

酔心一ハ

～其の貳百四拾五～
2023年7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

〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ あまやどり

銚杉 宿雨 AMAYADORI

特別本醸造 無濾過生原酒

先月号で御案内させていただいた「銚杉」の新ブランド、その第2弾となります。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で醸されています。「宿雨」とかいて雨宿り。心地良い静寂、窓越しに見る雨のパレード、我が家に宿る幸せ、そんなイメージの酒名です。早速試飲しましたが、ホンマ、旨いっす。香りは洋梨やピーチのよう。華やかで甘酸っぱくてフルーティな香りです。これぞ、吟醸香です。口の中ではソフトでジューシー、そして、まん丸の形をした甘みがトロ〜と広がります。これが第1章。第2章で酸味が登場。その酸味が次第に存在感を増してきて、第1章の甘みにエッジを効かせます。ゆるりと喉を通っていくのが第3章。第4章では鼻奥にほんのり甘い余韻を残し、キレイにフィニッシュ。味わいのグラデーションと言うか、味わいの移ろいに起承転結のある飲み口に仕上がっています。やっぱり、実に旨い！先月出荷の第1弾も大好評をいただきましたが、この酒も超凄いです！そして、蔵元からひと言…。

「貴方様の人生にそっと寄り添ってくれますように」。

720mL 1,430円

ほこすぎ

かわぶ

ナチュラル

7月下旬頃入荷予定

銚杉 KAWABU Natural 純米おりがらみ生酒

こちらは「銚杉」のサードブランド「KAWABU」、その第4弾となる限定酒です。香りはピーチ系。白桃のニュアンス。フルーティでまろやかな甘みを含んだ香りです。口の中で豊かな甘みが目一杯に広がります。そこに爽やかな酸味が絡み、甘みをセーブ。そして、その後に訪れるほろ苦さがキレイに導きます。“うすにごり”ならではのコクのある飲み口とキレイの良さのギャップ。でも、不思議とそこがイイ。夏の暑い日、帰宅して荷物を置いたら、直ぐにこの酒の出番。きっと穏やかな時間をお過ごしいただけるかと。よく冷やしてどうぞ。

720mL 1,573円 1.8L 3,146円

〈長野県・七笑酒造〉

ななわらい

七笑 新酒 吟醸生原酒

今年から「七笑」の夏の限定酒として新発売された酒です。その飲み口、「七笑」ならではの旨みを存分に楽しめます。フルーツ系の爽やかな香りの後に訪れるフレッシュでみずみずしい旨み。それが口の中で広がった後は、コクとアルコール感由来の飲み応えを覚えます。喉の通りがトン。後味では程良い甘みが余韻を残しつつ、キレイな残像でフィニッシュ。夏向けの爽やかな味わいと、酒好きにはたまらない飲み応え感が見事に共演。いかにも「七笑」らしい旨さに仕上がっています。

720mL 1,650円 1.8L 3,300円

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

鳳凰美田

150th アニバーサリー

べいこう

米光〜BEIKO〜

人気絶頂の「鳳凰美田」。1872(明治5)年に創業した、150年もの歴史と伝統のある酒蔵です。新潟県で酒造業を営んでいた初代創業者の小林米蔵氏が徳川家より日光(東照宮)の守護として招致され、日光の入口で酒造りを始めたそうです。当時の銘柄は「米光」。この度、150年を記念し、創業時の文献を基に当時の酒造りを再現して醸した酒が入荷しました。原料米には「山田錦」の原品種である父方「渡船」、母方「山田穂」の2種を、それぞれ別々で仕込みました。「鳳凰美田」の起源を重んじ、150年の歴史を経た現代の「鳳凰美田」が醸す限定酒。今回一度きりの出荷となります。後にも先にもない、唯一無二の「鳳凰美田」をお楽しみください。

わたりふね

Black & White 渡船ヴァージョン

720mL 2,475円

やまだほ

Pink & White 山田穂ヴァージョン

720mL 2,475円

〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

みねのはくばい

みらい

峰乃白梅

三薔

純米大吟醸

げこしょう

下剋上シリーズ

大躍進中の「菱湖」ですが、酒を醸すのは「峰乃白梅酒造」。同蔵では若手蔵人の技術向上を狙い、酒造りシーズンに若手だけで酒を1本仕込みます。杜氏の井島さんへの挑戦状。あわよくば下剋上もありうる酒造りですネ。今回挑んだのは若手3人。まだまだ薔である未来ある3人が醸す酒ということで、「三薔(みらい)」という酒名に。リンゴやジャムのような柔らかくて甘い香り。口当たりは優しく、飲み口は軽快でサラサラ。だから盃がどんどん進みます。香りと余韻のバランスもGood。ライトな酒質ですので食事にも合わせやすいですよ。

720mL 1,980円

シン・イジマ 純米大吟醸

上記の酒は、下剋上として井島杜氏に立ち向かってきた酒。この酒は、その若い蔵人を返討ちにするために井島杜氏が仕込んだ1本とも言えます。師弟対決、軍配は？…みたいな(笑)熟したフルーツや綿菓子のような、甘くて心地良い香り。ジューシーでドッシリ、味幅のある飲み応え満点の味わいです。ライトな口当たりの酒が多い昨今ですが、しっかりしたボディと奥行きのある余韻を残す、とてもインパクトの強い酒質に仕上がっています。フルボディ派には、もってこいのテイストですよ。

720mL 1,980円

限定酒

〈新潟県・八海醸造〉
はっかいさん

八海山 雪室熟成八年 純米大吟醸

蔵が在るのは、昔から雪の量が半端ない新潟県魚沼地方。その地には、雪を利用した低温の食料貯蔵庫というものがある。冬に降り積もった大量の雪を収納した「雪室」と呼ばれる倉庫です。室温は雪によって常時3℃前後に保たれます。日本書紀には、池に張った氷を氷室で保存し、皇室に献上したという記録も残されています。電気冷蔵庫が普及するまで、雪室は雪国各地で利用されていました。八海醸造の雪室は約1000トンの雪を蓄えることができ、その中でなんと8年もの間じっくり熟成させた酒がコレです。雪室で3年熟成させたお酒は、2022年に松山英樹さんがホスト役を勤めたチャンピオンズディナーで振る舞い酒として使われたことでも有名ですが、残念ながら蔵元でも完売となっています。この酒は、更なる上を行く8年貯蔵。香りは穏やか。ベースはスッキリとした味わい。そこにメロンを主流とする甘み加わります。その次に、ほんの少しだけやって来るのが木の実、ナッツ、メープルシロップのような甘み。8年もの歳月が自然に任せてもたらした、上品な熟成味です。もちろん、ラストのキレも良し。淡麗な酒をベースとし、そこにほんのりと甘みと上品な熟成味が加わり、玄人向け、大人の純米大吟醸と言えます。味噌、友、ジーンズ…。古い方が良いと言われる物も多いですが、酒も然り。熟成による滑らかさと丸みが、なんとも言えません。「八」海山の「八」年熟成。末広がりの「八」がダブルでハッピーハッピー。福招く酒として贈り物にも最適です。

720mL 7,700円

〈岐阜県・御代桜醸造〉

つしまや がいでん 津島屋外伝 純米酒

Sudwind (南の風) Perlwein 2023

当会報5月号でご案内させていただいたお酒の夏バージョンです。夏らしい水色のラベルに描かれるのは、南の風に吹かれる風見鶏。南国を連想させつつ、爽やかで涼し気なラベルです。味わいも、実に爽やか。とても日本酒とは思えない、白ワインのような飲み口です。その理由は、使用する酵母が日本酒用の酵母ではなく、ドイツの白ワイン用の酵母を使っているから。そしてその魅力、酸にあり！甘みと酸味のバランスが絶妙。ホント、見事な調和です。そこに、瓶内二次発酵によるシュワシュワと弾けるガス感が絡み、ドイツのスパークリングワインを飲んでいるかのよう。南佳孝さんの「モンロー・ウォーク」を聴きながらワイングラスで飲みたい！(笑)。

720mL 1,485円

〈三重県四日市市・タカハシ酒造〉

てんゆうりん すいせい 天遊琳 純米吟醸 彗星 50

四日市市松寺に蔵を構えるタカハシ酒造の「天遊琳」。四日市の銘酒ですが、市内に特約店は僅か2店のみ。東京を中心に関東圏で人気が高く、生産が追いつかず、欠品状態が慢性化している銘柄です。その「天遊琳」の限定酒が入荷しました。北海道産「彗星」を50%まで磨き、低温でじっくり醸した純米大吟醸規格のお酒ですが、表示はあえて純米吟醸。フルーティな旨みと心地良い酸味が暑い日にピッタリ！その理由、爽やかさと清涼感にアリ！キリッと冷やして食前に飲むと、心も身体もクールダウン。蔵元曰く「万願寺とうがらし・茄子など、季節の野菜のグリル、鰹のお造りや岩ガキに合わせて食中酒としてもお楽しみいただけます」との事。四日市の旨い限定酒、ぜひご賞味を！

720mL 1,980円 1.8L 3,960円

〈愛知県・関谷醸造〉
ほうらいせん

蓬莱泉 純米大吟醸 出品酒

新酒鑑評会。それは酒の競技会。日々の酒造りの集大成とも言える、持てる技術の全てを注いで仕込んだ各蔵元の酒が、一堂に集まる場です。以前、私も数年間、東海四県(愛知、三重、岐阜、静岡)の鑑評会の審査員を務めさせていただきました。それはそれは美味しい酒が集結しています。審査員のため、喉を通せないのがツライですが(^^)この酒は「空」「吟」でお馴染み、奥三河の名門蔵元・関谷醸造が鑑評会に出品するのと同じ酒を商品化したものです。スペックは「吟」とほぼ同じです。「吟」として商品化する酒は何本も仕込むのですが、出品酒用として特別に醸された、No1の「吟」とお考えいただければよろしいかと思います。「吟」の別誂えとでも申しましょうか…。通常の「吟」は熟成に3年を費やしますが、この出品酒は約8ヶ月の熟成期間。だから、口当たりは「吟」よりフレッシュ！限定酒「吟」の更なる限定酒、一献の価値アリアリです。

720mL 7,150円

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた せっぽう 久保田 雪峰 山廃純米大吟醸

別名「ブラック・クボタ」。アウトドアのブランド「スノーピーク」とのコラボ商品となります。4月に発売された「ホワイト・クボタ」の兄貴分です(^^)アウトドアと言えばBBQ。最近ではグッチオープン等を使って様々な野外料理を楽しむ方も多くいます。アウトドア料理では「洋」を中心とした、味付けが濃い料理や脂料理が多くあります。この酒は、そんな料理にも負けない酒質を目指し、山廃仕込みで醸されています。「久保田」シリーズの中で山廃仕込みと言えば「碧寿」がそうですが、この酒は「萬寿」用の山廃仕込みが瓶詰めされています。意外と知られていませんが、実は「久保田 萬寿」は速醸もとと山廃もとで仕込んだ其々の純米大吟醸をブレンドした酒となります。そのブレンドする前の山廃純米大吟醸のみを商品化した酒です。しっかりとした味わいの料理にも負けず、冷やすとシャープさとキレのある後味を楽しめ、温めるとまろやかで個性的な香りが際立ちます。

500mL 3,850円

とくげつ

得月 純米大吟醸

9月上旬頃入荷予定

言わずとも知られる「久保田」「越州」でお馴染みの、新潟県・朝日酒造。最高級酒は「久保田」では「萬寿」、「越州」では「緑乃越州」となります。実はこの「得月」、その更なる上をいく高級酒となります。秋の初め頃、年に一度だけ出荷される限定酒。原料米「ゆきの精」を28%まで精米。なんと、一粒の米の72%を磨き落としてしまうんです。精米機で3昼夜をかけて、ここまで磨き上げます。『そこまでする必要があるの？』そんなご質問をいただきますが、これこそ【こだわり】。1本ずつに28%まで精米された現物の米がおまけ(?)で付いています。その米を眺めながら、『へえ〜』『ウワァ〜』って言いながら「得月」、飲んでみませんか…。スレンダーボディに艶やかさが魅力の飲み口。引っ掛かるものが一切なしで喉をス〜っと通っていきます。芸術とも言えるお酒！

御予約賜ります

720mL 5,266円

限定酒

〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん

みる

白岳仙 海松 純米吟醸

「海松(みる)」とは、浅い海中や磯の岩に生える海藻。平安時代からその海藻の色は海松色と呼ばれるようになりました。茶色を帯びた、ちょっぴりダークな黄緑です。落ち着いた色調のため、侍の着物色として質実剛健を範とした鎌倉武士や室町文化人を中心に好まれた伝統色です。その伝統色が酒名となった「白岳仙」の限定酒が入荷しました。ラベルには海松色の「白岳仙」のロゴが落押しされています。原料米には福井県内の指定地区にて栽培した「五百万石」を全量使用。精米歩合は55%。「五百万石」を使って酒を醸したら天下一品の安本酒造が自信満々で出荷する夏酒です。穏やかな香り。柔らかなタッチ & クリアーな飲み口。スッキリとした旨みと伸びのある爽やかな酸味で味わいを構成し、軽快に口から喉へと流れていきます。そして、喉を通った後のキレの良さがピカイチ。そのドライな残像は、無意識のうちに次の盃に手を延ばさせます。同時に、やはり食も進みます。淡麗タイプのお酒なのですが、キチンと自己主張のある辛口酒。こういう酒を求めている方、多いですね。アルコール度数もスイスイとイケるように14%設定。でも、水っぽく感じさせません。夏の辛口食中酒は、この酒に決まりですネ。



720ml 1,980円 1.8L 3,520円

〈長崎県・福田酒造〉

ふくだ

福田 山田錦 等外米

7月下旬頃入荷予定

「純米酒」とは米・米麹・水を原料にして製造した日本酒です。ここまではご存知の方も多そうですね。しかし、酒税法上では他にも規定があります。そのひとつに、原材料に使用する米は農産物検査法によって3等以上に格付けされた米に限るという項目があります。どんなに良い酒米品種を使用しても、3等より劣る米(等外米)を使用して醸した酒は、純米酒と名乗ることが出来ないのです。この酒の原料米は福田酒造と契約している地元・平戸市の農家さんが作った「山田錦」です。米は、自然界の恵みを活かしながら栽培する農作物。ある時には天災にも遭遇しますし、等外米もできます。この酒は、悲しくも等外米となってしまった「山田錦」を使って醸した酒です。自然な甘みを出したいと、麹4段仕込みという酒造りで醸されました。その為、アルコール度数14%の原酒でありますが、米の旨み & 甘みをキッチリ感じとることが出来ます。香りはブドウ系。含み香も同じく。そして、その香りに同調するかの様に、やはりブドウのような甘みが小さく膨らみます。この旨みと甘み、「山田錦」由来なのか、麹4段仕込み由来なのか？両者の良いとこどりのような上品な甘味です。スムーズに喉を通った後に鼻奥から戻ってくる、これまたブドウのような甘みも爽やか。ラストにチョットだけ訪れる渋みもキレの良さを導きます。純米酒ではなく普通酒の括りとなりますが、純米酒に勝るとも劣らない味わいに仕上がっています。真っ昼間からでも飲みたい、お値打ちな1本ですネ。



720ml 1,210円 1.8L 2,420円

〈高知県・酔鯨酒造〉

すいげい

サケ テント ハウス

酔鯨 SAKE TENT HOUSE 特別本醸造

2年前、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楽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様に、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。是非、焚き火と一緒に楽しみたいですね。と言いつつ、室内で飲んで、とっても美味しい酒ですがネ。



720ml 1,485円

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

まほ

真秀 育もと 純米吟醸 生原酒 中取り

若戎酒造では、山廃仕込のことを「育もと」と呼びます。三重の名門蔵元が醸す山廃仕込、その「中取り & 生原酒」が限定入荷致しました。香りは甘いマンゴー。洋梨のような香りも混ざります。そこに生クリームのような香りと、生酒ならではの新鮮のようなミネラルを感じるフレッシュな香りも重なります。口の中では、先ず第一にトロミ感のある甘み。深み、厚み、奥深さのある旨みが口の中で大きく膨らみます。次に個性的且つ清らかな酸味がやって来て、その後直ぐにちょっただけビターな苦味が訪れます。この酸味と苦味が相重なり、重厚な味わいの酒に不足しがちなキレを演出。蔵元曰く「この味は罪」。焼肉パーティ、バーベキューに持って来いの1本です。

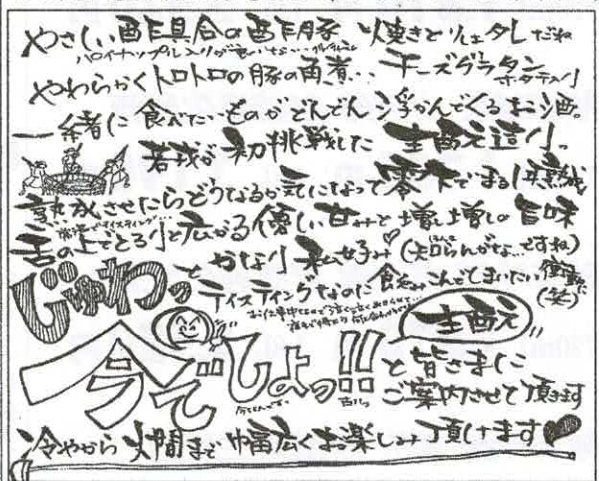


720ml 1,980円

わかえびす

若戎 純米吟醸 生もと造り生原酒

若戎酒造8代目蔵元ご自身が書かれたお手紙です。



720ml 2,170円

〈三重県鈴鹿市・清水清三郎商店〉

さく

あいやま

作 愛山 純米吟醸

「愛山」ってお米、ご存知ですか？おじいちゃんが「山田錦」、おばあちゃんが「雄町」。要するに、超サラブレッドな酒米です。その昔は「剣菱」が契約農家に栽培してもらい、独占して酒造りに用いていた酒米でした。しかし、阪神淡路大震災で「剣菱」も酒造りが出来なくなり、「愛山」が各蔵元に広がっていったという経緯があります。栽培が難しいと言われる「山田錦」や「雄町」ですが、「愛山」はその両者より更に粒が大きく、もっとも栽培が難しい米でもあります。当然生産農家は減り、幻の酒米となる...という訳ですネ。言い換えるなら、「剣菱」が独占して使っていたというより「剣菱」が農家さんと契約して守り続けてきた酒米とも言えますネ。「愛山」は、心白も出やすく溶け易いという性質を持つため、酒造りにうってつけ。しかも、味わいも良くなります。一方で、味の重い酒になりがちで、とても扱いが難しい酒米でもあります。要は、扱い次第で良くも悪くもなるという酒米。難しいが上手くやれば素晴らしい酒に仕上がる酒米という事ですネ。更に言うならば、造り手の腕が問われる酒米でもあります。そんな「愛山」を55%精米して醸した限定酒です。「作」特有の華やかな香り。爽やかな酸味と「愛山」ならではの豊かな味わい。そして、クリアーな飲み口。それらひとつひとつが融合して「フルーティ」という言葉に結び付く。これぞ、「作」の「愛山」です。



750ml 2,420円

〈長野県・酒千蔵野〉

げんぶ
幻舞

大人気!
幻の酒!!

女性杜氏・千野麻里子さんが醸す大人気のお酒「幻舞」。
特に「生酒」シリーズは入荷しても直ぐに店頭から姿が消えるため「幻」の酒とも言えます。
その「幻舞」の生酒が、当会報誌を制作している7月中旬の段階では何故か4種も店頭冷蔵庫に並んでいます。
ぜひこの機会にお買い求めください。
もちろん、定番酒の火入れ酒も大人気ですヨ。



【生酒シリーズ】

げんぶ
幻舞 特別純米 金紋錦 無濾過生原酒
720ml **1,870円** 1.8L **3,520円**

げんぶ
幻舞 特別純米 山田錦 無濾過生原酒
720ml **1,705円** 1.8L **3,190円**

げんぶ
幻舞 純米吟醸 美山錦 無濾過生原酒
720ml **1,870円** 1.8L **3,520円**

げんぶ
幻舞 純米吟醸 雄町 無濾過生原酒
720ml **2,200円** 1.8L **4,180円**

【定番酒・火入れシリーズ】

げんぶ
幻舞 特別本醸造
1.8L **2,750円**

げんぶ
幻舞 吟醸酒
1.8L **3,190円**



3代目 Mr.Yの

月イ千B | 09

今回は宮城県・阿部勘酒蔵さん、
【阿部勘 純米辛口】です。
穏やかな旨味がゆらゆらと広がります。
さっぱりよりもサラサラという感覚ですね。
主張してくるわけではなく、
いわゆる受け止める系の旨酒。
コスパも良く食中酒として最高です。



720mL **1,430円** 1.8L **2,750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魅力は、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。
もちろんこのワインも、濾過をしていない“にごりワイン”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、ドライで柔らかな味わいは、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)



750ml **2,145円**

〈三重県名張市・國津果實酒醸造所〉

エン エステ カボ クレセン

En este cabos crecen

ブエノス メンブリージョス

Buenos membrillos 2020 <白>

19ヴィンテージは醸造後ステンレスタンクにて貯蔵していました。
本ヴィンテージは木樽にて約2年間の熟成となります。
このように同ワイナリーでは、その年の葡萄の成熟具合や出来上がったワインの状態を見て熟成方法を変えたりと、試行錯誤しながら1本1本丁寧に仕上げています。
グラスに注ぐと、樽熟成由来の木の香りがほのかに漂います。それに加えて、バターやハチミツのような甘い香りも少々。口の中では、香り同様の風味や甘味と共に、ハリのある葡萄の果実感も広がります。
ラストは舌の両端で渋味を少し感じ、それが心地良い余韻として残ります。最初の甘味と余韻の渋味とのバランスが絶妙で、気づいた頃にはボトルが空に！？
なんてことになりかねないくらいの美味しさ！
お休みの日に昼から飲みたいワインです。



750ml **3,630円**

ツチャ

ブラン

TSUCHIYA BLANC 2021 <白>

山形県高島町の土屋さんが育てたブドウを原料に醸されています。土屋さんのブドウを使用したワインと言えば、同ワイナリーのラインナップの中でも、毎年恒例のものとなってきました！
香りは非常に爽やか。口当たりは軽快で、スルスルと飲めてしまう飲み口を持ちます。
そして、キリッとした輪郭のある味わいの中にスパイシーさがほんのりと広がっていきます。
そこへレモンのようなすっきりとした酸味と、ハチミツのようなニュアンスを感じながら、辛口の余韻を残してフィニッシュ。冷えた状態では辛口の余韻を、少し温度が戻ってくるとハチミツのような甘味のニュアンスが膨らんでいきます。グラスの中で広がる味わいのストーリーをお楽しみください！



750ml **3,300円**

あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・佐多宗二商店〉

〈芋 30°〉^{ふにせ}不二才 ^{はい} 醕

当店でも人気の芋焼酎「不二才」。
酒名の「不二才」とは鹿児島弁で「不細工な男」の意。
飾り気のない無骨な男…。
味わいもそんなイメージ。骨太で男らしい飲み口です。
その「不二才」の無濾過ヴァージョン「醕」が入荷しました。
「醕」とは濾していないお酒の事。
無濾過のため従来の「不二才」より、味わいの迫力がUP。
その上、アルコール度数も5% 高いため、飲み応えも
タップリ。甘みとコクを存分に楽しんだ後の、
「不二才」特有のドライ感も健在。こりゃ、ヤミツキになるワ。

1.8L **3,740円**



〈芋 25°〉^{ふにせ}不二才 ^{くろこうじ} 黒麹

上記の酒は人気の定番芋焼酎「不二才」の30°・無濾過ヴァージョン。
もちろん、限定酒。定番酒も限定酒「醕」も使用麹は白麹となります。
ここに御案内させていただく「不二才」は黒麹を使った、
初めてリリースされた酒です。
年に1回、全国で2,000本、75店舗の特約店のみで販売、
県内は当店だけの取扱いとなります。
黒麹特有の芋本来の甘みが存分に引き出されています。
「不二才」ならではのコクのある甘みに口当たりの良さが
プラスされた飲み口。まるで、蒸したさつま芋のよう。
原料芋は「白豊」。優しさの中にも芯の強い甘みがあるので
ロック、水割りでも、しっかりとした旨みを感じいただけます。
定番の「不二才」、上記の「醕」、そしてこの「黒麹」。
飲み比べても楽しいですね。

1.8L **3,891円**



〈鹿児島県・大海酒造〉

〈芋 25°〉^{うみ}海からの贈りもの ^{おく}

先月号でもご案内させていただき、御予約も多数
いただいている毎年人気の芋焼酎です。
「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月中旬からさつま芋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、
さつま芋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
さつま芋も入荷してきて久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、さつま芋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お楽しみください』。

今年も美味しい焼酎に仕上がりました。ぜひ、ご賞味ください。

1.8L **3,659円**



〈福岡県・多比す酒造〉

〈麦 42°〉らんびき SHINY GOLD AMERICAN OAK CASK

ウイスキー顔負けの味わいに仕上がったレアな麦焼酎が限定入荷
しました。ウイスキーは樽で熟成させます。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。そして、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ネ。
40年以上使用しているアメリカンオーク古樽で熟成。
その期間、実に17年。人間ならまだ未成年ですが、
お酒なら大古酒となります。
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！



500mL **5,500円**

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

〈麦・芋 25°〉^{アロアロ}ALOALO ^{モアナ}MOANA 2023

麦焼酎 & アメリカンオーク樽 & 芋焼酎という、素敵なコラボで
実現した夏にピッタリのテイスト。アメリカンオーク樽で熟成させた
バニラのような甘みとナッツを想わせる香ばしさが特徴の麦焼酎。
そこに芋焼酎をブレンド。原料芋に「顔娃娃」を使用した、ヨーグルトの
ような爽やかな香りと甘いニュアンスが特徴の芋焼酎です。
麦焼酎、芋焼酎、共に3年以上の古酒を使用しており、
それらが絶妙なバランスでブレンドされています。
「そこに杜氏の愛情もブレンドしています」と蔵元の弁(笑)。
バニラ、ナッツ、シガー、ヨーグルト、スイートポテト…。
幾つかの味わいがクロスして生み出す旨みと深みを、
とことん追求した深みに仕上がっています。
且つ、超なめらか。カラーは淡く美しい琥珀色。
イチ押しの飲み方はハイボール。爽やかに飲めるので
夏にピッタリです。一方、芋感も強いのでお湯割りでもイケる
オールラウンダーです。



720mL **1,980円** 1.8L **3,300円**

〈大分県・常徳屋酒造場〉

〈麦 25°〉^{じょうとくや}常徳屋 Jyotokuya Fusion

当店でも人気の麦焼酎「常徳屋」が造る、年に1度のチャレンジ酒です。
酒名の「Fusion」とは融合の意。要するにブレンドということですね。
芋焼酎は芋の品種を変えると香りや味わいに明確な違いを
表現できますが、麦焼酎では麦の品種を変えても味わいの違いを
はっきりと表現することが難しい…。そう考えていた蔵元。
また、ブレンドに対しても消極的に考えていたそうです。
活性炭等の濾材は使用せず、油取りのみの限りなく少しの
濾過と調合無しにそが本来の姿と思い、麦焼酎造りを
行ってきたと。そこで、個性を見出すために見つめ直した
ブレンドという技法。この焼酎は、同蔵の更なる酒質向上を
目指し、ブレンドに観点を当て、新たにチャレンジした
麦焼酎です。Fusionさせたのは二条大麦の減圧と
ハダカ麦の減圧。2酒を絶妙にブレンドすることにより、
これまでの麦焼酎に無かったパイナップルのような優しい
香りが生まれました。飲み口も二条大麦のボリューム感と
ハダカ麦の爽快感がFusionされ、旨みに奥行きを、味わいに
立体感を演出。柔らかで穏やか、それでいて静かながら
力強い旨みが特徴です。香りも良く、嫌味となるような
癖も無いので、どんな飲み方でもお楽しみいただけますヨ。



8月上旬頃入荷予定

1.8L **2,915円**

火酒

ひのさけ ～クラフト・ウイスキー～

〈鹿児島県・本坊酒造マルス津貫蒸溜所〉

シングルモルト津貫2023エディション

鹿児島県薩摩半島の南西に位置する本坊酒造のマルス津貫蒸溜所。緑溢れる山間に在り、盆地特有の寒暖差のある気候と良質な湧水に恵まれた地で造られたウイスキーです。パーボンバレルを主体に様々な樽で熟成したモルト原酒がブッキングされています。ふよかで厚みのある飲み口。フレッシュ＆フルーティ。それらが複雑に織りなす奥深い味わいをお楽しみいただけます。

700mL **8,800円**



クラフト・ジン

〈北海道・北海道ニセコ蒸溜所〉
オホロ

Ohoro GIN

新潟銘酒「八海山」を醸す八海醸造が、2021年から北海道ニセコの地で蒸留酒の製造を開始しました。只今のところ、造る酒は洋酒専門。ウイスキーとジンを作っていますが、先ず最初に商品化されたジンが入荷。その名は「オホロ」。アイヌ語で「続く」の意です。「ジン」はベースとなるお酒(スピリッツ)に、様々なハーブやスパイス、フルーツといったボタニカルを加えて蒸留することで独自の香りを生みだします。クラフト・ジンの大きな特徴として、産地ならではの素材や特産品がボタニカルとして使用されている傾向が多いです。この「オホロ」も良質な伏流水を基に、ニセコ町産のヤチヤナギ、和製ミントとも言われるニホンハッカをボタニカルとして使用。他にも柚子などの柑橘系やコリアンダーなどジンの伝統的なボタニカルを含む13種類の素材を用い、最新型の蒸留機でエッセンスを抽出しています。軽やかなシトラスの香り。クリアでスムーズでありながら、芯のあるしっかりとした味わい。ソーダ割りでドライに、トニック割りで爽やかな甘みを楽しめます。コレ、人気が出そう…ですゾ。

700mL **4,620円**



地ビール

〈三重県伊勢市・ひみつビール〉

ベッパーズ デライト

PEPPER'S DELIGHT

夏の高揚感を刺激する飲み口のビールはコチラ！セラーノベッパーという唐辛子を仕込みに使用しています。唐辛子の青く爽やかな香りの中に、白ブドウや柑橘系の香りが広がります。辛さの中に旨味を感じる味わいは、まさに辛旨！ピザや焼肉、粉物や揚げ物全般と、様々なお料理との相性はバッチリです◎ブルワリーのおすすめペアリングは、ザル蕎麦！ずるずる〜と蕎麦をすすりながら辛旨なビールと一緒にいかがでしょうか(?)

【要冷蔵】350mL **891円**



ミニ版 三重の酒蔵市

～旬魚酒庵 魚初編～のご報告

6月25日(日)、四日市市西新地の「旬魚酒庵 魚初」さんにて「ミニ版 三重の酒蔵市」を開催致しました。昼、夜の2部制。参加蔵元はどちらの部も「井村屋」「丸彦酒造」の予定でしたが、丸彦酒造が体調不良のため急遽不参加となってしまいました。ご参加いただきました方にとりましては楽しみがひとつ減ってしまうこととなり、大変申し訳ございませんでした。KOBが丸彦酒造の代役を務めさせていただきましたが、力不足でしたこと、お詫び申し上げます。ご参加いただいた方は寛大な心を持つ方ばかりで、楽しい時間を共有させていただき、感謝致しております。「井村屋」が醸すフルーティ系のお酒「福和蔵」は3酒。最近出来たばかりのまだまだ新しい酒蔵ですので、初めて飲まれた方も多かったのではないのでしょうか。「丸彦酒造」は非売酒2酒を含め辛口系のお酒を3酒。非売酒ならではのレア感も味わっていただきました。両蔵の酒カスを使った肴など、日本酒が大好きな魚初大將ならではの料理も大好評。とても楽しい時間は瞬間に過ぎていきました。今後日本酒イベント、どんどん開催していく予定です。ぜひご参加ください。お楽しみに～。



御中元

旨喜酒専門店 **八八** 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。他店には無い当店オリジナルのこだわりギフト商品。贈り先様に喜んでいただける自信、大アリ！掲載の品以外にも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。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〉KOB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。

■三重の3酒セット■



〈三重県鈴鹿市〉

作 穂乃智 純米酒

750mL 1本

〈三重県津市〉

寒紅梅 純米酒

720mL 1本

〈三重県多気郡〉

酒屋八兵衛 純米吟醸

720mL 1本

5,906円

■金魚印大矢知冷麦・鈴鹿のめんつゆセット■



〈三重県四日市市〉

大矢知金魚印冷麦 2束X 3袋

〈三重県鈴鹿市〉

東海醸造 めんつゆ

900mL 1本

2,763円

■夏セット■



〈三重県多気郡〉

酒屋八兵衛 純米酒

720mL 1本

〈沖縄県〉

オリオン・ドラフトビール

350mL缶 4本

〈富山県〉

三郎丸蒸留所のスモーキーハイボール

350mL缶 4本

4,352円

お知らせ

8月の営業案内

生桑店 【定休日・毎月曜日】

8/28(月) 29(火) 30(水)

…は、お休みさせていただきます。

8/15(火)、16(水)、は、AM 9:00～PM 7:00まで

(※ 配達受注締め PM 6:00)

橋北店 【定休日・毎日曜日・毎月曜日・祝日】

8/14(月) 15(火) 16(水)

8/28(月) 29(火) 30(水)

…は、お休みさせていただきます。※ お酒の取り扱いはありません。

女流酒屋のひとりごと
暑い暑い今こそ飲むのが八海山おきけ!!
お飲み夏酒対策に努めましょ!!

