

酔心一歩

～其の貳百四拾参～

2023年5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】

KOBA

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

三重の限定酒

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ

とこわか

酒屋八兵衛「常若」純米大吟醸

「酒屋八兵衛」のラインナップに新たに加わった酒です。酒名の「常若」は「いつまでも若々しいこと。また、そのさま」と辞書にあります。そして、三重県縁の地・伊勢神宮の永続性を表現する言葉でもあります。20年に一度行われる式年遷宮。1300年以上の長きに渡り執り行われる国家的儀式です。20年毎に新しく生まれ変わり、その再生は永遠に繰り返されます。お伊勢さんイコール「常若」ですよ。そんな「常若」が酒名になっています。この酒の原料米は三重県産「伊勢光」。平成元年秋に大型台風が2度も伊勢地方一帯を襲いました。神宮の神田(西八号田)のコシヒカリは完全に倒伏しましたが、中央に稲が2株だけ並んで直立していました。まさしく神業！この米は宮司に「イセヒカリ」と命名され、交配を繰り返し新品種となり、今では「奇跡の米」とも呼ばれています。そんな米を惜しげもなく40%精米した純米大吟醸です。お伊勢さん、イセヒカリ…。三重の酒蔵ならではの神秘的な酒ですよ。この酒を飲めば「常若」の身になれるかも？



720mL **3,500円**

さかやはちべえ

はちじゅうはちや

酒屋八兵衛 八十八夜 純米生酒

冬が終わり、アツという間に新緑を迎えたこの季節。食材も色合いや香味が鮮やか。そんな旬の食材に合う酒質を目指して醸されています。狙いどころは軽快で爽やかな飲み心地。搾った直ぐは硬さを感じるような若い酒質に着地させ、その後は生熟成によって味の均整が取れるように心掛けたそうです。香りは心地良く穏やか。かすかに青草のような香りも。キレイでイキイキとした酸味が、グリーンな甘味をアシストし、軽快な飲み口へと繋げています。山菜の天ぷらや若鮎など、今ならではの食材に合わせてお楽しみ下さい。そして、ポカポカのお陽さんと爽やかな風に当たりながら飲むと、その美味しさは格別ですよ。



720mL **1,602円** 1.8L **3,200円**

さかやはちべえ

きのう

酒屋八兵衛 KINO～帰農～ 純米酒

昨年に初リリースし、その後直ぐに完売となっていた酒が帰って来ました。この酒のコンセプトは「田」と「米」を含めた「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され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」を守りに繋がります。それこそが「農」に対して「帰」であり、酒名の由来でもあります。呑兵衛、「農」に感謝です。飲み口は香りやインパクトに重きを置かない酒質に仕上がっています。だから、飲んでいて飽きもしなければ疲れることもありません。名脇役として料理を支え、会話に彩を与えてくれます。とにかく心が安らぐホッとする酒ですよ。原料米は伊勢錦60%精米で生もと造り。でもそんな、どうでもエエわ…。そう想わせる酒。そして、こう思います。「今晩もええ夜やったなあ」と。



720mL **2,500円** 1.8L **4,290円**

〈三重県津市・寒紅梅酒造〉

かんこうばい

NATSU SAKE

寒紅梅 ペンギンラベル 純米吟醸

まず、ペンギンのラベルがキュートで涼し気。それだけで「買い！」と決め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。ポリュー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 **1,595円** 1.8L **3,190円**

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんぞう

半蔵 特別純米 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。米ならではの香りは、蒸し米や炊き立てご飯のよう。そこに、少～し甘い香りも入り混じります。口の中では、旨みが顔を出した後にみずみずしい酸味がクロス。全般のボディラインはスリムでシャープ。アッサリとした食材をシンプルに肴にするのがイチ押し。蔵元曰く、シーフードのBBQに抜群の相性だとか。限定酒「夏の半蔵」、飲っちゃってください。



720mL **1,760円** 1.8L **3,520円**

〈三重県名張市・澤佐酒造〉

さんぐう

アンプレヴ

参宮 IMPREVUE 純米吟醸

過日に開催された「ミニ版三重の酒蔵市」で大好評をいただいた酒は、この酒の「ロゼ」バージョン。その「白」バージョンです。蔵元完売の為、KOBAでも暫くの間欠品していましたが、やっとこさで入荷してきました。その飲み口、まるで白ワイン！原材料がとてもお米とは思えませんヨ。甘みと酸味のバランスが素晴らしく、女性、若者にも大人気のお酒です。そして、ワイン好きの方にもおすすめ。更には日本酒が苦手な方でも抵抗なしに飲めちゃいます。キリッと冷やしてワイングラスでどうぞ。そして、嬉しいお知らせがもうひとつ。この度、限定の「生」バージョンが入荷いたしました。フレッシュ感がMAXに広がります。だけど…サイズは1.8Lのみの出荷となります。蔵元からは「生」バージョンは今回が最後の出荷になると聞いていますので、これを逃すと、もう永遠に「生」バージョンは飲めなくなっちゃいますヨ。お早めに！



720mL(火入れ) **2,750円** 1.8L(生) **4,070円**

限定酒

〈群馬県・町田酒造店〉

まちだしゅう 夏純 うすにごり
町田酒造 純米吟醸生酒 雄町

今の時季だけに限定発売されるお酒です。
ピンクのラベルでお馴染み「町田酒造 雄町」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 **1,650円** 1.8L **3,300円**

まちだしゅう プレミアム
町田酒造 純米大吟醸 PREMIUM

大人気の「町田酒造」は「雄町」「山田錦」「美山錦」「五百万石」と
原料米違いでリリースされますが、どれもフルーティ。
入荷してから完売するまでの期間がとにかく短く、どの酒も
当店頭で見掛けたら、間違いなく「買い!」の1本です。
その「町田酒造」の最高級酒が入荷いたしました。
まるでミックスジュースのように甘〜い香り。口の中では、
香りに同調した甘みがふわっと膨らみます。トロミのある
まん丸の甘みです。次に、この甘みをキレイな酸味が
コーティング。そして最後は、またもやこの酸味が見事に
キレを演出してキレイにフィニッシュ。
酒名「プレミアム」にふさわしい逸品です。

720mL **3,080円**



〈愛知県・伊東〉

しきしま
敷嶋 夏めく 特別純米酒

日本一新しい酒蔵が、今年も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。
「敷嶋」を醸す「伊東」、只ならぬ新参者ですワ。
だつば〜う!

720mL **1,650円** 1.8L **3,300円**

〈宮城県・阿部勘酒造〉

あべかん なつざけ
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!!

720mL **1,870円** 1.8L **3,300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られる味わいに
仕上がっています。とても味力の(〇)な飲み口。
ブラックにピンク箔押ししたラベルも、大人の雰囲気をも
醸し出しています。コレもまた妖艶漂い、魅力的ですヨ。

720mL **2,090円** 1.8L **4,180円**



つしまや なつかすみ 信州産美山錦 うすにごり
津島屋 夏霞 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、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。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。先ずは上澄みを。
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「にのり酒」…ちゅう感じです。

720mL **1,650円** 1.8L **3,300円**



つしまや がいでん
津島屋外伝 純米無濾過生原酒
der Vater Rhein Perlwein 2023

「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うことから、
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」として今年も入荷!
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(〇)
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!

720mL **1,485円** 1.8L **2,970円**



5月下旬入荷予定

6月上旬入荷予定

限定酒

〈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%精米の純米吟醸です。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 **3,740円**

ほうおうびでん にっこう
鳳凰美田 日光～NIKKO～ 夢ささら 生もと造り 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%精米し、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。シ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** 1.8L **3,960円**

ほうおうびでん べっちょろこう
鳳凰美田 別誂至高大吟醸 原酒

酒名の【別誂】とは、特別に注文して作らせた品物の意。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。

うへん、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%まで精米。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**

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた すいじゅ
久保田 翠寿 大吟醸 生酒

夏酒の中でも圧倒的な人気を誇る酒です。お値段は少々高めですが、この味わいなら納得！マスカット、洋梨のようなフルーティな香り。口に含むと岩清水のような透明感を覚えます。喉を通った後に「アレ、日本酒？」とさえ錯覚しちゃう。で、酔いが回って来た頃に「やっぱり酒やん」って思えるから、ある意味タチが悪い酒です(。)

720mL **3,330円**



〈広島県・天寶一〉

てんぼういち スパイスー なつじゅん
天寶一 SPICY 夏潤 純米酒

暑い夏はスカッと飲みたい！そんな飲み手の心理をガッチリと掴んだ飲み口に仕上がっています。香りは穏やか。ファーストアタックはライト。酒本来の旨味と少し高めの酸味が仲良く同居しています。心地良い甘酸っぱさです。その甘酸っぱさに、酒名の如くスパイスーな辛味が覆い被さり、辛口ドライにまとめています。ドライでシャープな味わいは、蔵元曰く『日本酒版スーパードライ』(^)しかし、ただ辛いだけではなく、旨み・コク・酸味と一緒に楽しめる辺り、並の蔵元ではありません(^)広島弁で『ぶち旨いけえ、呑んでみんさい！』

1.8L **3,080円**



〈滋賀県・藤本酒造〉

しんかい ココモロ アンド リモーネ
神開 Coromero & Lomone 純米吟醸

鬼がスイカにレモンをかけて食べている、夏らしくりながら可愛いラベル。ボトルもブルーでワインっぽい(^o^)
以前にご購入された方々には、きっと喜んでいただけたと確信しています。だって、毎年リピート率、メッチャ高いですもん。香りは華やか。マスカット系ですネ。口当りはフレッシュ。飲み口はライト。始めフルーティ、中は心地良い甘 & 酸、締めはシャープ & ドライ。程良い甘味とキレイな酸味は、どこことなくソーヴィニヨン・ブランを使ったイタリアワインのようなイメージ。だけど、ワインじゃなくて、れっきとした日本酒。米という穀物が持つ発酵への適応力、日本酒造りの凄さ、蔵の実力…。全てが出揃った感のあるテイストです。外見と中身、共に素晴らしい1本！キンキンに冷してお楽しみください。

720mL **1,650円** 1.8L **3,300円**



〈静岡県・志太泉酒造〉

しだいずみ からくち
志太泉 辛口 純米吟醸

今年も大人気の辛口酒がやって来ました。蔵元では毎年、発売後、直ぐに完売してしまいます。現在の純米吟醸市場は香り高いやや甘口タイプが席巻している感があります。逆に言うと、酵母に頼り、グルコース濃度を保つ造りのため、その製法に多様性がなく、蔵の特性を出したり差別化を計るのが難しくなっています。この酒は、そんな純米吟醸のカテゴリーに位置しつつも、上品な吟醸香があり低酸でドライというのが特徴。地元・静岡の料理人にも「酒として目立ちすぎない。されど必要な酒」と、高い評価を得ています。食べ物と調和を取る酒。そのペアリングは、料理と酒、どちらも爽やかな印象に押し上げてくれます。ベーコンのグリルハニーマスタード風味・砂肝のコンフィ・きのこのバルサミコマリネ・赤酢のすし等、和食に限らず幅広いお料理と素敵なハーモニーを奏でます。「徹底的にお料理と飲んで美味しい酒」と蔵元の弁。この酒を料理と一緒に飲むと新たな感動を与えてくれますヨ。

1.8L **3,300円**



限定酒

〈秋田県・齋彌酒造店〉

5月下旬頃入荷予定

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、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す。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%精米した、限定の無濾過生原酒です。予である「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(^o^)/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 **2,200円**

〈宮城県・男山本店〉

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。



6月上旬頃入荷予定

1.8L **3,520円**

〈新潟県・八海醸造〉

八海山 特別純米原酒 生詰

「八海山」と言えばキリッと辛口…ですよネ。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ヨ。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 **1,771円** 1.8L **3,553円**

〈長野県・宮坂醸造〉

5月下旬頃入荷予定

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す！酒名の「突釀」とは、江戸時代に行われてい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、醪の中に入れます。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できます。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 **2,750円**

〈茨城県・来福酒造〉

来福「夏の酒」純米吟醸

香り高く、ボリューム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、まさしく「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月下旬頃入荷予定

720mL **1,650円** 1.8L **3,190円**

〈長崎県・福田酒造〉

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イの良さを導き出し、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(^-^)



720mL **1,870円** 1.8L **3,630円**

限定酒

〈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〜ッと通っていきます。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」へと急変身。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ます、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 **1,513円** 1.8L **2,750円**

せいきょう

誠鏡 純米スパークリング

これからの季節にピッタリのスパークリング日本酒です。苦味のあるガス感が辛味を演出し、そこに米の甘味と高めの酸味がクロス。爽やかな喉ごしと、柔らかな旨味を楽しめます。

300mL **781円** 720mL **1,694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、まる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**

〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ

菱湖 純米大吟醸 なつのさけ

甘口タイプも辛口タイプも、「菱湖」の限定酒はどれも大人気。「生産量が少なすぎ」っていうお声もチラホラ。今月入荷した夏の限定酒はジュシータイプと言えますネ。造りについて杜氏から『今年は更に雑味の少ない酒質を目指しました。米を溶かさないうちに低温長期もろみでゆっくりと発酵熟成を行い、スッキリと綺麗な酒質に仕上げました。酒質と量との二兎を追うことは難しいことですが、先ずは「良質であること」を念頭に醸しています』とコメントをいただいております。マスカットやピーチのような香りと甘みのバランスが良く、サッパリ・スッキリ・ジュシーの三拍子が揃った、軽快に楽しめる酒質に仕上がっています。もう、盃が進む進む…。これからの季節にピッタリのテイストです。

720mL **1,980円** 1.8L **3,850円**

3代目 Mr.Yの

月イチBLOG

今回は丸彦酒造さんの【三重の寒梅】。やや淡麗で旨口。雑味が全くなく、しかも酸味をほとんど感じないので淡めの旨みが際立っています。これだけ旨みがはっきりしていて、しかもきれいな味わい。吟味して造られたことがよくわかるお酒です。

1.8L **2,908円**

あっぱれ本格焼酎

〈福岡県・多びす酒造〉

〈麦 42°〉 らんびき SHINY GOLD #14 AMERICAN OAK CASK 17年

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。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。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です。その期間、実に17年。人間ならまだ未成年ですが、お酒では大古酒となります。その味わい、大人味。バニラ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8本のみ入荷です。お早めに！

6月上旬頃入荷予定

500mL **5,500円**

〈宮崎県・柳田酒造〉

なつ あかかけ

〈麦 20°〉 夏の赤鹿毛

氷を浮かべてロックでスイスイ飲みちゃう！フレッシュ感がありながら〜の、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らしいラベル。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〉

せきとば

〈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、水っぽさとか味わい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。年に一度きりの限定出荷となります。

720mL **1,526円** 1.8L **2,884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。キリッと爽やかな飲み口が、貴方様を南国リゾート気分へ誘うこと、間違いなし！

1.8L **2,550円**

火酒 ひのさけ ～クラフト・ウイスキー～

〈新潟県・新潟亀田蒸留所〉

5月下旬頃入荷予定

ニューボーン ライオン エディション1

新潟と言えば、米どころであり日本酒王国。そんな地で2019年からウイスキー造りを始めた蒸留所です。まだまだ年月は浅いので、長期熟成したウイスキーは当然ありません。しかし、2022年「ワールド・ウイスキーアワード」に初出品を行い、2023年と連続で、部門最高賞を筆頭に3酒が入賞するという快挙を成し遂げました。受賞したのは未熟成原酒の部門ですが、コレって凄いことですよ。現状の技術力と今後の将来性を考えると、もう目が離せない蒸留所であること、間違いなし！このウイスキーは同蒸留所の3年未満の原酒をニューボーンとして瓶詰したもの。バーボン樽を主体とした複数の樽をブッキングさせ、フルーティさと後味の甘味がしっかり表現されています。そして、余韻の良さにも驚きます。まだまだ若い飲み口ですが、当店の入荷数も僅か5本と、なかなか手に入らない代物ですヨ。



おひとり様 1本限り 500mL 8,800円

ニューボーン ピーテッド

上記と同じ蒸留所のウイスキーです。こちらはイギリス産のピーテッド麦芽を使用した原酒を11ヶ月間、樽熟成させています。スパニッシュオークを主体とした複数の樽を使用し、それらをバッキング。ピーテッド特有の香りは、ハマると抜け出せませんヨ。とにかく生産量も出荷量も超少量となります。このウイスキー、ペイペイフリマで心ない人が8,000円で出品されていました。ウイスキーって投資が？腹立つわ～。あと2本！



おひとり様 1本限り 200mL 3,960円

〈スコッチウイスキー・サッポロビール〉

デュワーズ・ジャパニーズスムース8年 ミズナラ樽フィニッシュ

ブレンド・スコッチ・ウイスキーの「デュワーズ」は、日本でもこのところ人気の銘柄。アメリカでも大人気だとか。そのスコッチウイスキー「デュワーズ」が日本産のミズナラ樽でフィニッシュしたウイスキーを限定発売いたします。ミズナラとは、日本各地の山地に分布するブナ科の落葉高木。簡単に言えば、どんぐりの木ですワ。サントリーが初めてウイスキーの樽材として使用したとのこと。別名「ジャパニーズ・オーク」と呼ばれています。近年のジャパニーズ・ウイスキーの評価が世界中で上がるにつれ、世界中のウイスキー関係者の間では日本産のミズナラ樽の注目度も上昇しています。そんな事から、「デュワーズ」もミズナラ樽でフィニッシュしたウイスキーを限定で発売するという運びです。で、その噂は発売前からウイスキーファンの間で広がり、出荷前にも関わらず輸入先のサッポロビールでは予約で既に完売してしまうほど。シナモンを連想させる香りとハチミツのような上品な甘さが魅力的な味わい。瓶のラベルも日英コラボで、今までのウイスキーとはひと味違う出で立ち。日本のウイスキーではありませんが、和にちなんだスコッチ、是非お試し下さい。KOBaへの入荷数は僅かに6本。早い者勝ち！



5月下旬頃入荷予定 700mL 2,970円

日本酒イベント

4月16日(日)、四日市市諏訪栄町の「居酒屋 よいち」様にて、「ミニ版・三重の酒蔵市」を開催致しました。ご参加いただいた方、49名様。「参宮」醸造元・澤左酒造、「半蔵」醸造元・大田酒造、「義左衛門」醸造元・若戎酒造の3蔵にも来場していただき、美味しいコース料理と一緒に楽しいお時間をお過ごしいただきました。各蔵元が3酒ずつ、計9酒のお酒を、蔵元の話の聞きながら飲めるという嬉しい体験もしていただきました。蔵元と会話を交わしながらお酒を飲む機会って、なかなかありませんもんネ。これ、「三重の酒蔵市」の醍醐味でもあります。その約1ヶ月後の5月14日(日)には、これまで回を重ねてきた「ミニ版・酒蔵市」の集大成でもある「大」酒蔵市を近鉄四日市駅前アーケード街で開催致しました。ご参加いただいた方、なんと約2000人。誠にありがとうございます。当日は皆様のご協力のもと、大きなトラブルやアクシデントもなく、楽しい時間はアツという間に過ぎ去りました。会場内のアチコチに満開の笑顔。我々実行委員会一同、ロクに「やった甲斐あったなあ～」。「お酒の会」って、酒が縁で全く知らない方同志が繋がるという不思議な魅力もありますよネ。来年開催に向け、「酒蔵市」も翌日から活動を開始。その先陣を切って、下記のミニ版を開催致します。お連れ様お誘い合わせの上、奮ってご参加ください～！とっても楽しいよ～！！

三重の酒蔵市 ～旬魚酒庵 魚初編～



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。

※当日のキャンセルは、会費の100%をいただきます。

女流酒屋のひとこと 大人気のクラフトビール「ひみつ」から新テイストが入荷しました!! クラスに注げば!! ほかにもケリーの香りと見た目もケリー感満載!! アルコール度数は4%。暑い時にゴクゴク飲める、美味しくて、オシャレなお酒です。暑い夏、晩飯をくりながら各所で飲むお酒、格別です!! by MICHIYO

