。別名「オレンジの天明」。この酒、先ず原料米の使用に特色あり！ 麴米は蔵の地元・会津坂下(ばんげ)産「山田錦」100%精米を使用。この米の持つポテンシャルが盛んに活かされています。掛米には、これまた会津坂下産米を使用。しかも、3種類も。磨きはどれも65%。3種それぞれの米の特色を活かした仕込みが行われます。添え仕込みには「五百万石」。酵母をしっかりと増やしたいため、溶ける「五百万石」を使用しています。仲仕込みには「亀の尾」を使用。その狙いは、この米特有のアクセントのある旨味をもたらしたいがため。留め仕込みには「夢の香」を使用。特徴のある優しさで包み込みたいのが、その狙い。麴米と掛米で計4種の酒米を使いこなす仕込みとなります。「自社酵母N」と「つくし夢酵母F701」の2種類の酵母を別々に使用して仕込みますが、その仕込みは11月と3月に2回行います。搾られた酒は全て氷温にて貯蔵。それらをブレンドし、急速火入れ & 急速冷却で酒へのダメージを最小限に抑えた火入れ殺菌を1回だけ行い、その後瓶詰め。ホント、数々のこだわりを持って育まれる酒ですネ。「透明感溢れる清き酒。ラストはドライ感を持たせつつ、後半の余韻もスマートな酒質に仕上がっています」と蔵元の弁。ホンマ、その通り。ラベルの色のように、オレンジを連想させる香り & 甘み & 酸味。その全てを適度に主張しつつ、そのバランス感も最高！ キレイ & フレッシュな飲み口が清々しくみずみずしい。喉の通りからラストのキレイの良さまでも申し分なし。こりゃ、かなり完成度、高いつすネ。でも、この酒をもっても、まだまだ進化中。現状のこの酒に感服し、この酒の未来に無限大の夢が広がる…。そんな酒ッス。

720mL 1,624円 1.8L 3,109円

てんめい

天明 純米本生

スカイブルーのラベル。この色には、大好きな会津の澄み渡る空のように、更なる成長・成熟を目指すという決意が込められています。別名「空色の天明」。会津産「五百万石」を使い、9号酵母と自社酵母NATSUKIで別々に仕込んだ酒がブレンドされています。目指す酒質は万能型食中酒。「どの食事に合いますか？」の質問に対し、食いしん坊な造り手達が「どんな食事にも合わせたい」という想いで醸される酒です。料理の邪魔をせず寄り添い、違和感や引っ掛かりがなく、透明感溢れる酒。まさしく、そんな酒。穏やかな香りに始まり、中盤のほんのりとした甘みと爽やかな酸味、全てが控え目でありながら全てに主張を感じます。そんなもってそのバランスは完璧。確かに最高の万能食中酒。でも、酒単体でも実に旨い。脱帽！

720mL 1,624円 1.8L 3,104円



限定酒

〈群馬県・町田酒造店〉

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

女性杜氏が醸す、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**



〈茨城県・来福酒造〉

らいふく

来福「いちご」純米吟醸

えっ、イチゴのお酒？ そう思われる方も多いのでは？ 実はこの酒、イチゴの花から分離した酵母を酒造りに使用しています。自然界には無数の酵母菌が存在しますが、花酵母を使った日本酒造りと言えば、やはりこの蔵元です。という訳で、当然イチゴが入ってる酒でも、イチゴのお酒でもありません。あしからず(´・`) 別名「いちご来福」。いちご大福とちやいませ〜(´・`) さてお味は？ 優しい甘味と爽やかな酸味。酒を口に含み目を閉じて、じ〜っとしていると、なんとなくイチゴの味のような雰囲気漂ってくるから不思議。ラベルもチャームングですが、味わいもチャームングですヨ。

720mL **1,650円** 1.8L **3,190円**



〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょに

ジュース

菱湖 JUICE 純米吟醸 生酒

酒名の如く、ジュースを連想させる飲み口。今風、現代的な味わいの純米吟醸酒です。果実味タップリのジュシーな甘みと、リッチで爽やかな酸味は、ホント、フルーティ！ スベック上での日本酒度はマイナス6。甘口酒の部類に属するのですが、前述の酸味が味わいをコントロールし、甘味にぐさを感じさせません。ラストは甘口で締めるというより、アッサリとしたスイート感で締める感覚。とてもスタイリッシュなテイストに仕上がっています。やはり「菱湖」、時代・次代の酒ですナ。

720mL **1,870円** 1.8L **3,630円**



〈山形県・楯の川酒造〉

たてのがわ

シールド

楯野川 Shield 亀の尾 純米大吟醸

この酒の原料米となる「亀の尾」は、1893(明治26)年に山形県庄内町の阿部亀治さんによって発見された幻と称れる酒米です。庄内町は楯の川酒造のある酒田市と隣同士。この地方一帯は、昔から稲の品種改良が盛んな土地です。伝統のある原種の保持、新品種の改良、全国屈指の米処…。そんな地で大量の米を使い酒を醸す同蔵。酒蔵として米に対する先人方の偉業に敬意を払うと共に、後世に伝えていかなければならないという強い信念を持っています。ですから、「亀の尾」で醸す酒も、気合の入れ方、きつと半端ないんでしょうネ。純米大吟醸規格の酒しか造らない同蔵、もちろんこの幻の酒米「亀の尾」も惜し気もなく50%精米です。香りに気品を、リッチな飲み口には懐の深さを感じます。口の中の膨らみ具合を微調整する伸びのある酸味。ボディの肉厚に見事に馴染む柔らかいタッチ。ほんのり甘みを残して飲み終え、キレイな残像でフィニッシュ。あまりの美味しさに酒単体だけで飲んでしまいがちですが、食をも意識した酒質設計に仕上がっています。

720mL **2,365円** 1.8L **4,180円**



〈宮城県・阿部勘酒造〉

あべかん

ざん

阿部勘 吟のいろは 純米吟醸生酒

酒処・宮城県において、新たに開発された酒造好適米「吟のいろは」を原料米に100%使用。新たに開発されたと言っても、約20年ぶりとなる新品種です。「吟のいろは」で醸す酒は膨らみのある柔らかな味わいになる傾向があるとの事。宮城の武将・伊達政宗公の長女・五郎八(いろは)姫をイメージするような柔らかさ(o°) フレッシュ且つキレイで上品。そして、果実味溢れる旨味が口の中でフワッと広がります。このフワッこそが、この米の特徴である柔らかさです。そして、いかにも「阿部勘」らしいキレイな味わいに仕上がっています。米の生産量もまだまだ少ないので世に出る酒も僅か。お早めに。

720mL **1,870円** 1.8L **3,630円**



〈長野県・宮坂醸造〉

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。この酒に使用する麴は、なんと白麴。焼酎造りでは黒麴・白麴・黄麴と使い分けられますが、日本酒造りでは黄麴を使って醸すのが主流。テイストは「白麴」ならではの個性ある酸味が特徴的。白麴特有のクエン酸。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 **1,650円** 1.8L **2,750円**



〈高知県・酔鯨酒造〉

すいげい

ざんれい

酔鯨 吟麗 Summer 純米吟醸

「酔鯨」でも一番人気の「吟麗」。その夏酒バージョンです。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、これからやって来る暑い夏でもガンガン盃を進ませます。そして、ラストにチョッピリと顔を出すピ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 **1,595円** 1.8L **3,124円**



〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん

蓬莱泉 はつなつの風 純米大吟醸 生酒

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」との違いは大きく3つ。まず、火入れされた「空」に対して、この酒は「生酒」であるということ。だからジュシー！ 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、この酒は昨年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。この酒のストーリーにあらぬよう、お気を付けくださいませ(o°) 720mL **3,960円**



5月中旬頃入荷予定

御予約受け付けます

限定酒

〈岐阜県・林本店〉

ひゃくじゅうろう

あおなみ

百十郎 青波 Blue wave 純米吟醸

サラリと淡麗、ドライが流儀。コレがこの酒のキャッチコピー。爽やかな香りはハーブのよう。ほのかな甘みがチラッと顔を出し、ミルキーな酸がかき消す。とてもサラリとしたタッチの後に訪れる大人の味とも言える苦味。この苦味がどんどんボリュームを増していき、直ぐに大辛口へと変換していきます。苦味イコール辛口酒の証。

でも、ただ辛いだけじゃない旨大辛口。口元から喉へは、まるで清水が滝壺に勢いよく滑り落ちるかの如し。このキレッキレの飲み口は焼き魚や焼肉などの焼きめにもよく合います。ちゅうことはアウトドアにもピッタリですナ。



4月下旬入荷予定 720mL **1,595円** 1.8L **2,970円**

〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん

なつむし

ナツムシ

白岳仙 夏虫

NATSUMUSHI

純米吟醸 無濾過生原酒

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。酒名「夏虫」は「ホタル」「セミ」の異名でもあります。フレッシュで穏やかな香りと軽快な飲み口。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！さすが「白岳仙」の「五百万石」！見事なまでの美味しさです。冷酒で特に冴えます！魚介類や和食はモチロン、お肉にも合っちゃう万能食中酒。これから暑さが増してきますが、そんな時はこの酒でクールダウン。この酒で「涼」を求めましょう！



4月下旬入荷予定 720mL **1,980円** 1.8L **3,520円**

〈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

以下、造り手からのメッセージです。
『岡山県赤磐産の「雄町」を50%精米にて使用。「雄町」らしい個性と「酒屋八兵衛」らしさとのバランスを両立させようと、味幅の出やすい「雄町」を如何に「まとめる」かをテーマに酒質設計しています。数年前から酵母の変更など色々試していましたが、近年は協会9号を使用する事に落ち着き、アグレッシブな酸のキレを付与することで「雄町」の味幅をコントロールでき、理想的な酒質が造れていると実感しています。今季は全体的に米が硬く、味が出にくい傾向にあったのですが、元坂酒造の方針では溶けにくい米を無理に溶かそうとはせず、味を足すような造りにはしない事を心がけました。私たちの考える「雄町」らしさとは、口当たりから大味な甘い酒の事ではなく、口の中で柔らかく膨らむ透明感のある甘い風味にこそ、「雄町」の個性が実感できるものだと考えています。』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ル後口。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。何本かまとめてご購入される方もみえる大人気のお酒。メッチャ旨いっすヨ。



720mL **2,001円** 1.8L **3,799円**

〈長崎県・福田酒造〉

ふくだ

福田 純米 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。創業は1688年。何と300年以上も続く老舗酒蔵。現当主で14代目となります。そこで造られる限定酒「福田」は、三重県では今のところKOBが唯一の特約店となっております。その「福田」の限定酒が入荷！人気定番酒の「福田 純米」の無濾過生原酒ヴァージョン。その飲み口、実に旨喜！穏やかでありながら甘い香り。ソフトなタッチとバナナのような甘みが魅力的。そこに、フレッシュ&ジュシーがオン！酒単体でも映えますが、お料理と一緒に飲む事で、食を引き立たせると共に、この酒の良さを2倍にも3倍にも感じていただけたと思います。



720mL **1,540円** 1.8L **3,080円**

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや

かいでん

津島屋外伝 三丁目の春

純米大吟醸 無濾過生原酒

毎年大人気のお酒が入荷！20代から杜氏を務め、天才と言われ、名杜氏と呼ばれる酒向杜氏が自分の年齢を刻み「〇歳の春」として、今まで19年間に渡りシリーズ化されていた酒です。毎年新しい試みが繰り返され、杜氏のチャレンジ酒であると共に冠となる酒です。しかし、今回の第20作目、これが最後となります。その理由は酒向杜氏がご家庭の事情で退職されたから。とても寂しいお話ですが、「酒向杜氏、伝説となる」というポジティブ発想に切り替えましょう！本来なら今季の酒は造られなかったはず。しかし、これまでこの酒をご愛飲いただいた方々へと、杜氏への感謝を込め、蔵人全員で醸すことに。「皆、必死だった」と蔵元の弁。「三丁目」とは蔵元の所在地。今年、そこに訪れた「春」は、色々な意味を運んできたはず。そんな酒名にもジーンとくるものがありますネ。芳醇な香りと豊かなコク。その反面で、清々しさを感じる味わいに仕上がっています。今年の酒が最終作となりますが、そのフィナーレにふさわしいテイストとなっていますヨ。



720mL **2,255円** 1.8L **4,510円**

〈広島県・天寶一〉

てんぱういち

天寶一 広系酒45号 純米

原料米に広島県で23年ぶりに誕生した酒米の新品種「広系酒45号」を使用した「天寶一」の新商品です。「改良雄町」と「なつほのか」の掛け合わせで米の品種名も仮名となります。まだ試験醸造という段階ですので生産量は超少量。1.8L 12本、720mL 12本しか入荷しないレア酒となります。蔵元からは「豊かな味わいと膨らみを持ったお酒に仕上がった」と伺っています。KOBもまだ試飲できていませんが、なんてったって「天寶一」の酒、間違いないはず！



720mL **1,430円** 1.8L **2,640円**

限定酒

〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ

鉾杉 しぼったすぐのちよっぴりにごったお酒

ほんのりマスカット系の香り。ピーチやシトラスレモン、ラムネのような香りも。口の中では質の良い甘みが程良く膨らみます。この甘みを、柑橘系果実や黄色い果実を連想させる酸味が包み込みます。その甘みと酸味が上手に連結された状態でスルスルと喉を通り、爽やかな甘みという残像を映し出した後、キレイな余韻へと繋がっていく後味。上澄みだけを飲むと爽やかな飲み口。そこに、うすにごりならではの滓を絡ませると、ボリューム感が出ます。クリーミー＆コクを楽しめます。

と言っても、重なり過ぎないから嬉しい限り。マヨネーズ、ポン酢、ドレッシングを使った料理に合わせると、盃が進む進む。たまりませんヨ。

720mL **1,430円** 1.8L **2,860円**



ほこすぎ

鉾杉 あらしぼり 純米大吟醸 山田錦 無濾過生直汲み 1801&MK-3 W酵母仕込み

先月号でもご案内させていただいた、県内8軒の酒販店だけで販売されるレア酒です。青りんご、マスカットを連想させる華やかな香り。フルーティな甘みのある香りです。

口の中でも香り同様の甘みを主軸とした旨みがフワッと膨らみます。そこに、メロンやキャンディ、シロップのような甘みが加わり、ボリューム感がUP。

これ以上甘みを感じると重くなるかも…。そう思った頃にやってくる伸びのあるキレイな酸味。

グレープフルーツやアセロラ、キウイに通じる、甘みをまとった酸味のイメージ。その次にピールのような苦みが少しだけ現れます。第二波の爽やかな酸味と、第三波のやや苦が、甘みと見事に打ち解け、甘みの膨らみ具合をセーブすると共にキレを演出。

そして、ほんのり甘〜い余韻を残してフィニッシュ。

昨年この酒もメチャ旨でしたが、今年のは更に上を行く美味しさです。

ほんと、ピカイチ！ 今後は定番化を望む声、いっぱい出てくるやらなあ〜。

36本限定入荷、残り僅かです！

720mL **2,057円**



〈岐阜県・はぎま酒造〉

えなさん

チアーズ

山田錦

恵那山 Cheers 純米大吟醸おりがらみ生酒

香りは青りんご系。その香り、温度が上昇するとメロン系へと推移していきます。口の中では香り同様の甘みがトロミを伴いながら広がります。でも、広がらず。程良い広がり具合です。ふわ〜と、じわ〜と広がる…。

そんなイメージ。様々なフルーツを連想させる甘みが重なり合い、複雑性を生みながらも嫌味がありません。

そして、後半に訪れる苦み。

舌の両奥で感じるこの苦味がキレの良さを導きます。

余韻はフルーティさを引っ張りながらも長すぎず。

上澄みだけで飲むとクリーンな飲み口。

滓を絡めて飲むと少しワイドな飲み口になります。

ニ刀流…ですナ。ラベルはスカイブルー。

そのイメージ通り、爽やかで透明感のあるクールな飲み口となっています。

「恵那山 Cheers」シリーズは、どの酒にもハズレがありませんね〜。

720mL **1,485円** 1.8L **2,970円**



〈新潟県・朝日酒造〉

そうじょう

くぼた

せっぽう

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「スノーピーク」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」。

SnowPeak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」。

マスカ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、浜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本ですネ。

先月号でご案内させていただき、御予約もたくさん頂戴致しました。誠にありがとうございます。

残り少なくなってますヨ〜。お早めに！

500mL **3,850円**



〈秋田県・阿櫻酒造〉

あざら

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、キャッチーなのはラベルだけではありません！

その飲み口も、めっちゃキャッチー！ 香りは穂やかで

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。

後味はバランス良く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

ビター感も少し現われ、コレはコレでイイ感じ。

このテイスト、間違いなし！

720mL **1,843円** 1.8L **3,685円**



あざら

阿櫻 特別純米 中取り 無濾過生原酒

「阿櫻」の絶対エースが入荷しました。

KOBAが「阿櫻」の取扱いを始めたのも、この酒に出会ったから。実に旨い酒っす。

透明感のある飲み口。フレッシュさの中に見出す

落ち着き感もイイ感じ。

大人びたJKアイドルみたいな(笑)

爽やかな香りから、旨みのまとまり具合、

そして心地よい余韻まで、文句なしの出来栄です。

阿櫻自慢の1本、KOBA激押しの1本です。

720mL **1,722円** 1.8L **3,443円**



高砂 新酒内見会

〈静岡県・富士高砂酒造〉

富士高砂酒造では、年に1度、特約店が蔵元に出向き、仕込みタンク別で酒を試飲します。一般では商品化されないタンク別の酒を試飲し、気に入った酒を酒屋が仕入れて販売するシステムです。

しかし、当日は参加できず…

ということで先日、蔵元の営業マンの中鉢さんが8酒の試飲酒を片手に御来店くださいました。リストを観ながら順次試飲し、KOBが「これっ！」と思った酒を2酒ご紹介させていただきます。試飲用にお持ちいただいた酒は、何十本か仕込んだタンクの中で杜氏が特に自信のある8酒。その酒をKOBが吟味して選んだ2酒。どの酒も絶対の自信、ありま〜す！



高砂 内見会限定 山廃本醸造 無濾過生原酒

この酒の火入れ酒はリーズナブルにして旨い！

その上、燗をつける絶品！…ということで大人気のお酒。

もちろんKOBでは店頭で常時陳列しています。

銘柄名は「高砂」ではなく、「中屋」ですが…

その限定酒、無濾過生原酒ヴァージョンとなります。

香りは穏やか。柑橘系果実の香りです。口の中ではオレンジや

バナナのような甘みが小さく広がり、そこに酸味が絡んで

甘みを抑えます。その酸味がミルキー。乳酸のニュアンス。

コレ、山廃仕込みならではの旨い酸…です。山廃仕込に

有りがちなゴツさを本醸造造りによりキレイなテイストにまとも上げて

います。そして、高アルコール(19.4%)ならではの飲み応えも充分。

ラストは苦渋でドライに締め、これぞ大人の酒。男前の酒というタイプ。

メッチャええ出来です。



720ml 1,497円 1.8L 2,938円

高砂 内見会限定 超旨辛 純米無濾過生原酒

こちらのお酒も男前。酒名は「超」が付く「旨」と「辛」。

超旨くて辛い…。そんな酒。

甘みの膨らみ具合はスモール。バナナ系の甘みです。

その後、直ぐにやって来るドライ感。甘みをグレープフルーツの

皮のような、酸味を供う苦みでかき消します。喉を通った後は、

もちろんキレッキレ。お料理と一緒に飲んでも、口の中を見事に

リセットしてくれます。超辛口タイプのお酒をお探しの方には

持って来いの旨い1本です。



1.8L 3,095円

スパークリング日本酒

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

ワインセル スパークリング

鳳凰美田 WINE CELL SPARKLING

コレ、当会報誌でなかなかご案内できずにいる酒のひとつです。

フランスのワイナリーから譲り受けたワイン酵母を使い、

日本酒として醸す「ワインセル」。

まるで日本酒とは思えない、ワインのようなフルーティな飲み口で

大人気のお酒です。そのスパークリング・ヴァージョンとなります。

年に一度この時期に入荷するのですが、会報誌でご案内する前に、

毎年瞬く間に完売しちゃいます。今年は、入荷数が

チョッピリ増えました。でも…。当会報誌が皆様のお手元に届く頃、

まだあるかなあ〜？ お問い合わせ、ご予約はお気軽に。



720ml 1,980円



3代目 Mr.Yの

月イチBlog

今回ご紹介するのは【梅乃宿やぶ酒】。口に含むと濃厚な柚子の酸味と甘み。それは意外なほど綺麗に引いていき、代わりに心地よい柑橘系の苦味が現れ後味スッパリなのでロックかストレートがおすすめです。心地よい春の宵の風に当たりながら、まったり柚子酒なんてどうですか。



720ml 1,694円 1.8L 3,388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。

まっ、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、米麹とさつま芋(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。



会員カードお持ちの方限定。
おひとり様合計1本まで。キャッシュオンリー。

720ml 1,408円 1.8L 2,970円

〈宮崎県・柳田酒造〉

かすみ せんぼんざくら

〈芋 25°〉霞 千本桜

原料芋は「コガネセンガン」。多くの芋焼酎の原料に使われる、

とてもメジャーなさつま芋です。芋焼酎ファンならその名を

聞いた事がある方も多いかと思われます。

しか〜し！ この芋焼酎に使われる「コガネセンガン」は

チョット違います。なんと、長期貯蔵させたモノを使用。

貯蔵させることにより甘みが増します。

食感も「ホクホク」から「しっとり」、更には「ねっとり」へと

変化していきます。そんな「コガネセンガン」を使用することで

甘い香りが際立ちます。まるで、完熟した干し葡萄のよう。

口の中での甘みには優しさを感じます。

最初の口当たりはソフトですが、徐々に力強さが増してくる

飲み口。この味わいのグラデーションがたまりません。

独り呑み、宴、どちらのシーンにも華が咲く味わいですヨ。

あと少し！



1.8L 2,648円

〈長崎県・壱岐の蔵酒造〉

ら むいちぶつ

〈麦 29°〉裏 無一物

芋焼酎発祥の地・長崎県壱岐島。そこで造られる「無一物」は、

当店取扱い麦焼酎の中でも一番のロングセラー。かれこれ30年近く

販売していますが、根強いファンが多いのはもちろん、新たな飲み手

にも喜ばれる熟成タイプの麦焼酎です。飲食店様でも大人気を

誇っています。その「無一物」の裏ヴァージョンが初リリースされました。

しかも、数量超限定で。焼酎を木樽で熟成させると、木の色が

液体にも移っていくのはご承知の通り。しかし、今の日本の酒税法では

木樽熟成によって規定の枠以上に着色してしまった焼酎は

焼酎と名乗ることが出来ません。造り手としては色味も味わいも

そのまま出荷したいと願う気持ち、よ〜解ります。そこで

「裏」として出荷されたのがこの焼酎。ただし、「本格焼酎」と

しては出荷できないため、表示は「スピリッツ」となっています。

通常の「無一物」に比べ、その色合い、実に3倍以上。

味わいにも更なる説得力を持ちます。「裏」という商品という

こともあり、表ラベルは無し。裏ラベルの裏側にプリントされた

「無一物」のロゴが、茶かっ色の液体越しに映る見立てと

なっており、「裏」ならではの洒落っ気もタップリ。

今、「裏」という表示の着く日本酒や焼酎は大人気。

早い者勝ち、お早めに〜。

720ml 2,200円



日本和飲 わいん

<滋賀県・ヒトミワイナリー>
エイチスリー

h3 Caribou カリブー<白・泡>

ヒトミワイナリーの数あるラインナップの中でも、一際人気なワインがコチラ！
同ワイナリーの造るワインの最大の特徴は、濾過をせずに瓶詰めすることで、
まるで葡萄をそのまま食べているかのような果実味を味わえるところ。
このワインも、もちろん濾過をしていない“にがりワイン”です。
さらに、瓶内一次発酵によって発生した二酸化炭素をそのまま瓶の中に
残した状態で瓶詰めしていますので、微発泡感をお楽しみいただけます。
「葡萄の果実感」と「微発泡感」の両方を同時に楽しめる、
ヒトミワイナリーらしい全開の贅沢なワインです！このガス感はもちろん、
ドライで柔軟な味わいは、お料理との相性もバッチリ！
よ〜く冷やして、食前〜食中まで様々なシーンでお楽しみください(〇〇)

720ml **2,145円**



鳳凰美田Official Tasting Glass

大人気のお酒「鳳凰美田」が、日本酒用の
ワイングラスタイプのテイスティンググラスを発売します。
もちろん「鳳凰美田」のロゴ入り。
これから生産に入りますので、入荷日は只今のところ
定かではございません。KOBaへの入荷は12個のみ。
ご購入の方はお早めのご予約を！

1ヶ **1,760円**



三重の酒蔵市

～ 旬魚酒庵 魚初編 ～



右記の「大酒蔵市」を開催後、次年度に向けてスタートしますが、
その第一弾となる「ミニ版・三重の酒蔵市」です。このようにミニ版を
幾度と開催し、集大成である「大酒蔵市」へと繋げてまいります。
ミニ版は参加蔵元こそ少ないですが、その分ディープ。
三重の酒蔵をより知るチャンスです。そして、きっと新たな酒仲間とも
出逢えますよ。とても楽しいから、ぜひご参加を！

日時 2023年 6月25日(日)

第一部 13:00～15:00 (12:30 受付開始)

第二部 17:00～19:00 (16:30 受付開始)

会場 旬魚酒庵 魚初 四日市市西新地8-5
TEL 059-351-4407

会費 5,500円 (おひとり様/税込/お料理・お酒代込み)

定員 各部共に 20名様(予約制)

参加蔵元 「三重の寒梅」醸造元・丸彦酒造
「福和蔵」醸造元・井村屋

お申込み先 旬魚酒庵 魚初 ☎059-351-4407
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される方の御参加は、
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。

第6回

三重の大酒蔵市



別紙パンフレットでもご案内させていただいております、
三重県最大級の日本酒イベントです。

2015年に初めて開催し、来場者数は1,000人を越え、
大好評をいただいた【第1回 三重の大酒蔵市】。
回を重ねる度に、ご来場いただく方も年々増加。

2019年の5回目はチケット総売り上げ枚数が1,900枚を超える程、大盛況を
いただきました。その後3年間はコロナ禍のため止むを得ず中止となりました。
今年は三重県内に34軒ある酒蔵のうち、19軒の酒蔵が近鉄四日市駅前の
アーケード街に集結いたします。各蔵元が3種の酒を持ち込む予定
ですので、合計57種もの酒が揃います。そして、三重の酒に熱い想いを抱く、
四日市市の美味しい飲食店14軒が協力してくださり、酒の肴をご準備して
くれます。更には、なんと三重のB級グルメも初出店！
当イベントの言い出しっぺのKOBa、実行委員として頑張っています(〇〇)
美味しい三重の地酒で、楽しい時間を過ごしませんか？
この「三重の地酒イベント」で、改めて三重の地酒の良さを
再認識してくださいませ！

日時 2023年 5月14日(日) (雨天決行)
AM 11:00 ～ PM 4:00

受付開始 AM10:45 最終受付は PM3:30

会場 近鉄四日市駅前商店街 公園通り・南大通り

チケット代 (前売り券) 3,500円(税込)
(当日券) 4,000円(税込)

参加蔵元 三重の酒蔵19軒

参加飲食店 四日市の飲食店様 約14軒

前売り券発売所 旨書酒専門店 KOBa TEL059-333-5800

システム

前売り券3,500円、当日券4,000円にて、
コーヒーチケットのような10枚綴りのチケットを
ご購入していただきます。

当日は、何時に会場にいらしてもOKです。

(当日券が完売の際はお許しくださいませ。)

まず受付にて10枚綴りの内、

1枚を専用お猪口(約90ml)と交換。

このお猪口がないとお酒が飲めません。

(過去5回の開催時のお猪口をお持ちいただいた方は
チケットと交換する必要が無いのでお得です！)

その後は各蔵元のブースでチケット1枚に付き日本酒1杯と、
或いは飲食店ブースでおつまみ1品と交換する
システムです。

(商品によってはチケットが2枚以上必要なものもあります。)

チケットが無いと飲食することが出来ませんので
ご注意ください。



前述しましたが、前回の御来場者数は延べ1,900人超でした。
今年も会場キャパの関係上、チケットは前売り券・当日券合わせて
2,200枚しかご準備出来ません。販売数に限りがございますので、
お早めのチケットのご購入をおすすめ致します。
ご予約のお電話をいただければ、KOBaでチケットのお取り置きを
させていただきます。

詳しい情報は『フェイスブックページ・三重の酒蔵市』でもご覧いた
だけます。同時に、ページへの も、ポチッとお願いします(〇〇)

女流酒屋のひとりごと 久保りー! 三重の大酒蔵市!!
11月は来月5月14日(日)「再会」
でも文字通りみなさまにお会いできる事。酒蔵もKOBaも集(あ)
いに、集(あ)いに(いま)い(い)今までの大酒蔵市のお猪口探して
下さいね。チケット1枚分お得ですよ!
みんなが「乾杯ー!!」しましょうネ!! BY MICHIO