

酔心一歩

～其の貳百四拾四～

2023年6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】

人脈

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

＜三重県鈴鹿市・清水清三郎商店＞

作 Z 純米吟醸

人気の「作」シリーズの中でもクリアでキレの良い味わいを持つ酒として、他の「作」とは一線を画していた「Z」。休売となって2年近くになりますかネ。その「作・Z」が装いも新たにリニューアルし、再び戻って来ました。先ず、「作」ならではのフルーティでスイートな香りを感じ取れます。その香りと同様の甘みが口の中でも穏やかに膨らみます。清々しさに満ち溢れ、クリーンなイメージのまま喉をス〜ッと通っていきます。ラストは驚かされるほどのキレの良さ。甘みからのキレ。で、爽やかな残像。しかも和・洋を問わず、どんな料理にも寄り添えるテイスト。シンプルに「旨い」の一言ですワ。そして、ボトルデザインもカジュアルでありながらスタイリッシュ。酒名の「Z」は、おそらく「作」のイニシャルでしょうが…。「Z」と言えばあの名車を思い浮かべられる方もみえるでしょう。フェアレディ=美しい女性、淑女の意です。その他にもドラゴンボールZ、マジンガーZ、Zガンダム…。人気のアニメにもよく使われますよね。「Z」はアルファベットの最後であることより、これより上位のものは存在しない、最後・最高・究極などの意味を持ちます。Z世代なんて言葉も。数学でもZって習った気はするけど全く覚えてないし。イビキをZZZって書き表すのは知ってますが…。「作・Z」、是非ご賞味を！



300mL 990円 750mL 1,980円

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盃が進みますので、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 2,420円

＜三重県伊賀市・若戎酒造＞

義左衛門 純米吟醸 三重県産山田錦 中取り

1986年に三重県での栽培が復活した、三重県産「山田錦」を100%使用しています。当時、「山田錦」のほとんどは兵庫県産であり、地方の酒蔵では「山田錦」の入手が困難でした。そんななか、契約農家さんへ「山田錦」の栽培を働きかけたのが5代目蔵元・重藤久一氏。それまでも県内で「山田錦」の栽培は行われていましたが、数年前から途絶えていました。そんな蔵元の熱心な呼びかけにより、三重県産「山田錦」が復活したのです。その幻の復活米を使って、復活させた酒蔵が醸す、まさに幻の日本酒です。しかも限定の中取り。香り豊かで深みのある味わい。ラストのクリア感もすばらしいです。醸された酒の数パーセントしか商品化されない、正にレアな「義左衛門」。必飲の限定中取り酒です！



720mL 1,870円 1.8L 3,740円

＜三重県名張市・澤佐酒造＞

参宮 IMPREVUE 純米吟醸

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」ヴァ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」ヴァージョンは今年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」ヴァージョンは飲めなくなっちゃいますヨ。完売の際はどうかお許し下さいませ。



720mL(火入れ) 2,750円 1.8L(生) 4,070円

参宮 IMPREVUE ロゼ 純米吟醸

過日に開催された「ミニ版・三重の酒蔵市 居酒屋よいち編」にて、ご参加いただいた方々に大好評をいただいた酒です。大人気の上に生産量が少ないこともあり、暫くの間欠品していた「ロゼ」の日本酒です。日本酒にロゼって、どや？ その色合い、淡いピンク！ かわいい〜、キュート、キュン。そう想わせるカラーです。これ、古代米と呼ばれる黒米(品種名:「無農薬」朝紫)を醸すことで生まれる自然なカラーです。精米歩合は50%ですから純米大吟醸規格となります。上記の酒と比べると、スペック上は甘みも酸度も同じですが、飲み口はスマートに感じます。とても、スタイリッシュなテイストです。もう、この酒は日本酒ではなくワインとして紹介したいほど。でも、歴とした日本酒。日本が誇る醸造文化と技術って、やっぱスゴいって実感させられる酒です。



720mL 3,300円

参宮 IMPREVUE スパークリング

当ページ右側の1番上の酒、「IMPREVUE」のスパークリングタイプです。「アンブレヴェ」の美味しさはそのまま残し、ガス感がプラスされ爽やかさがUPしています。洗練された飲み口に仕上がっていますヨ。飲み切りサイズなの嬉しいですね。



245mL 748円

参宮 月夜見 特別純米 無濾過生 雄町

「月夜の静けさの中で、ゆっくりとお楽しみいただきたい」。そんな蔵元の想いが詰まった日本酒です。フレッシュでボリュームたっぷりの飲み口。口の中では旨味が広がり、その旨味に酸味が襲いかかります。原料米は60%精白の岡山県産「雄町」を掛米に使用しています！「雄町」でこの価格…めっちゃくちゃお値打ちですよ！



720mL 1,760円 1.8L 3,300円

限定酒

〈山形県・楯の川酒造〉

楯野川 爽流 純米大吟醸

蔵元にて欠品多発、当店にも割り当て数量しか入荷しない「楯野川」。ホント、すさまじい人気です。その「楯野川」から夏の限定酒が少量入荷いたしました。原料米は「山田錦」。純米大吟醸規格のお酒しか醸さない同蔵ですので、この酒も精米歩合はやはり50%です。この米の特徴であるボリュームのある甘みと旨みを、十分に引き出した味わいに仕上がっています。にも関わらず、心地良い酸味との見事な兼ね合いにより重くならず、爽やかにスッパリと飲めちゃうから不思議。そして、暑い日でもススイと飲めるよう、アルコール度数を、あえて13%に抑えています。でも、水っぽさを感じさせないから、これまた不思議。この2つの不思議、「技」とも言い換えられますネ。最初に訪れる香りはラムネのよう。他にも洋梨や白ぶどうのようなスイートな香りが入り混ざります。その香りは余韻まで爽やかに続き、ず〜っと爽快感をキープ。蔵元曰く「火照った身体をクールダウンさせてくれます」との事。イヤイヤ、盃が進み過ぎてクールダウンどころかヒートアップしちゃっ？…かも。もちろん酒単体でも美味しいですが、鮎の塩焼きや夏野菜など、旬の食材とぜひ一緒に。よ〜く冷やしてお召し上がりくださいませ。

720mL 2,365円 1.8L 4,180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 セイン サムシング
Talkin' Loud and Sayin' Something

「酒屋八兵衛」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醸した限定酒です。実はこの酵母、リング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を感じる香りです。甘みに清涼感。青りんご：バナナ=5:5くらい。そこに、この酒の最大の特徴であるリング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。最後にチョップ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。初リリースされた昨年は、あっという間に完売となりました。お早めのゲットを！

720mL 1,650円

〈福島県・曙酒造〉

天明 さらさら純米 lovely summer2023

今年4月から新規取扱いとなった福島の銘酒「天明」。年間レギュラー商品3酒からの販売開始でしたが、どの酒も「みずみずしくて美味しい」と嬉しいお声をたくさんいただいております。その「天明」から夏の限定酒が入荷しました。暑い季節でもサラサラと飲めるよう、ALCは14%台。「天明」ならではのみずみずしさはそのままに、酒名通りサラサラ飲めちゃう上に飲み飽きしません。旨みが「ふわっ」と広がるイメージの酒。1回火入れによる落ち着き感もあり、どんな料理にもドンピシャです。夏らしいライト感と透き通るようなクリア感を見事に引き出した上、存在感も感じさせる飲み口に仕上がっています。愛らしい夏…。まぶしくキラキラ輝く夏…。そんな夏にこの酒「lovely」はピッタリ！気分を中2の夏休みに戻してくれる…そんな酒です。

720mL 1,617円 1.8L 3,080円

〈長崎県・福田酒造〉

福田の生もと 純米吟醸 無濾過生原酒

本土最西端の酒蔵・福田酒造。長崎県の平戸に蔵を構えます。地元・平戸屋の「レイホウ」を60%精米して丁寧に生もと造りで醸した限定酒です。全国に日本酒の種類は星の数ほどありますが、生もと造りで醸された酒は僅か1%しかありません。この数字から生もと造りがいかに大変かということが推察できますネ。日本酒造りには、先ず酒母を造らねばなりません。酒母とは、水に蒸し米・麹・酵母・乳酸菌を加えた物。日本酒の原型である醪のベースとなります。キーワードは乳酸菌。今でこそ乳酸は人工的に造られたものがありますが、その昔は精製された乳酸がありませんでした。生もと造りでは乳酸菌を加えず、自然界に自生する乳酸菌を繁殖させ、手造りで乳酸を精製します。その為、作業・労力・技術・配慮が半端ありません。通常の酒造りでは酒母が約2週間で出来上がるのに対し、生もとは約1ヶ月を要します。時間も手間もかかる昔ながらの酒造りと言えますネ。でも大変な分、その恩恵は味わいに大きく跳ね返って来ます。出来上がった酒は全般に豊かな香りを持ち、シルキーな酸味をまとった濃醇な味わいに仕上がる傾向にあります。この酒も然り。柑橘系果実を連想させる爽やかな香り。米ならではの優しい旨みと甘み。シルキーでシルキーな酸味。それらがバランスよく整いつつ、クリアな飲み口を実現しています。感じるか感じないかのガス感もアクセントとなり、フレッシュ感の演出にも一役買っています。従来の生もと造りの酒はゴソイ酒が多いですが、きれいなボディラインの味わいに仕上げる辺り、さすが「福田」！世に1%の酒、飲みたくありませんか？

720mL 1,870円 1.8L 3,630円

〈広島県・天寶一〉

天寶一 八反錦 純米大吟醸 直汲み

「天寶一」の少量出荷の限定酒が入荷。直汲みシリーズの「八反錦」ヴァージョンです。「直汲み」とは、お酒を搾る際に搾った酒をタンクに溜めず、酒瓶に直接詰める方法です。その後直ぐに打栓するため、空気にほとんど触れません。搾ったそのままの状態ですネ。だからフレッシュ。発酵の際に生じた二酸化炭素がちょびり残留しているのもフレッシュ感を後押ししてくれます。でも、手間が掛かるため多くは瓶詰め出来ません。だからレア。香りは穏やか。「八反錦」特有の味幅のある旨み。そこに、ガス感によって押し上げられたフレッシュさが重なり、果実味とも言える飲み口に仕上がっています。ボリュームでありながら清涼感を覚える飲み口です。あと僅かとなりました！

720mL 1,870円 1.8L 3,740円

天寶一 純米吟醸 袋吊り

酒を搾る時、通常は搾り機を使います。酒名の「袋吊り」とは布袋に入れた醪を、圧力を掛けずにポタポタと滴り落ちる酒だけを集めるという手法です。大変手間が掛かる上、採取出来る酒も超少量。悪く言えば効率の悪い方法とも言えますね。しかし、圧力を掛けないためストレスフリー。雑味が少なく、とてもきれいな味わいとなり、鑑評会出品用の酒や高級酒など、特別な酒だけに用いられる手法となります。袋吊りで搾られた酒を滴酒とも言います。そんな「袋吊り」を純米吟醸で実践しちゃう「天寶一」、やるねえ〜。飲み口は葡萄のよう。綺麗で繊細な旨み。程良い酸味。そして、ライト。ピュアな酒という言葉がよく似合うテイスト。何故、袋吊りの為、多くの量は流通しないレア酒です。KOBAの在庫もあと少し。お早めに！

720mL 2,200円

酒のプロが選ぶ秘蔵酒

ばっしゅ

7月上旬頃入荷予定

拔酒 Bassyu VOL.39

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39回目となる「拔酒」選考会が6月14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33酒がズラリ。KOBa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。33酒の内、旨いと思う酒に5点を振り分けます。例えば、1点×5酒でもよし、2点×2酒+1点×1酒でもよし、5点×1酒も有りの審査となります。KOBa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4酒。その4酒にKOBaが選択した5酒の内、2酒が勝ち残っていました。二次審査は一次審査と同じ採点方式で行われましたが、持ち点は各自3点。ファイナルまで勝ち残ったのはエントリーNo.22、33の2酒でした。KOBaが一次審査から追い続けていたNo.22も残っています。ファイナルは1人1酒しか選べません。投票前に2酒を再試飲し、やはりNo.22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.22の酒となりました。KOBaがテイastingした感想は以下の通り。「香りは爽やか。とても清々しく、マスカットや白ブドウを連想させます。少しアップルも。口の中では甘みがほんのり膨らみます。夏でもスイスイいけそうな、ライトでキレイな甘みです。スリリと喉を通り、ラストに少しだけ現れる苦みがキレイの良さを導き、後味をサッパリさせます。全般にスリムなボディラインで、太陽の光をキラキラと反射させる清流のようなイメージの酒」。後に新潟県の「高の井酒造」が醸した純米吟醸と公表され、『なるほど…。このキレイさは「五百万石」由来か!』と納得させられました。ホンマ、旨い酒っす。酒のプロが選んだ39回目となる「拔酒」、ご賞味ください!

720mL 2,200円 1.8L 4,125円

新ブランド、立ち上げ!

〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ

あまやどり

鋒杉 AMAYADORI 特別本醸造 無濾過生原酒

「鋒杉」の凄いところ、それは昔から地元で普通酒のメカが半端ないこと。旨くて安い酒を醸す帝王です。そんな酒蔵が、普通酒よりワンランク上の本醸造を本気で造りました。蔵の威信を掛けた酒でもあります。新ブランド名は「AMAYADORI」。昨年の12月にお披露目会が蔵元で開催され参加しましたが、その後約半年経ち、満を持しての初出荷となりました。香りはマスカット & 青りんご。うん、ブルーティ。甘みはパイナップル & メロン。うん、ジュシー。その甘みの膨らみ具合はミディアム。フレッシュ感を纏わりながら爽やかに広がります。そこにアルコール感、加わり、飲み応えを覚えます。この飲み応え、酒好きならウツリですネ。酒好きが喜ぶ酒を聞くと「THE日本酒」のような酒をイメージされるかもしれませんが、そうでもありません。今時、流行のテイストでありながら、飲み応え感もキチンと表現されたテイストです。このアルコール感にみずみずしい酸味が絡んだ後、大人味の日本酒らしい苦渋が少し姿を現し、キレを誘います。そして、爽やかに残してフィニッシュ。南国果実のような香気、木から出た甘みと旨味。爽やかでありながら複雑性を現出せる余韻。そして、それらがブレンドするグラデーション、重なり合い奏でるハーモニー、実に素晴らしい! 本醸造規格でありながらこの美味しさ、文句なし! 飲み手が酒に望む第一条件、それは旨けりゃよし。多分ですが…。そのツボを完璧に抑えた酒と言えます。おまけに安すぎ。財布に優しい価格設定ですが、大人買いしてお小遣い全部、この酒に使いたくなっちゃうかも? で、蔵元にひと言。『はよ一升瓶規格、商品化して〜。で、もう一言。』「一先して通年出荷のレギュラー酒化を早実現して〜」。この酒に対するKOBaの期待論を言わせていただきました。この「AMAYADORI」は、リーズナブルでありながら美味しい酒というコンセプトを徹底して実現しています。今後の展開も楽しみですネ。



720mL 1,430円



3代目 Mr.Yの

月イチBlog

今回ご紹介するのは新潟県の朝日酒造さんの【壺乃 越州】です。美味しさだけを追求した高級なお酒は、とすると料理の美味しさを無視したり、酒に合う肴を限定しがちに感じる場合があります。色々な肴を食べながら美味しいお酒を飲みたい。肴の味を引き立て、且つ、しっかりとした酒の美味しさを楽しみたい、そんな方におすすめです。



1.8L 2,242円

きりとり

愛知県・関谷醸造の人気限定酒、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。

【受付締め切り

7月9日(日)】

人気の銘酒
蓬萊泉
空・吟

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。
ご予約いただいた総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16日(日)までにご連絡させていただきます。

御予約
受付開始

KOBAで大人気のお酒

〈長野県・宮坂醸造〉

ますみ

あか

真澄 山廃純米吟醸 真朱 AKA

「こだわりの真澄シリーズ」の中でも大人気の「AKA」こと「真朱」がリニューアルしました。「真澄」は、7号酵母発祥の酒蔵として有名な伝統ある「宮坂醸造」が醸す銘酒です。7号酵母が現在における日本酒の醸造にどれほどの影響を与えたかは計りしれません。ものすごい功績です。

同蔵は、その7号酵母のスクリーニング(再選抜)を続け、その中でリンゴ酸を多く生成する酵母を発見しました。そして、数年間の試験を経て、初めて酒の醸造に使い、今回の発売に至りました。フレッシュ感のある穏やかな香り。口の中では甘みが程良く広がります。甘みが程良くなるのは酸味のお陰。この酵母ならではのリンゴ酸と、山廃造りならではの乳酸のコラボです。

だけど、柑橘系果実の酸味にも見える。また、ワインにも似た酸味のニュアンスも。実に清々しい酸味！ 実に爽やかな酸味！ 実に旨い酸味！ 酸に魅力を感じる酒です。酸を突出させて酸味にインパクトを与える酒は多いですが、酸を程良く出しながら、酸味にインパクトを与える酒、そうはありません。酸を空出させすぎず…ではありますが、従来の「真澄」の中では最も酸度も高く、従来の「真澄」のイメージとも異なるテイスト。しかしながら、全体のバランスが良好で飲み飽きしません。だから、料理にも寄り添います。

にも関わらず個性的。実に旨い！ 冷酒、常温、更にはお燗まで、どの温度帯でも美味しく召し上がっていただけます。7号酵母発祥の酒蔵「真澄」が、更に進化させた7号系酵母を駆使して醸した酒です。

720mL **1,980円** 1.8L **3,300円**



〈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

フルーティな日本酒の先駆者的在庫と言えば「鳳凰美田」。開封した瞬間から飲み終えるまで、飲み手に絶大なインパクトを与える酒です。KOBAが「鳳凰美田」を取り扱って、もう25年くらい経つのかな。四半世紀…ですか。日本酒業界にフルーティという言葉をもたらしたのは、おそらく「鳳凰美田」でしょう。

しかも、四半世紀も前にこの「ワイン・セル」も発売していたのだから驚きです。日本酒を醸すのに必要不可欠な酵母。通常は日本酒用酵母を使用しますが、この酒は友好のあるフランスのワイナリーから譲り受けたワイン用酵母を使って醸した日本酒です。今では多くの酒蔵がワイン酵母を使った日本酒を商品化しているのを見かけますが、その頃の発売は異例と言っても過言ではないでしょう。当初は、当店で物珍しきで買われる方がほとんどでした。それが…。多くの方がリピーターとなり、今では大人買いされる大ファンの方、この酒が店頭に並ぶ間はここの酒を買い続けられる方など、大人気のお酒となっております。その人気の理由、それは何と言ってもワインのようなテイストにあります。「鳳凰美田」ならではのフルーティな香りは健在。と言いつつも、他の「鳳凰美田」のお酒に比べるとおとなしいかな。マスカットのような甘みに酸味が絡んだような、白ワインのニュアンスをも兼ね備えた香りです。口に含むとソフトなタッチで舌の上を転がり、ふわ〜と口の中で広がっていきます。

先ず優しい酸味を感じ、次に甘みがほのかにやって来ます。主張のある個性的な甘みです。この甘みが酸味と重なり合い、甘さが出しゃばらずに馴染みます。複雑でありながらもバランス良く。飲み口の後半は酸味がリードして味わい全般をピシッと引き締め、シャープ感を演出。やはり白ワインのよう。そして、味わいのハーモニーに、赤ワインのような複雑性も見出せます。55%精米の原料米「山田錦」の旨みを存分に引き出しつつ、ワイン酵母を使用することでワインのような飲み口を実現。おまけに生酒ならではのフレッシュ感もあり。日本酒の路線から大きく外れることなく、ワインの良さも取り入れた、まるで不思議な世界を覗くような味わいです。絶大な人気を誇る「ワイン・セル」、まだ未体験の方は是非とも飲めば！ 飲み干した後、グラスの残り香までもが美味しい酒です。ワイングラスで飲むとお洒落！

720mL **1,980円** 1.8L **3,740円**



〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ

菱湖 純米吟醸

IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)...

今、世界でNo1と言われている、毎年ロンドンで開催される酒のコンクールです。2007年に「SAKE部門」が誕生し、今では我が国から1600本以上の日本酒が出品されています。その純米吟醸の部門で、当店で大人気を誇るこの酒が世界のトップ6本しか選出されない狭き門を突破し、トロフィーに輝きました。新ブランド「菱湖」を立ち上げて、まだ5年も経ってないのにコレ、超スゴイこと！

まさに、快挙です。この酒をご愛飲いただく方々、この酒を美味しいと思われた方々、どうか利き酒力に自信を持ってくださいませ。先ず、メロンのような香りを少し感じていただけたと思います。目立ち過ぎず、でも、キチンと主張のある爽やかな香りです。飲み口はボリューム感とクリア感がハーフ＆ハーフ。上品な甘みをキレイな酸が見事にコントロールしています。実にバランス良し！ 口の中の、そのふくよかな旨みにウットリ。濃醇タイプと思いきや、喉を通った後のキレが良いため、キレイなイメージでフィニッシュ。酒単体で飲んでも、お料理と一緒に飲んでも、どちらも満足していただけるテイストです。世界を圧巻させた脱帽の美味しさですヨ(*^-^*)

720mL **1,650円** 1.8L **3,278円**



〈富山県・林酒造場〉

はやし

林 純米吟醸 火入れ 五百万石

蔵元が『林』シリーズの定番酒として年間通じて展開したいのがこの酒。富山県産「五百万石」を100%使用した、『林』の原点とも言える酒です。その人気ぶりは凄まじく、昨年の取扱開始以降、全国各地からお問い合わせをいただいております。その知名度は既に全国区ですが、一口飲めば貴方様にもその人気のワケをわかっていただけるかと。

メロンや青リンゴを想わせる穏やかな吟醸香。口当たりは非常に軽快で、程良い落ち着き感をまとった上品な甘味が口のなかで膨らみます。ラストはキレイな酸が最初の甘味をかき消し、やや辛口の残像を残してフィニッシュ。「五百万石」ならではのスッキリした後味はさることながら、全体のバランス感が非常に秀逸な1本です。こりゃ人気なワケだ！

1.8L **3,300円**



きりとり

蓬萊泉「吟」「空」御予約申込書

御希望の商品に
○印をつけてください

蓬萊泉「吟」

蓬萊泉「空」

720mL **6,160円**

720mL **4,070円**

太枠内に御記入願います

吟 720mL

空 720mL

御名前

生年月日 S. H

年 月 日

御住所

TEL

携帯

受付日

月 日

係員

あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

フラミンゴ

オレンジ

〈芋 26°〉 **flamingo orange**

年に2回しか入荷のない、大人気の芋焼酎が入荷しました。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。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こと、どうかご理解願います。

720mL **1,408円** 1.8L **2,970円**



・会員カードお持ちの方限定 ・容量問わず、おひとり様1本限り

さつまこくぶ

げんしゅ

〈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下さいね。でも、イチ押しはお湯割りで〜す(´▽`)

1.8L **3,740円**



さつまこくぶ

〈芋 36°〉 **薩摩国分 かめ壺熟成5年**

こちらにも上記同様「さつま国分」を長期熟成させた芋焼酎ですが、熟成期間はナント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。特にお湯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、ロックで飲んだ時の、トロツとした濃厚な甘みは感動モン！

入荷数は僅かに6本！超希少な芋焼酎です。

720mL **3,740円**



〈鹿児島県・大海酒造〉

うみ

おく

〈芋 25°〉 **海からの贈りもの**

御予約願います

「海」「くじら」と、海をテーマにラインナップされている大海酒造の芋焼酎ですが、この芋焼酎は毎年違う造り方にチャレンジし、毎回違う味わいで夏だけに出荷される限定酒です。今年はどんな味わいに仕上がっているのか、とても楽しみですネ。蔵元からのコメントは以下の通り。

『2022年、3月中旬からさつまいもの苗の植え付けが始まり、遅霜もなく、梅雨の時期もわずか、日照時間も十分にあり、さつまいもにとってはとても良い気象条件が揃いました。8月中旬からの仕込みでは、まるまると大きくなったさつまいもが入荷してきて徐々に豊作になるかと思われました。しかし、台風14号が直撃し、それ以降は病気も広がり始めるなど、自然の優しさと厳しさを感じた年でした。今年の「海からの贈りもの」は白麹エクセレントを使用してフルーティな香りを引き出すよう麹を造り、シロユタカで仕込み、減圧蒸留で造りました。パイナップルを思わせるような香りと、さつまいもの甘味が特徴の焼酎となりました。ロックやソーダ割りで楽しみください。』

今年もさつまいもの焼酎に仕上がって来ますヨ。乞うご期待を！

7月下旬頃入荷予定

25° 1.8L **3,659円**



〈鹿児島県・大海酒造〉

さたみさき

〈芋 25°〉 **佐多岬**

鹿児島限定！

日本最古の灯台のひとつである佐多岬灯台があることで有名な、九州本島最南端の地・佐多岬を商品名にした芋焼酎です。鹿児島県内でしか販売されていない“ご当地焼酎”ですが、この度限定入荷致します。しかも、鹿児島県内限定販売とは言え、蔵元の近くの南大隅地区のみでしかお目にかかれないレアな芋焼酎。地元向けの味わいとして芋の風味が豊かでありながらも、あっさりとした飲み飽きしないオーソドックスタイプ。万人受けする味わいに仕上がっています。レトロなラベルにもノスタルジックを感じますヨ。

6月下旬頃入荷予定

1.8L **2,280円**



〈鹿児島県・相良酒造〉

ひょうろく

〈芋 25°〉 **兵六どん**

鹿児島限定！

こちらにも上記同様、本来なら鹿児島県内のみで流通する芋焼酎です。どんな酒にも造り酒屋の癖が出ると言われてます。それを酒類業界では蔵癖と言いますが、その蔵癖に馴れてその味にどっぷりと浸かった人は、その酒しか飲めなくなってしまうります。蔵癖がクセになってしまった…という事ですネ。だからこそ、鹿児島限定で販売されているのかも？鹿児島県限定というだけあり、芋焼酎好きにはたまらない味わいを持ちます。香りはおとなしめですが、しっかりと芋を感じさせてくれます。口中に広がる芋の旨みと心地良い余韻がたまりません。地元の呑兵衛を虜にする飲み口を是非お試しください。

6月下旬頃入荷予定

1.8L **2,406円**



〈鹿児島県・日嘗山醸造〉

鹿児島限定！

〈芋 25°〉 **アサヒ**

アサヒ・スーパードライはスッキリ辛口。そして「久保田」「越州」でお馴染み、新潟県の朝日酒造が醸す酒もスッキリ辛口。この日嘗山醸造のレギュラー芋焼酎「アサヒ」もスッキリ辛口。アサヒ、イコール辛口か？まっ、関係ない話です、スママセン。スッキリさとキレを特徴としつつ、まろやかさも併せ持ったコスパの高い飲み口に仕上がっています。鹿児島県限定にしとくの、もったいないわあ〜。

6月下旬頃入荷予定

1.8L **2,259円**



〈鹿児島県・小玉醸造〉

さつまいん

〈芋 25°〉 **薩摩維新**

鹿児島限定！

昭和40年代まで鹿児島で焼酎用として広く栽培されていたさつま芋「農林2号」。その後、その栽培は途絶えましたが同蔵と契約栽培の農家の方によって復活に至ります。その「農林2号」を用いて仕込みました。最近ではクセが無く飲みやすいタイプの芋焼酎が多い中、昔ながらの個性豊かな芋焼酎を再現したかのような味わいに仕上がっています。豊かな香り、濃醇な飲み口を満喫できますヨ。芋焼酎に物足りなさを感じてみえる方におすすめの1本です。

6月下旬頃入荷予定

1.8L **2,420円**



日本和飲 わいん

<長野県・はすみふあ〜む>

りゅうがん

龍眼 〜Dragon Eyes〜 <白>

このワインの原料に使われている「龍眼」という葡萄品種をご存知でしょうか？あまり聞き馴染みのない品種名ですが、長野県内では知らない人はいないほどポピュラーな葡萄です。そのほとんどが長野県で栽培されていることから「善光寺ぶどう」とも呼ばれており、近年ではワインの原料としても高く評価されています。そんな長野県ならではの葡萄を使用したワインが、数量限定にて入荷しました。爽やかな香り。穏やかで優しい旨味が広がりながら、シャープなボディラインでスッと喉を通り抜けていきます。喉通りの良い淡麗な味わいは和食にピッタリ◎お寿司や天ぷらはもちろん、醤油やみりん、味付けした煮物などと一緒に飲みたくなるワインです(^^)／



750mL 2,000円

<滋賀県・ヒトミワイナリー>

ゴクローサワー <白・泡>

同ワイナリーのリリースするワインの名前は、毎回ダジャレっぽくて笑ってしまうことが多いのですが、今回のワイン名は「ご苦労様」ならぬ、「ゴクローサワー」。ビールのCM「おつかれ生」のパクリか〜もう笑いかありません。。。 (笑) ワイン名はふざけていても、その味わいはピカイチ◎瓶内二次発酵による発泡感が舌の上で心地良く広がります。リングを思わせる爽やかな香りと、酸っぱさのなかに広がる葡萄の甘味と旨味が見事に調和して、一日の疲れを吹き飛ばしてくれますよ〜！今日も一日、「ゴクローサワー」と、このワインで乾杯しましょう\(^o^)/



750mL 2,200円

<山梨県・ドメヌヒデ>

白ピケット <白・泡>

日本における自然派ワインのトップランナーとして走り続けるドメヌヒデ。日本国内はもちろん、海外のワイン愛飲家からも評価され、世界中が注目するワイナリーです。そんなワイナリーが新感覚ワイン「ピケット」を発売しました。「ピケット」とは、ワインの醸造過程において発生する葡萄の搾りカスに、水を加えて瓶内二次発酵させることでできるスパークリングワインです。日本ではまだ珍しく、全く新しい概念のワインです。これまでは捨てられることの多かった葡萄の搾りカスですが、ワイン造りに再利用することによって、近年話題に挙げられることの多い「SDGs」の観点からも注目度が高くなっています。世界的にも注目される日本のワイナリーが「ピケット」をリリースすることによって、発売前から問い合わせが殺到しました。アルコール度数は3%。ビールのような清々しい口当たり。軽快なタッチで舌の上を転がり、瓶内二次発酵による程良いガス感とさっぱりとした葡萄の旨味が広がります。スッキリ爽やかな印象を与えながら、後味はややドライでフィニッシュ。フルボトルから直飲みしたくなるような味わいですよ〜(^^)／



750mL 2,750円

クラフト・ウイスキー

<沖縄県・新里酒造 州崎蒸溜所>

りゅうか

琉歌 シングルモルト ニューボーン2023

亜熱帯の沖縄。酒好きが最初に連想するのは、おそらく泡盛ですよネ。その泡盛を造る最古の酒蔵が新里酒造。その酒蔵が沖縄らしいウイスキーを造りたいという想いからウイスキーの製造を開始したのが2020年5月の事。まだ最近の事ですが、日本最南端のウイスキー蒸留所となります。翌年の4月に自社蒸留のウイスキー350本を初めてリリースしましたが、なんと即日で完売に。この度入荷するのはシングルモルトとなります。シェリー酒の中でも最も香り高いと言われるオロロソシェリー樽に1年3ヶ月、スパンニッシュヴァージンオーク樽に3ヶ月、トータル1年6ヶ月の熟成期間です。まだ試飲できていませんが、蔵元からは「トロピカルなニュアンスのウイスキー」と聞いています。原酒の持つ濃厚で複雑な味わいを引き立て、グラスに入れた瞬間に香りが開くように調整したとか。「シェリー樽由来のベリー系ドライフルーツやダークチョコレートのような香りと、スパンニッシュヴァージンオーク樽由来のスパイスでエキゾチックな香りが交差し、リッチで重厚な味わいに仕上がっています」とも。超レアなウイスキー、早い物勝ち！なお、入荷数超少量のため、おひとり様1本とさせていただきます。



700mL 11,000円

クラフト・ビール

<三重県伊勢市・ひみつビール>

ハック

RICE HACK 2.0

昨年末にも入荷した「RICE HACK」をブラッシュアップ！前回の1.5倍の量のお米と、2.5倍の量のホップを使用しました。お米をたくさん投入することで飲み口がより軽快になり、大量のホップによって爽やかな香りを引き出そうとチャレンジしました。フルワリーの思惑通り、爽やかな柑橘系の香りがたまたま。口当たりも非常に軽快で、ゴクゴクと飲めるタイプです。口のなかでジューシーな甘味が膨らみ、甘酸っぱい酸味が後追いするような形で広がっていきます。グレープフルーツのようなほろ苦い余韻を残しながらフィニッシュ。ちょっぴりレモンをしぼった鶏の唐揚げと相性バッチリ！この夏の乾杯はコレで決まり！【要冷蔵】350mL 836円



御中元

旨喜酒専門店 **KOBA** では、貴方様の感謝の気持ちを伝えるお手伝いをさせていただきます。贈り先様のお好みや、贈り主様のご予算に応じ、ご希望のお酒等を組み合わせることが出来ます。他店には無いこだわりのお酒、当店オリジナルのギフト商品など、贈り先様に喜んでいただける自信、大アリ！もちろん包装、のし紙も賜ります。

◆配送方法と送料

四日市市内…<無料> KOBAが責任を持ってお届けいたします。
四日市市外…<有料> クロネコヤマト宅急便にて発送いたします。
ご用命、お待ち申し上げます。

女流酒屋のひとりごと

コロナウイルスも終息傾向。密な集まりも減り、家で飲む機会が増えています。そこでよく耳にするのが「アハ？ そんなに飲んではいないの？」「んん？ なんだか酔うのが早いぞ?!」…久しぶりで、少し過ぎて、飲まないと体が覚えているのかも?!…なので、家で美味しいお酒を飲んで、外飲み用の免役をつけておかなきゃ!!
こんな風に思うのは私だけ?? BY MICHIYO