

酔心一八

～其の貳百四拾八～
2023年10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】

人八

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

〈静岡県・富士高砂酒造〉

甘 & 辛。それは対局のテイスト。酒器一杯の酒で、その両者を見事に両立する飲み口を醸し出す静岡の「富士高砂酒造」。

酒通の間でも「旨い酒を醸す酒蔵」として定評があります。

醸す銘柄は「中屋」と「高砂」。どちらも流通が限定されていますが、この度ご紹介させていただくのは「超」限定酒。特約店の中でも一部の販売店にしか卸されないレア酒。そんな中、「超」旨。「美味し〜い」と歓喜の声を上げる酒も良いですが、この酒のように、低く低い声で「旨っ」て唸れる酒、たまりません。どの酒も冷酒・燗、どちらも◎です。

超！
限定酒

たかさ
高砂 純米辛口

10月下旬入荷予定

香りは穏やか。ソコ、食中酒という括りでは本筋とも言えること。口の中では、ほんの少しだけ甘みを感じた後、直ぐに辛みが全体を支配。喉をキレイに通った後に浮き出てくる苦味と渋味、そして戻ってくる酸味が辛みを増長します。料理と一緒に飲んでこそ、その良さが解る、辛口派必飲の食中酒です。

720mL **1,519円** 1.8L **2,940円**



写真はイメージです

たかさ
高砂 ふくひびき 純米大吟醸

10月下旬入荷予定

こちらも香りはあえて控えめ。甘みに心地良さを持たせたあと、黄色い果実を連想させる爽やかな酸がジワジワと広がり、味わい全般を引き締めます。喉を通った後は、やや辛口のゾーンを保ってフィニッシュ。甘：酸：辛＝2：5：3のイメージ。でも、そのバランスが実に良い。

1.8L **2,850円**



写真はイメージです

すんしゅう なかや
駿州 中屋 ひやおろし 山廃純米 辛口原酒

秋ならではの飲み口。肩ラベルには「甘蕉(ばなな) ぴりっ スパッ」と書かれていますが、まさしくその通りのテイストです。「バナナ」系の甘みに山廃特有の酸味がバランス良く馴染みます。その素晴らしいにうっとりした後にやってくる「ぴりっ」とした辛み。その辛さをキープしたまま喉を通り、後口は「スパッ」。そして感じる原酒ならではの飲み応え。たまりませんぞ〜。

720mL **1,550円** 1.8L **3,000円**



〈富山県・林酒造場〉

はやし
林 雄町 純米吟醸 火入れ

日本酒ファン大絶賛の『林』から、大人気酒米「雄町」を使用した限定酒が入荷しました。メロンやバナナを想わせる香りが心地よく鼻の中をくぐります。「華やか」というよりは「上品」という言葉が似合う香りです。口に含むと透明感のあるふくよかな甘味が広がります。その後に感じる酸は穏やかですが、喉を通った後、この酸味と若干の苦渋が重なり、やや辛口の残像を映します。10〜15℃付近になると、「雄町」らしい甘味や酸味をより感じます。柔らかな甘味と米の旨味をお楽しみいただけます。今年は生産本数が非常に少なく、KOBAへの入荷数も蔵元からの割り当てでした(〃) ご興味のある方はお早めに！

1.8L **3,850円**



〈三重県多気郡・河武醸造〉

かわぶ
KAWABU 純米おりがらみ生酒 Smart

10月下旬入荷予定

「鉾杉」でお馴染み、河武醸造が自社名を冠にした限定ブランド「KAWABU」。その第5弾、最終章となります。メロンのような豊かな香り、コクのある甘み、ラストをまどめ上げる爽やかな酸味、刺激とも言えるほろ苦さ。それらがバランスよく融合し、「河武醸造らしさ」を存分に楽しめるテイストに仕上がっています。これからの晩酌にピッタリの飲み口。冷蔵庫から出して30分ほど経った頃がイチ押し温度帯です。

720mL **1,573円** 1.8L **3,146円**



ほこすぎ
鉾杉 夏越しの美味しい酒 純米生酒

春に搾った酒を火入れせず「生」の状態です。「一夏越し」させました。もぎたて果実のような瑞々しい香りと、落ち着き感が漂うまろやかな旨みが両立しています。しかも、見事なバランスで。言い換えるならば、フレッシュ感と熟成味の素敵な共存です。本来なら真逆の味わいとも言える両者が織りなすハーモニーをご堪能いただけます。在庫あと少し、お早めに！

1.8L **3,146円**



〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん
鳳凰美田 WINE CELL 純米吟醸 瓶燗火入れ

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。生酒に引き続き発売される、この「火入れ酒」。生酒の1.8L瓶は完売となりましたが、720mL瓶はあと少しだけ店頭に並んでいます。この度ご紹介させていただく「火入れ酒」は大人になった味わいとも言えるでしょうか。あやしいほどに、なまめかしい酒です。「鳳凰美田」特有の華やかな香り、タツプリの旨味が口、そして五臓六腑、はたまた脳まで楽しませてくれます。この酒で、日本酒の未知の世界を見出して下さいませ。生酒との飲み比べも、面白いですよ。

720mL **1,980円** 1.8L **3,740円**



〈新潟県・朝日酒造〉

ろくのえっしゅう
禄乃越州 純米大吟醸

「越州」シリーズ最上級酒「禄乃越州」には「きれい」という言葉がよく似合います。この酒が注がれた酒器を口元付近に近付けると可憐な香りが漂います。桜や藤の花を想わせるこの香りが、飲む者の期待感を膨らませます。口の中ではキラキラと輝きを放ち、連なりながらスムーズに喉を通り抜けてくれます。まさしく、この上ない美酒。ギクシャク感を全く感じさせない落ち着き感があり、シルクのような味わいには風格が漂う。人生のハレの日にはこの酒で乾杯したいですね。また、大切な方への贈り物にいかがですか…。年に2回の限定入荷となります。

720mL **4,477円** 1.8L **9,900円**



御予約 受付開始!

限定品

飲んで旨い! 贈って喜ばれる!

旨喜酒

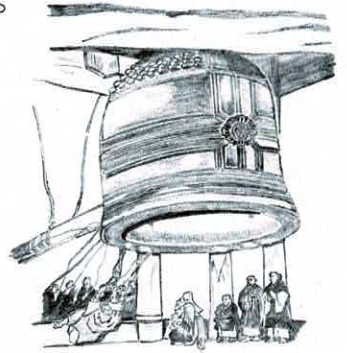
ゆく年くる年

御予約
受け賜います

毎年人気の理由

新米新酒 吟醸酒 〈新潟県・朝日酒造〉

- 「越州」「久保田」でお馴染み、新潟の名門蔵元・朝日酒造の一年一回の限定酒。
- この秋に収穫した「五百万石」で醸した吟醸新酒。
- なんと言ってもオイシイ! フレッシュな香りを持ったスッキリとした辛口です。
- どの温度帯でも楽しめるお酒です。冷やして、常温、お燗、どれも美味!!
- 年末シーズンにもってこいのネーミングも最高! 除夜の鐘を肴に是非…。
- 御歳暮・プレゼント・差し入れに、とっても大好評! 他酒との詰め合わせも可能です。
- 価格がリーズナブル!



オイシイ! 淡麗辛口

新潟酒の典型的な味わい【淡麗辛口】。淡麗辛口酒が世間で評判になると、淡麗辛口と表示した酒が氾濫しました。中には、アルコール添加を多した薄っぺらの辛いだけの酒や、醗の段階で数字上だけで辛く、風味を損なった雑味の多い辛口酒など、粗悪な辛口酒が横行した時期もありました。本家本元・朝日酒造が守り続けている【淡麗辛口】の味わいを表現するならば…“キレイでスッキリしていて、後に残らず、飲み飽きしない酒”。そして“口に含んだとき、ただ辛いだけでなく酒らしい風味があり、心地よい余韻を残しながら、スッと消える”。

朝日酒造では、原料米の高精白に始まり、蒸しの硬さ、乾燥突き破精麴、醗の低温発酵、上槽の圧の掛け方、味に関する成分等々、全てにこだわりと万全の注意を払いながら酒を醸しています。

そして、もうひとつ忘れてはならないのが【水】です。日本酒の80%以上は水なのですから…。朝日酒造の仕込み水は「宝水」と呼ばれる、硬度1.5と非常に柔らかく、且つ、強い水です。この水に蔵の技とも言える【妙技】を加える事で日本一の淡麗辛口酒とも言える朝日酒造伝統の酒が誕生するのです。

只今、
酒造り真最中!



限定品の為、数に限りがあります。非常に人気が高く、いざ欲しくなる年末には毎年品切れ状態です。

お陰様でここ十数年間、御予約分が入荷数の80%以上を占めています。そして、12月上旬頃に毎年完売してしまう人気のお酒です。

「今年は飲めなかった〜」という事のないよう、気の早いお話で申し訳ございませんが、お早めの御予約をお勧め致します。

11月末頃入荷予定

720mL

1,749円

1.8L

3,608円

樽酒量売

720mL瓶は
当店で
ご用意させて
いただきます。

石川県の福光屋から2種類のお酒を特別に木樽にて仕入れ、量り売りさせていただいております。毎年恒例の企画です。酒通にウケるしっかりとした味わいの【黒帯】と、ふくやかな香りでキレイの良い【加賀鳶】の2酒。木の香りが【黒帯】【加賀鳶】本来の酒の旨さに追い打ちをかけます。どちらも、お正月にもってこい! 是非ともご予約をおすすめいたします。



〈石川県・福光屋〉

くろおび ゆうゆう 12/29日発売予定 黒帯 悠々 特別純米酒 樽酒 720mL

2,090円

かかどび 加賀鳶 極寒純米酒 樽酒 720mL

2,090円

完全予約制

お申し込み締切日
11月27日(火)

〈新潟県・朝日酒造〉

あさひやま がんたん

令和 6年1月6日(土)入荷予定

朝日山 元旦しぼり 生酒

元旦の早朝。澄み切った空気の中、蔵人がこの酒を搾ります。その酒を生そのまま原酒の状態で瓶詰め。そして、蔵のすぐ近くの朝日神社でお祓いを受けた後に出荷されます。1本ごとに開運絵馬が酒瓶に掛かっており、ラベルには2024年の干支である「辰 たつ」が描かれています。一年の幸をお祈りして新年を飾るのにピッタリのお酒です。スッキリさを基調とした酒質の中に、フレッシュで豊かな味わいと、原酒ならではのトロミ感をお楽しみいただけます。この酒は完全予約制とさせていただきます。

1.83L 3,080円



珍！ 甕詰 日本酒

どちらも
限定6本のみ！
早い者勝ち！

〈新潟県・諸橋酒造〉

こしのかげとら

11月下旬頃入荷予定

越乃景虎 純米しぼりたて 生原酒 甕詰

毎年人気のこのお酒。フレッシュで爽やかな味わいがウケています。瓶ではなく、「甕」に詰めての限定出荷。付属の竹製柄杓ですくいながら、いつものお酒のシーンとはちょっと違う時間を楽しんでいただけたらと思います。ご家族、お仲間など、皆様でお楽しみ下さい。ご進物にも最適ですヨ。 1.8L **5,113円**



こしのかげとら

11月下旬頃入荷予定

越乃景虎 にごり活性生酒 甕詰

昨年から新たに加わった「にごり酒」ヴァージョン。陶器製の甕の中に白いにごり酒、見た目も趣がありますヨ。 900mL **3,196円**

燗酒シーズン突入！

〈高知県・濱川商店〉

びじょうふ

美丈夫 特別本醸造

美味しいお燗酒の入門酒。ザ・マイルド燗酒。 1.8L **2,200円**



〈石川県・福光屋〉

くろおび ゆうゆう

黒帯 悠々 特別純米酒

魚・肉…。オールマイティな肴にドンピシャ。酒通も唸る！ 1.8L **2,730円**



日本酒×ポテチ 酔鯨×湖池屋

〈高知県・酔鯨酒造〉

ポテトチップスでお馴染み「湖池屋」と四国の名門蔵元「酔鯨」のコラボ商品です。昨年、TV番組「ガイアの夜明け」でも放送され、大反響を呼んだ商品が今年も入荷致しました。

◆湖池屋ポテトチップス 鯨乃友 (今回限定オリジナル)

先ず、日本酒に合う最適な形状を追求。そして、口の中で旨味が広がる味わいを追求。次に軽すぎず重すぎない食感を追求。試行錯誤を重ねて辿り着いたテイストは鯨の酒盗味。そこに、高知県産ゆず皮の爽やかな香りが加わっています。カラッと香ばしいポテトと凝縮された鯨の酒盗が織り成す、クセになる濃厚な味わいに仕上がっています。



◆酔鯨 純米吟醸 (今回限定オリジナル)

このポテチの為に開発された究極の酒「酔鯨」。北海道産「吟風」を50%精米。ゆずの爽やかな香りを活かすため、柔らかな吟醸香を演出しています。輪郭のはっきりした酸味が口に広がる飲み口。ポテチを肴にしながら繊細なハーモニーを楽しみながらも、豪快に飲み干したくなるテイストに仕上がっています。



◆ギフトボックス入り

上記のポテチ60g×3袋と「酔鯨」720ml 1本が、ギフトとしても活用出来る化粧箱に詰まっています。個人で楽しむもよし、贈り物にもよし。全国の「酔鯨」特約店において発注の上限は12セットのみ。ですのでKOBALにも12セットしか入荷致しません。「レア」に「超」がつく、めったにない商品となります。完売の節はお許し願います。



お盆、グラス、皿はセッットに含まれません

湖池屋ポテトチップス 60g×3袋 酔鯨 純米吟醸 720ml ×1本

3,480円

まるごと
四日市の酒

MARU YON

純米吟醸 原酒

四日市市で作った酒米で
四日市市の酒蔵が酒を醸し、
四日市市の酒屋が伝え、
四日市市外への出荷が一切されない、
四日市市民しか呑めない酒。
四日市市でその全てが始まり、
四日市市民が関わり、
四日市市で完結する、完全地産地消の酒。
四日市市民の為の、真の四日市の地酒です。



御予約
受付中

そんな酒を目指して、立ち上がったプロジェクト。今年で8回目の企画となります。1～2回目は桜町の伊藤酒造、3～6回目は楠町の宮崎本店が酒を醸しました。7回目となる昨年「三重の寒梅」でお馴染み、川島町の丸彦酒造に。今年も同蔵に依頼しています。原料米は今までと同じ、齋藤農場さんが保々で丹念に作った「神の穂」です。精米歩合60%の純米吟醸規格、使用酵母は三重県酵母MK-1、生酒ではなく1回火入れ酒を予定しています。10月19日から約1週間かけて酒母を造り、当会報誌が皆様のお手元に届く頃は、ちょうど仕込みが始まったばかりだと思います。フレッシュ感と程良い落ち着き感が両立する、穏やかな旨味を持つ美味しい酒に、きっと仕上がってくるでしょう。乞うご期待を！ 酒の趣旨上、四日市在住の方にしか販売することができませんこと、お許し願います。市外在住の方は四日市まで足をお運び頂ければ購入可能で～す。

12月上旬頃入荷予定 720mL **1,760円** 1.8L **3,520円**

超レア酒

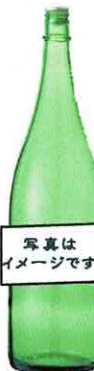
〈三重県四日市市・丸彦酒造〉

まるひこ

10月下旬頃入荷予定

丸彦 101 Limited Edition 純米無濾過生原酒 中取り直汲み

「三重の寒梅」でお馴染みの丸彦酒造に、一般では市販されない蔵の隠し酒を、特別に出荷していただきます。同蔵が醸す火入れ純米を「生」のままで出荷してとお願いした酒です。しかも、表記こそありませんが、最も美味しいと言われる「中取り」の部分だけを「直汲み」した代物です。香りは爽やか。パナナ・パイナップルのような黄色い果実を連想させる甘み。そして、旨みの広がり具合を抑えるかのようなグレープフルーツにも似た酸味。味わい全般にフレッシュ感が追い打ちを掛け、後味にはピーチのような甘みが再びやって来ます。ラストは若い酒質ならではの苦味が甘味をかき消す。心地よい余韻に浸った頃に、飲み口全般のまとまりの良さを実感できます。非売酒にしとく、マジでもったいない！ 丸彦酒造、やるねえ～



720mL **1,500円** 1.8L **3,000円**



3代目 Mr.Yの

月イチB109

今回ご紹介するのは宮城県の男山本店さん、**【蒼天伝 特別純米】**。

ロブは海を思わせるライトブルー。爽やかで柔らかい柑橘系果実の香りがありながら、奥の方に芯のあるコクが見え隠れ。軽快でキレのある、やや淡麗な辛口酒。燗酒にすると酸がはっきりと主張しますが、スッと消えていく感じで飲みあきさせない逸品ですよ。



1.8L **2,970円**

高級酒

〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん まか 蓬萊泉 摩訶 純米大吟醸

酒名「摩訶」には大きい・多い・優れているという意味があります。とても不思議な時に言われる「摩訶不思議」の「摩訶」です。先人から引き継いだ酒造りの伝統と技術を更に磨き、味わいの魅力を更に広げたい…。そんな蔵元の想いが酒名に込められています。原料米は自社栽培の酒造好適米「夢山水」。

そして、精米歩合は、なんと30%！ 米造り、精米、その後の酒造りと、全ての行程において関谷酒造の最高の技術が注ぎ込まれたお酒です。「空」「吟」の更なる上をいくスペックと味わいを持つ最高酒。その味わいについて、今更多くを語る必要もないと思いますが…。この上ない上品で華やかな香り。クリアでソフトな口当たり。ピュアな甘み。雑味を微塵も感じないキレイな飲み口。この酒でしか体験できない、口に含む前の興奮と、飲み終えてからの感動があります。そして、「空」「吟」は、年に数回出荷されますが、「摩訶」は年に1度だけしか出荷されないメグレア酒。是非、ご賞味ください。

でも…。おひとりでも多くの方に味わっていただきたいという思いより、サイズに関わらず会員カードをお持ちの方に限り、おひとり様1本の販売とさせていただきます。どうかご理解をお願い致します。



720mL **6,325円** 1.8L **14,740円**

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた まんじゅ 久保田 萬寿 自社酵母仕込 純米大吟醸

「久保田 萬寿」のスペシャルバージョンです。「久保田 萬寿」は銘酒「久保田」のシリーズ最高峰として発売より35年以上もの間、多くの方々に愛され続けている大人気のお酒。高級酒の代名詞とも言われ、純米大吟醸というカテゴリーの中で、約1割のシェアを保ち続けています。全国で飲まれている純米大吟醸の内、約1割が「久保田 萬寿」という事ですよ。コレ、凄いいことだと思います。

アルパチーノさん主演の映画「オーシャンズ13」にて、ラスベガスで開かれたパーティのシーンにも登場しました。ハリウッド映画に出演？した日本酒って、「久保田 萬寿」くらいじゃないですかね(〇)「萬寿」の更なる上を行く高級酒として、同蔵から「洗心」「得月」などが発売されていますが、それらはネット上で「億寿」とも呼ばれているそうです。ということは、この酒「久保田 萬寿 自社酵母仕込」は「兆寿」か(笑)従来の「久保田 萬寿」より、更にこだわったところは「米」「精米方法」「酵母」の3点。香りはまるでマスカットのようで華やか。しかも、上辺だけの華やかな香りじゃない！味わいは超まろやか。飲み口は清々しくクリアー。そして、ラストは抜群のキレ。従来の「久保田 萬寿」を3倍美味しくしたようなテイスト。ハンパない美味しさです！飲んでよし、贈ってよし！年に4回だけの限定出荷ですよ。次回のお荷は来年の3月です。お正月用とお考えの方は早めにゲットすべし！



11月上旬頃入荷予定

720mL **12,705円**

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん べっちょうしこう 鳳凰美田 別誂至高 純米大吟醸

酒名の【別誂】とは、特別に誂ったもの。「誂え」とは、特別に注文して作らせた品物。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ヵ月もの間、ゆっくりゆっくり低温で発酵させました。そして、ポタポタと自然に滴り落ちる酒のみを斗瓶に集め、火入れ。その後、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。

人気の蔵元が醸す品評会出品用の、まさしく【別誂至高】。特別な日に開封して下さいませ。あっ、それまで待てないか…。



720mL **5,500円**

しばいたて限定酒

11月17日解禁

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

ぎざえもん 義左衛門 はつしほ 初搾り NOUVEAU 純米吟醸生酒

- ・解禁日は毎年ボージョレ・ヌーヴォーと同じ日。
- ・ボージョレ・ヌーヴォーとの飲み比べも楽しいですよ！
- ・原料米は四日市産の神の穂。
- ・同蔵が今年いちばん最初に蔵出しするお酒。
- ・蔵元近くの金山修宮司(大村神社)で御祈禱いただく縁起の良いお酒。
- ・蔵内では厳かに「初搾り式」が執り行われます。
- ・爽やかな香り。鮮烈な味わい。みずみずしい！
- ・しゃぶしゃぶ、海鮮鍋とバッチグー。

720mL **1,925円** 1.8L **3,740円**



〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん はつ 鳳凰美田 初しほり 純米吟醸 生酒

毎年大人気のお酒です。出荷日が早いこともありますが、毎年一番最初に完売する「しばいたて」です。そのクオリティの高さには定評があります。若々しさが有りながらも柔らかさも兼ね備えていますヨ。

720mL **1,760円** 1.8L **3,080円**



〈新潟県・八海醸造〉

はっかいさん えちご そうろうあおえちご 八海山 越後で候 青越後 しばいたて生原酒

荒々しい飲み口のお酒。ワイルドでありながら繊細さも持ち合わせたストロングな新酒です。KOBでは別名「ちょいワレ親父な酒」として親しまれています(〇)

720mL **1,353円** 1.8L **2,822円**



〈福井県・安本酒造〉

はくがくせん あらばしり 白岳仙 荒走 ARABASHIRI 純米吟醸生酒

KOBAおすすめ、福井の地酒「白岳仙」。福井と言えば「越前がに」を真っ先に思い浮かべる方も多いのでは？「越前がに」は冬の味覚の王様と言われており、日本海の荒波と厳しい寒さに育てられ、甘く引き締まった肉質で知られていますよネ。特に「越前がに」極(きわみ)は蟹の最高級品種と評価され、農林水産省が進める「地理的表示保護制度(GI)」に、全国で69番目に登録されました。蟹の中では全国初となる登録でもあります。まさに福井県を代表するブランド食材です。その「越前がに」は11月6日が毎年解禁日と決まっています。この酒も、その解禁日に合わせて一斉発売されます。

この酒の味わいの4大要素は、フレッシュ＆ジューシー＆パワフル＆キレッキレ。それらひとつひとつのパーツが重なって「食」との関連性が生まれ、「旨い酒！」という表現に結び付く…。初めジューシー、終わリドライ。そんな酒です。今年で170回目を迎える同蔵の新酒の解禁。「越前がに」や旬の食材と共に、とことんお愉しみください。そして、贅沢にも食卓に蟹が上がったら、この酒に決まり！

720mL **2,090円** 1.8L **3,740円**



『しばいたて』は他にも各蔵元から順次入荷してきます。いよいよ本格的な日本酒シーズンの到来ですネ。アレもコレも飲まなきゃ。今のうちから体調を万全に整え、『しばいたて』を迎え撃つべし！

あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

やすだ

〈芋 26°〉 **安田**

11月10日一斉発売

当店取り扱いのお酒は、日本酒も焼酎も、ほとんどが限定流通のお酒です。限定流通酒というのは、販売する店を酒蔵が限定する、特約店制度と言えます解り易いですが。通常、限定流通酒はTVや雑誌等のCMに出ることはあまりありません。露出度が少ない分、我々酒屋の伝達力と、商品自体の価値観が絶対不可欠となります。そして、世で爆発的な人気を得た限定流通酒は、裏ルートで高値取引され、俗に言う「プレミアム価格」で販売されるという悲しい現状があります。少し前のマスクと似ています。

しかし、国分酒造の焼酎に関しては「プレミアム価格」で販売されているのを、ほとんど見かけたことがありません。それは同蔵の焼酎、全てのラベルに販売店名が押印されているから。裏ルート、いわゆるブローカーや特約店以外の店が販売するのに困る仕組みがキッチリと施されているのです。自蔵が誇る酒を、タッグを組んだ酒販店により広めてもらい、解っていた方だけに適正価格で飲んでいただきたいという、同蔵の想いが伝わります。『いも麴芋』『大正の一滴』『蔓無源氏』『純芋』、そして、この「安田」。これらの芋焼酎は、国分酒造の芋焼酎に対する熱い想い、商品発売までの経緯、その見事なまでの味わい、その他様々な要素があるにも関わらず、プレミアム価格であまり販売されていない現状に、この蔵の実直な姿勢を感じずにはいられません。そんな国分酒造の杜氏は安田氏。過去に前例のない芋麴を使った芋焼酎を造り、絶滅した大正時代の芋を復活させて芋焼酎を造ったりと、まさに奇跡の名杜氏。2017年に焼酎業界への数々の功績が認められ、【現代の名工】を受賞されました。その名杜氏の名を冠にした限定焼酎がコレです。今年の出来具合は、私もまだ試飲していませんので解りませんが、蔵元からは『11年目の発売となりますが、今年の出来も上々。芋焼酎独特の果実香、特に柑橘系果実のような香りが特徴です。』とコメントをいただいています。すでに多くの御予約も頂戴しております。入荷数未定の為、調整させていただく可能性も有りますが、先ずは御予約が賢明かと。大人気の芋焼酎です！



720mL **1,474円** 1.8L **2,992円**

〈鹿児島県・本坊酒造〉

むかう

〈芋 37°〉 **無何有**

限定3本のみ入荷
早い者勝ち！

プレミア焼酎(プレミアムのムを略してよく使われます)と言えば、一般に考えられるのは、正規価格に金額が上乗せされている焼酎。もちろん当店で、そのような販売は一切致しません。でもこの焼酎、やっぱりプレミア焼酎なのです。プレミアには「最高の」という意味があります。イギリスのサッカー・プレミアリーグと同じニュアンスですネ。全国で1500本のみ発売。当店が発注した希望数は当然入荷致しません。希少な幻の芋焼酎と言えるでしょう。プレミアム価格ではないけど、プレミアな芋焼酎。一番欲しい時季は年末なのでしょうが、希少な上に直ぐに完売してしまう人気の芋焼酎ですので、今の内にツバをつけるべし！過去に、人気のTV番組だった「黄金伝説」で取り上げられた事もある芋焼酎です。



10月下旬頃入荷予定

1.8L **11,880円**

くろこじ

げんしゅ

〈芋 37°〉 **黒麹 原酒 2022**

1年に一回きりの限定入荷となる芋焼酎。原料となるさつま芋は、全て契約農家で栽培されたもの。良質なさつま芋産地である南薩摩地方の中でも、さらに限定された畑で収穫した「黄金千貫」のみを使用しています。黒麹で仕込み、特に出来の良いものだけを原酒で1年間熟成させた限定酒です。香ばしくて濃厚な味わい。トロリとした甘味と旨味。そして、まろやか。豊かな味わいを堪能できます。



10月下旬頃入荷予定

1.8L **4,157円**

ノヴェッロ&ヌーヴォー 毎年話題

〈イタリア・ダブルッツォ州・ファンティーニ〉

ファンティーニ・ノヴェッロ 2023

「ノヴェッロ」とは、簡単に言えばフランスのボージョレ・ヌーヴォーのイタリア版。解禁日はボージョレ・ヌーヴォーより早く、毎年10月30日となります。多くの「ノヴェッロ」が日本に輸入されますが、KOBANのオススメは「ファンティーニ」のモノ。辛口評価で知られるイタリアのワインガイド誌「ルカ・マローニ」さえも、2,500以上のワイン生産者の中から、イタリアNo.1の優秀ワイナリーに幾度と選出しています。圧倒的なコストパフォーマンスに優れたワイナリーとして、その名は世界中に知れ渡り、イタリアの「新ヴィンテージを物語る1杯」と言われ、多くのワイン愛飲家を魅了させるワイナリーです。そんな「ファンティーニ」の「ノヴェッロ」、飲み手の期待を毎年裏切りません。紫がかった赤色。チェリーやベリー、ラズベリーのようなアロマ。フレッシュさを表現しつつ、フルーティでチャーミングな飲み口。そこに複雑性もMIXされています。少し冷やして飲むとフレッシュ感が際立ちます。当店でも毎年リピート率が高く、ファンが急増中のワインです。お試しください。

10月30日(月)解禁

750mL **3,520円**

〈フランス・ボージョレ地区・ルイテット社〉

ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー・キュヴェ・サントネール

残り3本！
(10/19現在)

樹齢100年以上の樹から収穫されたぶどうのみを使用。凝縮感と深みを味わえます。

ボージョレ・ヌーヴォー・アン・ヴィ

残り1本！
(10/19現在)

SO2(酸化防止剤)無添加のヌーヴォー。自然本来の恵みを楽しめるナチュラルテイストです。ぶどうそのもののピュアさがウリ！

11月16日(木)解禁

各 750mL **3,465円**



ほろ酔い 華酒

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびでん

鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒 限定原酒

大人気の「鳳凰美田」の吟醸酒に、栃木県産の高級梅「宮ノ梅」を漬け込んだ梅酒。年間通して出荷されていますが、「鳳凰美田」の日本酒同様、大人気の梅酒です。この度、限定で入荷したこの梅酒は、漬け込んだ梅の実から出る雫のみを丁寧に集めた、とても梅のエキス分が濃い原酒です。梅酒の雫取り...というところですかネ(^)梅の風味を存分に楽しめる味わい！なかなか出回らないレアな梅酒ですヨ。

1.8L **3,520円**



クラフトビール

〈三重県伊勢市・ひみつビール〉

うっこののみもの 常夏パイナポー味

先月伊勢市で行われた「伊勢志摩SAKEサミット」でも大人気だったひみつビール。KOBANもお手伝いで現地にいたのですが、「ひみつビールはどこで買えますか？」と、たくさんのお客様に聞かれてびっくりしたのを覚えています(笑)今回ご案内するのは、同ブルワリーの中でも可愛いラベルが一際目を惹く「うっこののみもの」シリーズの新作です。パイナップルをたっぷり使用することで、爽快な口当たりの南国フレーバーに仕上がりました！フレッシュ&トロピカルな甘味と柑橘系の酸味が、濃厚かつ爽やかな味わいを構成しています。最後にちょっぴり感じるやや苦の余韻が心地良いので、つついとおかわりしたくなっちゃいますよー！



350mL **836円**

日本和飲 わいん

〈長野県・はすみふぁーむ&ワイナリー〉

長野県東御市に位置する「日本一小さなワイナリー」こと「はすみふぁーむ&ワイナリー」。
葡萄栽培からワイン醸造まで手がける小さなワイナリーですが、その実力は折り紙付き！ワイン単体ではもちろん、幅広い食事に合わせやすいワインとして食欲の秋にピッタリです。
そんな同ワイナリーの今年の新酒と、KOBАのおすすめ定番ワインをご紹介します！

しなの

Shinanoヌーボー <赤・微発砲>

長野県産の赤ワイン品種を100%使用して醸された今期の新酒です。同ワイナリーの定番酒にはない、今の時期限定のワインです。
新酒らしく無濾過のにごりで瓶詰めし、イキイキとした味わいが特徴的な微発砲ワインとなっています。
軽快な飲み口でスルスルと飲めるので、あっという間に1本飲み干しちゃうかも！
今年は原料となる巨峰の収穫量が少ないそうで、ワインの生産量も例年よりはるかに少ないとのこと…早めのゲットを！

750mL **2,000円**



しんしゅう こうしゅう

信州の甲州 <白>

信州ではほとんど栽培されていない「甲州」という葡萄品種ですが、はすみふぁーむで造っちゃいましたということで、100%はすみふぁーむ産、「信州の甲州」です。
しっかりとした酸と厚みのある味わいを持つ、スッキリ辛口の白ワインです。

750mL **2,900円**



コンコード・ドライ <赤>

ピンクのラベルにはハート模様が♡
なんだか気になっちゃいますネ。グラスに注ぐと、キャンディのような甘い香りですが、飲んでビックリ！香りからはとても想像できないスッキリ辛口テイストに仕上がっています。でも、やはり不思議とフルーティ。そして、その軽快な味わいは和食にも良く合います。
コンコード種を原料にしたワインは渋みが少なくなるという特徴があるため、ワインデビューの方にもおすすめです！

750ml **2,000円**



ナイアガラ・ドライ <白>

はすみふぁーむ&ワイナリーの定番にして大人気の白ワインです。その人気ぶりは、生産が時折追いつかなくなるほど。多くの方々に愛されているワインです。
マスカットのようなフルーティな香りが気持ち良い！しかし、口に含むと香りとは真逆のドライ感が押し寄せます。このドライ感が、食事との相性の良さを引き出しています。
そこへフレッシュ感も合わせ、スイスイ飲みちゃいますヨ！

750ml **2,000円**



火酒 ひのさけ ~クラフト・ウイスキー~

〈静岡県・ガイアフロー 静岡蒸溜所〉

ガイアフロー プライベートカスク

AKITAYA SELECTION vol. II

各メディアでも幾度となく取り上げられる「ガイアフロー」のウイスキー。
2016年に設立されたばかりの、まだ新しい蒸溜所ですが、その味わいの良さは言うまでもなく、昨今のウイスキーブームの影響もあり早くも入手困難なジャパニーズウイスキーのひとつとなっています。
その「ガイアフロー」のウイスキー樽を酒類問屋が1本買いし、プライベートラベルで販売される運びになりました。
2種のポットスチルで造り分けたニューメイクをブレンディングし、バーボン樽にて約5年間熟成させたモルトウイスキーとなります。
針葉樹やミントのチューインガム、ラムネを連想させる柔らかく爽やかな香り。
はちみつ入りのマーメイドや蜜入りリンゴのようなフルーティな甘み。ソフトなウッディー感とドライな印象を与える飲み口。かすかにIPAビールやほうじ茶のようなビター感もあります。
アフターはスッキリで短め。瓶詰めされた数量は僅か271本のみ。レアなジャパニーズウイスキーと言われる「ガイアフロー」の中でも、究極のレア度ですよ。
超少量入荷のため、会員カードをお持ちの方に限り、おひとり様1本とさせていただきます。



700mL **16,500円**

酒の肴

〈三重県・尾鷲しお学舎〉

ねぎ塩たれ

10月下旬入荷予定

黒潮・熊野灘・鰯・からすみ・干物・さんま寿司。
山・ひのき・熊野古道。そして、雨。そんな地、三重県尾鷲市。風光明媚という言葉が似合う、自然豊かなところ。
月に2~3回は釣りに出向くKOBАあるじが大好きな地でもあります。その尾鷲市で、廃校になった木造校舎を再利用し、町おこしも視野に入れた「尾鷲しお学舎」を設立。
「お塩の学校」とも呼ばれており、水深415mから取水される海洋深層水を利用したこだわりの塩を作っています。その塩をふんだんに使い、国産白ねぎ(根深ネギ)にゴマ油とリンゴ酢でアクセントをつけた、とっても美味しい塩ダレがコチラ。
そのままチビリチビリ食べると酒の肴に最高。牛タンなどの焼肉、冷奴にも最高。野菜炒めの味付けにも最高。
アイデア次第でレシピは無限大！是非、ご賞味を！



80g **626円**

B-1グランプリ 2023

ちょっぴり出店します

11月18日(土)、19日(日)に四日市市で開催される「2023東海・北陸 B-1グランプリ」。三滝通りをメイン会場とし、東海・北陸地方の20団体もご当地B-1グルメが出店します。
三重県内では四日市とんてき、津ぎょうざ、亀山みそ焼うどんなどが出店予定。KOBАも近鉄四日市駅前のアーケード(公園通り)で、三重の地酒を販売するブースでお手伝いしています。
宮崎本店(宮の雪)・丸彦酒造(三重の寒梅)・早川酒造部(天一)の3社も来場し、それらの蔵元ブースでは有料試飲も楽しめますヨ。
ご都合がつくようなら、是非ご来場くださいませ。
ひやかし大歓迎です！B-1グランプリにつきましては、B-1グランプリ事務局(059-354-8286)までお問い合わせくださいませ。

女流酒屋のひとりごと
つい最近まで汗拭きタオルの準備せなかつた私ですが(笑)あつた間に秋(001)たちまち冬(002)もやだ！お酒の予約をしよう
毎年人気のゆるゆる四日市の酒蔵さん。他にもフルーリのお酒、ヨーグルトのお酒、紙面だけでは伝えきれない美味しいお酒がたくさんあります。ぜひ一度お店でチェックしてみてください!! by MICHIO