

酔心一

~其の貳百五拾貳~

2024年2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】

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

完全予約制 御予約受付中

限定酒

まるひこ

今朝しぼり

純米吟醸 無濾過生原酒

〈三重県四日市・丸彦酒造〉

2月下旬頃入荷予定

「三重の寒梅」で四日市市民にはお馴染みの川島町の丸彦酒造。創業は1867(慶應3)年。約150年もの歴史ある酒蔵です。創業当初は「鈴木酒造場」。1928(昭和3)年に法人化し、(名)丸彦酒造に。その後、合名会社から株式会社に変更しています。昭和の中期、三重県の清酒品評会において5年連続の首位賞という快挙を成し遂げた県内屈指の名門蔵で、「はま娘」の銘柄で知られていました。1994(平成6)年、先代・鈴木哲夫氏が「三重の寒梅」を新ブランドとして立ち上げます。2003(平成15)年に現社氏である今井氏が入社。2年の修行を経て、社氏に就任。その翌年には全国新酒鑑評会で見事に金賞を受賞します。酒造りに携わって僅か4年。社氏になって、まだ2年。しかも、弱冠20代の若さで。異例とも言えるスピードでの受賞は、全国の酒類関係者を驚かせます。同蔵はこれまで、県内の品評会では幾度となく受賞を重ねてきました。全国での金賞は同蔵として、実に50年ぶりのことでした。その後も今井社氏の造る酒は快進撃を続け、5年連続で全国で金賞を受賞。それ以降も幾度となく受賞を重ねます。これって、四日市内の酒蔵でありながら、四日市市民にはあまり知られていませんか？ メッチャすごいんです、今井社氏。

その丸彦酒造を只今切り盛りするのが、亡き6代目の跡を継いだ藤原大地氏。6代目のご息女が大阪に嫁がれ姓が藤原となります。そのご子息がサッカー小僧で、大阪から四日市中央工業高校に入学。サッカーで青春を謳歌します。サッカー日本代表のジャガーこと浅野拓磨さんのひとつ先輩にあたり、寮で寝泊りをし、四日市で高校時代を過ごしました。大学時代には早くも滋賀県の酒蔵で修行をし、卒業後に同蔵に入社。おいちゃんの元で多くを学び、現在7代目として奮闘中の毎日です。若くてエネルギッシュな藤原社長と凄腕今井社氏のコンビによる同蔵の今後の発展には期待が膨らむばかり。現に、昨年からの依頼した「まるごと四日市の酒 MARU YON」も大好評をいただいております。

また、今期から新リリースした丸彦シリーズも、即完売が続いております。上手く造った酒＝旨い＝飲み手が称賛…。この図式が今の丸彦酒造にピッタリとハマっていますよね。そんな丸彦酒造が「今朝しぼり」を完全予約制で発売する運びに。その名の通り、早朝に搾ったお酒がその日の夜に飲めるという、地元ならではの特別企画です。この原稿を書いている今、「丸彦・今朝しぼり」は、まだ仕込みに入っていません。只今準備中というところで。酒は自然の力に任せ発酵させるため、搾る日がいつかは定かではありませんが、酒を搾った日の朝、KOBAが丸彦酒造まで御予約分のみを引き取りに伺います。酒を搾ったその日のうちに飲めるという、特別な「しぼりたて生酒」ですよ。

「特別なしぼりたて」…その理由をまとめると…

- ① 人気の美酒、「丸彦」のしぼりたて生酒です。
- ② 早朝に搾ったお酒をその日のうちに飲むことができます。
- ③ 御予約いただいた方しか飲むことが出来ません。

今現在、詳しいスペック等は不明ですが、旨いに間違いなし！是非、ご予約ください！

■ 御予約締切日 **2月29日(木) PM9:00**

■ 完全予約制

御予約いただいた分しか出荷されませんので、どうかお忘れのないように…。御予約は今すぐ ☎ 059-333-5800 まで！

■ 発売日

只今のところ **3月上旬前後** という目安しか判りません。御予約いただいた方には判り次第、ご連絡させていただきます。

720mL **1,980円** 1.8L **3,960円**

まるひこ

丸彦 103

門外不出 Limited Edition

純米吟醸 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吟醸を「生」のまままで出荷してとお願いした酒です。しかも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。10月発売の「101」、12月発売の「102」、共に大好評をいただき、即完売。この「103」がシリーズ最終章となります。ラベルは「丸彦」のロゴの上に「本ライン」、下にはラインが1本～3本。上から読むと漢数字で一〇一、一〇二、今回は一〇三という見た目となります。現段階ではまだ試飲はできていませんが、「チャーミングな味わいに仕上がった」と蔵元の弁。きっと米の旨みとフレッシュ感が共存する優しい甘みを持つ酒に仕上がっているのでは？ 少量入荷の為、お早めに！



720mL **1,870円** 1.8L **3,630円**

新規取扱！ 〈三重県 菰野町・早川酒造〉

たぴか

田光

純米吟醸 無濾過生酒 出羽燦々

蔵元社氏の早川俊人氏の修行先である山形県で栽培された「出羽燦々」を使用した限定酒です。香りは清々しく爽やか。口当たりは非常にシャープで、その中に『田光』らしいソフトで優しい旨味を感じます。そこへ爽やかな酸味と少しの苦渋が合わさることで、全体のバランスを整えながら、ややドライな余韻を残してフィニッシュ。和食系の繊細な味付けのお料理や、少し苦味のあるお料理に合わせると楽しい1本です。



720mL **1,760円** 1.8L **3,300円**

たぴか

田光

純米吟醸 火入れ 雄町

雄町ならではの清らか且つフルーティな香り。一回火入れならではのフレッシュ感と落ち着き感を両立させた口当たりで、爽やかでふくやかな甘味とジューシーな酸味が口の中に広がります。「雄町」ならではの奥行のある甘味とキレの良い酸がバランス良く絡むことで、重たさを全く感じさせません。一口飲めば、早川社氏が醸す「雄町」の酒に魅了されること、間違いなし！



720mL **1,980円** 1.8L **3,905円**

たぴか

田光

純米酒

その時期ごとに最善の酒米を使用して醸す、同蔵の基本となる定番純米酒です。香りは穏やか。メロンやバナナを連想させる落ち着いた香りです。ミネラル感のあるまるやかな口当たりで、ふくやかな米の旨味を感じさせます。その旨味と優しい酸味、そしてホンの少しの苦渋が絶妙なバランスを保ちながら喉を通っていきます。派手さこそありませんが、その奥ゆかしい飲み口は、食事との相性もバッチリ！和洋中問わず、幅広い食事に寄り添います。ご自宅の定番酒としてもおすすめです！



720mL **1,485円** 1.8L **2,860円**

限定酒

〈栃木県・小林酒造〉

2月下旬頃入荷予定

ほうおうびでん
鳳凰美田 Black phoenix 愛山
ブラックフェニックス あいやま
純米吟醸 本生

金色の不死鳥がラベル一面に描かれた、インスタ映えするラベル。見た目だけでパケ買いされる方も多いのでは？ まっ、確かに見た目も大切ですが、肝心なのは中身。酒も男と同じです(。) その中身の良さについてご説明致しますネ。先ず、原料米が55%精米の「愛山」。その昔、「剣菱」だけが契約農家さんに栽培していただいていた米です。諸事情で「剣菱」との契約が切れ、他の酒蔵もようやく有り付けることが出来るようになった、とても生産量の少ないお米です。次に、その味わい。とにかく旨い！ とかく酸味が高くなりがちな「愛山」の特徴を見事にコントロールし、程良い酸味にまとめています。そこに、完熟果実のようなフルーティな香りと甘味が見事にコラボレーションした味わいは、とても上品。そんなもってクリアー。この酒でアンチ日本酒の方を振り向かせたって(。) 下さいナ(。) でも…その前に、この酒の虜になっている自分がいいますよ(。)



720mL **2,200円** 1.8L **3,960円**

ほうおうびでん かん
鳳凰美田 爛KAN 秋田流生もと造り
純米吟醸

フルーティな味わいで大人気の『鳳凰美田』ですが、そのラインナップのほとんどが冷酒で飲んで美味しいタイプ。しかし、このお酒はお燗向けに設計されています。岡山県産「雄町」を贅沢に55%まで精米し、生もと仕込みです。「雄町」特有の旨味を最大限に引き出しつつ、生もと造りならではの酸味と力強さが見事に馴染み、ミルクタッチで滑らかな口当たりをお楽しみいただけます。昨年10月に入荷した際も、即完売でした。お早めに！



720mL **1,980円** 1.8L **3,740円**

〈秋田県・阿櫻酒造〉

2月下旬頃入荷予定

あざら
阿櫻 亀の尾 無濾過生原酒

幻の酒米「亀の尾」を60%精米。アルコール添加も無し。じゃ、純米吟醸？ いや、違ひです。普通酒規格となります。その理由は、使われる「亀の尾」が規格外(3等未満)の為。その為、特定名称酒を名乗れません。

スペシャルな普通酒ってどこですナ。香りはおとなしめですが、旨みはジューシー。深みのある甘みとワイドな味幅に、クリアでキレイな酸が絡みます。そして、やや甘の酒質とっていると、ラストはやや辛に変動。甘みに絡む酸味、そして辛口へと誘う淡味のバランスがとても良く整っています。

最高のコスパをお楽しみください！
「亀の尾」60%精米でこの価格、ありえへんっす。

720mL **1,419円** 1.8L **2,838円**



〈宮城県・男山本店〉

そうてんでん
蒼天伝 FLYING BIRD 特別純米 無濾過生原酒
フライング バード

「蒼天伝」の誕生20周年を記念し、2022年から発売となった限定酒です。ひと言で限定酒と括りますが、限定の理由も季節だったり数だったり様々。この酒は特約店から注文を受けた分しか瓶詰めされない限定酒です。爽やかな味わいを基調としつつ、爽やかさに反するテイストであるボリューム感も感じます。更に、フレッシュ感で見事にコーティングされて、実に旨い！ お刺身からトンカツまで、幅広い料理に対応できる懐の深い酒です。でも…。この酒は飲食店さん専用のお酒。「そんなんやったら案内するナ、ボケ!! カス!!」そんな声が聞こえてきそうですが、どうかご安心を。飲食店さん専用ですので店頭には並びませんが、スタッフにお声掛けいただきましたら店奥の冷蔵庫からお出しできます。もちろん、蔵元にも承諾済みです。スタッフに「フライング・バード!!」とお声掛けくださいませ！



720mL **1,650円** 1.8L **2,970円**

〈山形県・楯の川酒造〉

2月下旬頃入荷予定

たてのがわ むが
楯野川 無我 ゴールドボトル
純米大吟醸生原酒

「この酒に6つの「無」有り」というキャッチフレーズで販売される「楯野川 無我」シリーズの第4弾となります。6つの「無」とは「無濾過」「無加水」「無加熱」「泡を立て無い」「時間を置か無い」「無我夢中に追求」。そして、KOBALが7つめの「無」として勝手に皆様に訴えているのは、「すぐに無くなる」(。)

これまで酒米違いで展開してきたこのシリーズですが、今回は兵庫県産「山田錦」を50%精米して原料米に使用しています。杏とも思える軽い香りに心地良さを覚え、早く飲みたい一心で酒器を口に。先ず、程良く広がる優しい甘みにウツリ。

その甘みの後から追いかけてくるキレイな酸味。そして、甘みを直ぐに追い越して、酸味が引く張っていきます。「山田錦」ならではのリッチで奥深い甘みを、酸味が爽やかにかき消す…みたいな。「無我シリーズ」ならではの美味しさは脱帽の域！

720mL **2,475円** 1.8L **4,400円**



〈新潟県・峰乃白梅酒造〉

りょうこ
菱湖 純米ドライ生酒

酒処・新潟の酒でありながら新潟酒らしくない。辛口でありながら従来の辛口酒でもない。NEW NIGATA DRY…

そんなイメージの「菱湖 純米ドライ」。年間定番酒です。ひと言で表現するなら、今風の辛口酒とでも申しましょうか。

香りは青りんごや梨のよう。口に含んでも、そのフルーティな香りは広がり、同様の甘みを覚えます。「アレ、辛口とちゃうやん」と一瞬思うのですが、舌の左右から酸味がエッジを

効かせながら覆いかぶさり、甘さをかき消します。その甘みが無くなって直ぐにやってくる苦味が辛みとなり、

スッとキレた後も辛口の残像を映し続けます。

ジャンルの的には芳醇辛口酒のゾーンに入るのでしようが、スタイリッシュでトレンドな辛口酒に仕上がっています。

世が求める今の時代に合う辛口酒とも言えますネ。その酒の「生酒」ヴァージョンとして限定入荷したのがコレ。

火入れをしていないことにより、フレッシュ感と清々しさが倍増。定番酒同様、林檎や梨のような香り。

ひと口飲むとボリュームを感じるのですが、スッキリとした酸味が味わい後押しし、ラストをドライに締めてくれます。

辛口派は勿論、味わい派にも喜ばれるテイストに仕上がっています。

多くの方に「ヤバイ」と言わせる自信、メッチャあるぞ〜！

720mL **1,485円** 1.8L **2,915円**



〈愛知県・関谷醸造〉

ほうらいせん ぐ
蓬莱泉 空 十年古酒 純米大吟醸

1985年の発売以来、絶対なる人気を誇る「蓬莱泉 空」。KOBALにも年間3回入荷いたしますが、毎回抽選となり、その人気は

時が経ってもエスカレート状態。単なる一過性ではなく、また安定でもなく、圧倒的な人気とでも言いましょうか。

酒屋目線でも、只々驚嘆させられる人気の酒です。その「空」の、ナント10年古酒が希少数ですが限定入荷！

前回出荷されたのが2020年。その時は確か10数年ぶりの出荷だったかと思えます。

「今後は4年ごとに出荷していく方向です」と、蔵元営業マンの鈴木さんが話していたのを覚えています。

その時が遂にやって来た〜！という感じ！！

「空」は低温熟成させること1年。その10倍もの年月を低温にて熟成させた逸品です。

「超」という字が幾つか解らない秘蔵酒とも言えますね。『「空」の良さを残しつつ、米の旨みと穏やかな香りが混然一体となった幅のある味わい』と蔵元の弁。先ずは冷酒で一献。二献目は常温で。

そして、三献目はぬる燗。どの温度でも絶品ですが、特にぬる燗は喜びの絶頂を必ずや体感できますよ。ぜひお試しあれ…。

720mL **11,000円**



～ 限定酒 ～

〈三重県多気郡・元坂酒造〉

さかやはちべえ いせにしき
酒屋八兵衛 伊勢錦 純米生原酒

この酒の原料米である「伊勢錦」と言えば、「山田錦」の原種でありながら、一度は途絶えた最古の酒米品種。それを元坂酒造が復活させたことは有名な話ですよネ。香りは穏やか。青みが残るバナナや食物繊維由来のハーブのよう。いかにも純米酒という香りです。口の中では旨みがフワッと広がります。その旨みが、繊細でありながら奥深いんですヨ。これぞ「酒屋八兵衛」、これぞ「伊勢錦」、そんな味わい。そして、その旨みにファーストからラストまでバランス良く馴染むフレッシュ感が、酒質全般に清らかさを与えています。イヤ〜この酒、何杯でも何本でもイケるわ〜。でも…。何杯、何本イケても、そんなに数、あらへんで〜。



720ml **1,800円** 1.8L **3,500円**

〈岐阜県・林本店〉

ひゃくじゅうろう さくら
百十郎 桜 純米吟醸 無濾過生原酒

蔵元の地元は歌舞伎役者の「市川百十郎」の出身地。だから、酒名も「百十郎」。「市川百十郎」は昭和初期には旅一座を結成し、東海一の歌舞伎と称されたそうです。各地を巡業し、地元立ち寄りした際、境川沿いに桜を植樹。3年間で1200本の吉野桜を寄付し、今では「百十郎桜」と呼ばれています。「日本さくらの名所100選」にも数えられる、見事な桜並木です。そんな桜の名所から桜にちなんだ酒が今年も入荷致しました。きっと、誰もがハッピーになれる酒！まず、ピーチやシトラスのようなアロマでハッピーに！そして、フレッシュな口当たりとクリアな旨みで、更にハッピーに！開封初日、肴は山菜の天ぷら。次の日はシーザーサラダ。その翌日は塩からあげ…。この酒さえあれば、誰でも何処でも直ぐにハッピーになれちゃう。桜の木の下でみんなで一緒に飲めたら、もっとハッピー！



720ml **1,925円** 1.8L **3,630円**

〈三重県伊賀市・大田酒造〉

はんそう
半蔵 木桶仕込み 純米生酒

昭和10年製の木桶を使って仕込む純米酒です。木桶には自然の無数の孔があり、酵母が独特な発酵を行います。木桶仕込みは温度管理等、難しい酒造りとなりますが、出来上がったお酒は不思議と口当たりの柔らかい、まるやかな味わいに仕上がります。蔵元もその理由は明確に解らないと言いますが、たっぷりと愛情と手間をかけるからなのですかネ？昔ながらの木桶仕込みですので、当然小仕込みとなります。ですから、多くの酒は出来ません。出来上る量は、720mlで480本のみと超少量のレア酒。純米酒としては割高の価格ですが、量が出来ないのだからやむを得ませんね。通常は「火入れ」をしてからの出荷となりますが、コチラはあえて「火入れ」をせず「生」での限定入荷。元々レアな酒が、もっとレアになっての入荷です！



720ml **2,420円**

〈愛知県・伊東〉

ししま
敷嶋 特別純米 出羽燦々 無濾過生原酒

昨年、同蔵が初めてチャレンジした酒米「出羽燦々」。今年の酒は未試飲ですが、「とてもクリアに仕上がった」と蔵元の弁。そして、『ある意味、「敷嶋」らしくない、非常に飲みやすいお酒』とも。続けて『でも、奥底に「出羽燦々」らしい香りもあり、ラストはキレッキレです』と。蔵元の「今すぐにもでも飲みたいくなるようなコメント」、もう勘弁してほしい。我慢大会か？！



720ml **1,760円** 1.8L **3,520円**

〈新潟県・朝日酒造〉

くぼた まんじゅ
久保田 萬寿 純米大吟醸 無濾過生原酒

先月号でご案内させていただき、たくさんのお予約を頂戴しました。誠にありがとうございます。今月号でも再度ご案内させていただきますネ。日本酒ファンなら誰でも名を聞いたことのある「久保田 萬寿」。その「萬寿」の限定酒、無濾過生原酒バージョンとなります。何ってっただって「久保田 萬寿」の限定酒、その味わいについて今更KOBAが語る必要も無いと思いますが…。見た目は微かにゴールド。ウン、無濾過ならでは！香りは芳醇。口の中では舌の上をソフトに転がり、ジワッと染み渡ります。濃厚で深い味わいにも関わらず、雑味のないクリアな飲み口。ミディアムボディでありながら不思議と重さを感じません。きっと、キレイな酸と生酒ならではのフレッシュ感が、バランス良くボディに馴染むからなのでしょうネ。喉を滑るかの如くスルッと通り、その後のキレも良し。このキレの良さこそ「久保田」の真骨頂でもあります。余韻にインパクトを与えつつ、ケバさのない上質な素朴さも感じる飲み口。原酒ならではのチョッピリ高めめのアルコール感(17%)も、飲み応え感を与えてくれます。甘辛酸苦辣の味わいのパーツのバランスは勿論ですが、豊かさ・柔らかさ・深み・フレッシュ感・滑らかさ・キレ等、感能のバランスにも長けた酒です。寿司、天ぷら、懐石などの和食に合わせると至福ですよ。特に、からすみ大根やあん肝、最高〜！



720ml **5,896円**

くぼた
久保田 純米吟醸 にごり

銘酒「久保田」の限定酒です。フルーティで華やかな吟醸香が広がります。口当たりは優しく、サラッと滑らかテイスト。膨らみがありながらもシャープな甘みとキレのある酸味が特長。旨味のある肉料理や香辛料の効いた料理などに見事に寄り添います。従来の「久保田」には無い、「シャープな甘み」を持ちます。シャープな甘み…そこがイイ！にごり酒が苦手な方にも喜んでいただけそうな味わいに仕上がっていますよ。



720ml **円**

〈滋賀県・藤本酒造〉

しんかい ラ ビオッチャ ディ プリマヴェーラ
神開 La pioggia di primavera

酒名はイタリア語で春雨…らしいです。春らしい、ほんのりとしたテイスト。香りはフルーティ。ハツラツとした青りんごやマスカットを連想させる香りです。口の中ではみずみずしい甘みと心地良い酸味が素敵なコラボレーションを奏でます。味わいにも香り同様、フルーティさを感じるのですが、これってフルーティな甘みじゃなくフルーティな酸味？そう思える酸味って、実にイイ！透明感もあり、スムーズな飲み口。ラストもほんのり甘みを残してフィニッシュ。とてもチャーミングな味わいですヨ。



720mL **1,650円** 1.8L **3,300円**

〈長野県・七笑酒造〉

ななわらい
七笑 純米吟醸 無濾過生原酒

「笑」をコンセプトとした木曾の酒「七笑」。その「七笑」の限定酒です。春の息吹を感じさせる、搾りたての生原酒。ほのかに感じる甘い上立ち香。口に含んだ時の安らぎ感のある含み香も気持ちイイ。無濾過ならではの豊かな旨味が口の中いっぱい広がります。甘みは抑え気味、ちょっぴり酸味を感じる酒質。みずみずしくて爽やかな飲み口。キレもバッチリ。味わい重視の酒質をした、笑顔になれる酒です。



720mL **1,540円** 1.8L **3,080円**

～ 限定酒 ～

〈三重県伊賀市・若戎酒造〉

ぎざえもん
義左衛門 G-collection MK-3
純米吟醸 生原酒

先月号でもご案内した「レアな義左衛門」の第2弾です。通常の「義左衛門」は酵母別で造った8種類の酒をブレンドして完成します。この度、本来なら出荷されないブレンドする前の単体、レアな酒が入荷いたしました。

使用酵母は、三重県酵母「MK-3」。華やかな香りを生み出すという特徴を持つ酵母です。三重県内の多くの酒蔵で、大吟醸や吟醸酒を醸す際に多用される酵母です。その香り、やはり華やか。そして、フルーティ。スリムなボディラインでありながらも、酒の旨味が凝縮されています。キレも良い。好相性のお料理はズバリ、野菜！バーニャカウダソースやマスタード&オリーブオイルを絡めた野菜を肴に一献、是非お試しを！

720ml **2,090円** 1.8L **3,740円**



ぎざえもん
義左衛門 春だもん 純米吟醸

春のウキウキした気持ち。暖かな空気。春の花々の香り。色んな春を感じられる、呑める「春」！華やかな香りとスッキリした飲み口のこの酒は、ワイングラスがおすすめ。春野菜の温サラダ、菜の花の和え物など、旬のお料理と好相性。

面白いペアリングは「いちご大福」。休日のおやつ、いちご大福と一緒にワイングラスで！

720ml **2,035円** 1.8L **3,740円**



〈広島県・天寶一〉

てんぼういち
天寶一 萌えいぶき 純米直汲生

「萌えいぶき」とは「雄町」の血統を引き継ぐ、蔵の地元・広島産の酒米です。この酒の味の膨らみ具合・ボリューム感・果実感など、飲み口には、やはり「雄町」系の味わいが表現されています。そして、直汲みで瓶詰めすることにより、ボリューム感と果実味を、より一層感じ取れる飲み口に仕上がっています。直汲みならではのプチプチ感と、「天寶一」らしいラストに訪れるドライ感がクロスするフィニッシュは、抜群のキレを演出。どんなお料理にも寄り添う様は、まさに「おみごと」のひと言！

720mL **1,375円** 1.8L **2,750円**



てんぼういち
天寶一 Attack 山田錦 純米吟醸 生酒 攻め

酒造りの行程において終盤となる上槽。発酵がほぼ終了したモロミを清酒と粕に分ける操作の事です。酒を搾る行程と言った方が解り易いかもかもしれませんね。その上槽で搾られた酒は、搾られる部分で呼び方が違います。搾り機から一番最初に出てくる部分が「荒走り」。ワイルドでキレ味が良く、香り華やかでフレッシュな味わいを楽しめます。その次、中間に出てくる部分を「中汲み」又は「中取り」と呼びます。香味のバランスが良く、一般的にいちばん味わいが乗った部分と言われています。そして、搾り機から最後に出てくる部分が「貴め」。濃厚で飲み応えタップリの味わいとなります。大吟醸クラスなど高価なお酒には、この部分はあまり使われません。本来なら他の酒にブレンドされることが多い部分ですが、「貴め」の部分だけで商品化されたのが、この酒。栗きんとんのおこげの感覚(笑)酒米の王こと「山田錦」で醸された純米吟醸の「貴め」の部分となります。いくら「貴め」とは言え、味わいが「NO」なら蔵元も当然商品化致しません。

そして、純米吟醸にも関わらず「貴め」だからこそ実現出来るこの価格。毎日飲めるハイスベックなお酒と言いたいところですが、限定品のため数が少なく、毎日飲めません(笑)チャメツ気のあるネーミングもオモシロイ。貴め→攻め→アタック。シャレツ気タップリ。決して洗濯機には入れないでください(笑)

720mL **1,210円** 1.8L **2,420円**



〈茨城県・来福酒造〉

らいふく
来福 さくら 純米生原酒

原料米は59%精米の「五百万石」。表示は純米酒ですが、純米吟醸規格のお酒です。使用酵母は花酵母。コレ、来福酒造の得意技。しかも、桜の花から分離した酵母を使用。ラベルはピンク。そして、酒瓶までもが淡いピンク色。林家パーとパー子かっちゅうの(〃)

これからやって来る春にピッタリの酒ですナ。で、どんな味？先ず、見た目が桜吹雪のような「うすにごり」。次に香り。これまた桜を連想させるかのようにフルーティ。そして、生酒ならではのフレッシュ感と、原料米「五百万石」由来の軽快さ。だけど、旨みもキッチリ表現されています。更に、原酒ならではのボリューム。おまけに、それらを陰で引き立たせる心地良い酸味。春ならではの山菜の天ぷらと素敵なマリージュ。この酒、べつに満開の桜の下で飲んでも、春を感じさせてくれますワ。桜が咲く前から心も暖めてくれる…そんな酒っす(〃)

720ml **1,595円** 1.8L **3,080円**



〈福島県・曙酒造〉

てんめい よん
天明 中取り肆号 純米生酒

人気の「天明」。その限定酒である「中取りシリーズ」。零号から始まり、この「肆号」で第5弾となります。酒名の「4号」の「4」には大字の「肆」が使われています。小切手、通い帳、戸籍などに使われる偽造防止のための漢数字ですが、近年では漫画やアニメ、テレビゲームやトレーディングカードの世界でもよく見られます。古いのが新しいってことですかね？で、本題。どんな酒？原料米は「山田錦」×「雄町」。

この酒のテーマは「酸」。酸っぱい。すい。す。五感のひとつ。食べることを楽しむ「酸」。食に寄り添う「酸」。そして、引っ掛かりのない、透明感ある「酸」。更には「天明」にしかない、個性のある「酸」。そんな「酸」を目指して醸された酒です。日本酒に「酸」の役割は欠かせません。味わいの感じ方、特に濃淡や甘辛を左右させます。また、キレや爽やかさの演出にも。通常の酒では、旨みや甘みのバランスを取る協役。「酸」単体では目立つことは少ないですが、この酒は「酸」が主役。原料米由来の豊かな旨みのあるボディに、さくらんぼのようにキュートでみずみずしくキュンキュンするような酸が絡むことで、満面の笑みを誘う味わいに仕上がっていますよ。「旨」×「酸」の素敵なコラボをお楽しみいただけます。

720mL **1,705円** 1.8L **3,410円**



〈三重県多気郡・河武醸造〉

ほこすぎ あまやどり
鋒杉 宿雨 特別本醸造 無濾過生原酒

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る「鋒杉」の新ブランド。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、吟醸香ですワ。口の中ではソフトでジュシー。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、キレ良くフィニッシュ。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。実に旨い！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ださるように。」

720mL **1,430円**



3代目 Mr.Yの
月イ千B | 09

透き通るような酒質ながらも、しっかりした旨味。キレ味抜群な味わいで、端麗、且つ、芳醇な香りをお試しあれ。

【川中島 幻舞 吟醸】 1.8L **3,190円**



あっぱれ本格焼酎

〈鹿児島県・国分酒造〉

いしんのいってき
 〈芋 27°〉 **維新ノ一滴 生もと造り**

国分酒造の焼酎と言えば安田宣久杜氏抜きでは語れません。2017年には「現代の名工」をも授章した焼酎業界きっての名杜氏です。一般に通常の芋焼酎は一次仕込みに米麴を使用しますが、「芋焼酎だから、芋100%で出来ないが?」という想いより、米麴ではなく芋麴を使用した芋焼酎を造り上げました。当店でも大人気の「いも麴芋」がソル。今では多くの蔵元が芋麴を使用した芋100%焼酎を造っていますが、元祖は安田杜氏が造った「いも麴芋」となります。その後、大正時代に使われていた老麴を使って造った「大正の一滴」、絶滅したさつま芋品種「蔓無源氏」を復活させ使った「蔓無源氏」など、焼酎業界で前例の無い芋焼酎を数々生み出し、どの焼酎も世にウケるヒット酒となります。そして、「芋麴」「蔓無源氏」を使い、杜氏の名をそのまま酒名にした「安田」が発売され、これまた大ヒット。私も含め、多くの人がこの「安田」が安田杜氏の集大成だと思ったはず。

しかし、安田杜氏の焼酎造りへのチャレンジは、これで終わりではありませんでした。その酒がコレ。文献を基に、明治維新の頃に飲まれていた焼酎を再現した芋焼酎です。文献通りに蒸したさつま芋を粉碎して水を加えると、数日後に酸っぱくなります。乳酸発酵ですネ。それを黄麴で仕込むという、日本酒造りで言うところの「生もと造り」を芋焼酎でも目指したのです。ピーカーを使い何度も何度も実験を繰り返した後、2012年に仕込みとして初チャレンジ。更に、蔵にあった200Lサイズの小さな試験用蒸留器を文献通りのツプロ式蒸留機に改造して蒸留しました。しかし、本人が想うような乳酸発酵は出来ず「生もと造り」にはまだまだ程遠い状態。それでも何とか蒸留することができ、720ml瓶で156本のみ限定発売。その時の商品名は今と同じ「維新ノ一滴」ですが、「生もと造り」ではなく「水もと造り」という表記でした。翌年には試行錯誤しながら真の「生もと造り」による芋焼酎を初めて成功させました。しかし、その後2年間は思うような「生もと造り」ができませんでした。やはり簡単にはいかないかと改めて実感したそうですが、あきらめずに改良を重ねます。6年目の2018年、再び「生もと造り」に成功。この時、安田杜氏自身も、やっと「生もと造り」をマスターできたと感じるようになったそうです。味わい云々よりも、浪漫を飲み干したい気になせる焼酎ですネ。原料芋は「紅はるか」。小型蒸留器ですので出来上がり数量も超少量となり、720ml瓶で800本限り。力強い旨味と芋特有の甘みを存分に楽しめる、唯一無二の味わいに仕上がっています。150年前、明治維新の頃に西郷さんや大久保さんが酌み交わしたであろう芋焼酎、ぜひご賞味くださいませ。入荷数は僅かに12本と超レア! 品切れの節はお許し願います。



720ml **3,740円**

〈鹿児島県・国分酒造〉

こじいも かんづ
 〈芋 26°〉 **いも麴芋 寒造り**

左記の「維新ノ一滴」では米麴を僅か3%だけ使用しました。それをオール芋麴、つまり芋100%で仕込んだのがこの芋焼酎です。芋100%焼酎を世に送り出した、元祖・本家本元の国分酒造ならではの拘わりですネ。芋100% & 生もと造りの芋焼酎って、他にありませんヨ。この焼酎はツプロ式蒸留機ではなく、一般の仕込みと同じ蒸留機を使用していますので、左記の酒よりは多く造れます。とは言え、こちら1.8Lで1000本という少量生産のため、入荷も少量。お早め!



1.8L **3,465円**

〈鹿児島県・鹿児島酒造〉

あぐね
 〈芋 25°〉 **阿久根 無濾過新酒**

芋の甘味をしっかりと感じとることができる人気の芋焼酎「阿久根」の新酒です。セカンドネームは「ピンクの阿久根」(C)浮遊物だけを取り除き、旨味成分はそのまま残し、25度に割り水した無濾過の芋焼酎です。新酒ならではの芳醇な香りと共に、まろやかに溶け込む芋本来の甘味。無濾過特有の重厚な刺激は、一目惚れした時のようなインパクト! ひと味違う芋焼酎の甘い魅力に誘われてみては…



720ml **1,550円** 1.8L **2,750円**

〈鹿児島県・佐多宗二商店〉

ふにせ はい
 〈芋 30°〉 **不二才 醗**

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「醗」が入荷しました。「醗」とは濾してないお酒の事。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**

火酒 ひのさけ

~クラフト・ウイスキー~

〈長野県・マルスウイスキー信州蒸留所〉

こまがたけ
駒ヶ岳 シングルモルト 2023 エディション

良質な水、豊かな自然。中央アルプス山系の麓に位置する信州蒸留所。過日のNHK朝ドラ「まっさん」のモデルであり、ニッカウイスキーの創業者でもある竹鶴政孝氏の「竹鶴ノート」を元に、プラント設計された日本で最も高地にある蒸留所。そこで造られた限定ウイスキーが少量入荷しました。

バーボンバル、シェリーカスク、ポートカスク。それぞれの樽で熟成された原酒がバランス良くヴァッティングされたシングルモルトウイスキーです。紅茶・熟した柿・バナナ・焼き菓子連想させる様々な味わいが交差し、甘みまでも覚える飲み口は、まさに絶品です。



700ml **8,800円**

〈鹿児島県・マルスウイスキー津貫蒸留所〉

つぬき
津貫 シングルモルト 2023 エディション

九州は鹿児島。薩摩半島南西の緑あふれる山あいの盆地に位置する津貫蒸留所。良質な湧水に恵まれ、九州ならではの温暖な地と盆地ならではの寒暖差は、ウイスキーをダイナミックに熟成させます。そこで造られた限定ウイスキーです。こちら少量入荷となります。

バーボンバルを主体とし、様々なモルト原酒をヴァッティング。プラム、すもも、紅茶、キャラメル、カスタード…。フレッシュで華やかな香りビター感。そして、ふくよかな厚み。数々の味わい要素が複雑に織り成すハーモニーをお楽しみください。



700ml **9,020円**

日本和飲

わいん

〈茨城県・来福酒造〉

来福 WINE

sakura yeast roze <ロゼ>

花酵母で醸した日本酒で注目を集める来福酒造。日本酒造りで得た技術を駆使して、近年はワイン造りにも取り組んでいます。そんな多才な蔵元から、春にピッタリのロゼワインが入荷しました。葡萄品種は茨城県産「富士の夢」。日本酒造りと同様に「さくらの花酵母」を用いて丁寧に仕込みました。ぶどうのイキイキとした果実味あふれる香り。爽やかな酸味も心地良く感じます。フルーティで軽やかな飲み口で、スイスイ飲めちゃう！ 同じ「さくらの花酵母」を使用した日本酒「来福 さくら」との飲み比べも楽しそう(〇)大人の酒遊びですネ！

750ml **2,200円**



来福 WINE SUNRISE <白>

こちらの白ワインはKOBAs初入荷！上記のロゼワイン同様、清酒用の花酵母を使用して仕込みました。柑橘系果実を想わせる爽やかな香り。若々しくフレッシュな口当たりで、旨味ある果実感とハツラツとした酸味が口の中で心地良く広がります。軽やかにスイスイ飲めちゃいますよ～！魚の塩焼きや野菜の天ぷらなどに合わせて楽しみたい1本です。

750ml **2,200円**



ほろ酔い華酒

〈栃木県・小林酒造〉

ほうおうびてん

鳳凰美田 いちご酒

蔵元の地元・栃木県が誇る特産イチゴ「とちおとめ」と、「鳳凰美田」の吟醸酒から造られるイチゴのお酒。香りと甘み、共にイチゴそのもの。そして、舌触りと質感までも、イチゴそのもの。なぜならイチゴの果肉も含まれているから。そこに乳製品がプラスされているため、練乳をつけて食べるイチゴや不二家のミルクレープのような味わいに仕上がっています。酔っぱらっちゃデザートの域ですわ。大人しか味わうことが出来ないデザートです(笑)。先月号で1月入荷分がラストとお伝えしましたが、2月に少しだけ出荷してもらえました。毎月、早々の売切れになってしまいます。どうかお早めのゲットを！



栓にはガス抜き用の穴が開いています。瓶を横に寝かせて置きますと液漏れすることがございます。瓶は立てた状態で保存いただけますよう、お願いいたします。

賞味期限：製造日より2ヶ月 **【要冷蔵商品】 500mL 1,760円**

MARU YON 売り上げの一部を寄付

昨年で7回目の発売となった「まるごと四日市の酒 MARU YON」の売り上げの一部を、2月9日(金)に、今年も僅かばかりではありますが、四日市市に寄付させていただきました。1月1日に発生した能登半島地震の一助にもなれないかという思いを持っていました。そんな折、四日市消防本部が救援活動に出向していることを知り、今年も四日市市を通じて四日市消防本部へと寄付させていただきました。「MARU YON」は原料米・酒造り・販売・飲み手とオール四日市にこだわり、「FOR THE YOKKAICHI」を目指した酒です。皆様にお買い上げいただき、また、お飲みいただいたこの酒代の一部が四日市市に還元され、震災後の手助けに使われる事になります。いただいた感謝状は、宛名こそ「まるごと四日市の酒 実行委員会」ですが、お買い上げ、お飲みいただいた方々全員に宛てられた感謝状です。改めて感謝申し上げます。

日本酒イベント

ミニ版 三重の酒蔵市 ~ おぼんざい ふじまさ編 ~

2月4日(日)、四日市市諏訪栄町の「おぼんざい ふじまさ」様にて【ミニ版・三重の酒蔵市】を開催いたしました。御参加いただいた方、実に45名様。1Fと2Fを貸し切り、満員御礼となる宴です。キャンセル待ちの方もみえ、もうここまで来るとミニ版ではなく、ミドル級の「酒蔵市」ですネ。ミニでもミドルでも、「大酒蔵市」に比べると規模はやはり劣ります。でも、そのディーブさは「大酒蔵市」に勝るとも劣りません。当日の参加蔵元は「鉾杉」醸造元・河武醸造、「半蔵」醸造元・大田酒造、「宮の雪」醸造元・宮崎本店の3蔵。もちろん各蔵元も参加。各蔵が3酒を持ち寄りしましたので、皆様に計9酒もの三重の酒をお楽しみいただきました。初めて御参加された方の割合も約50%。男女比も約5:5。常連様・初陣様・老若男女が飲み交わし、とても楽しい時間となりました。9酒の美酒と「ふじまさ」様の気合が入った美食に舌鼓を打ち、蔵元との楽しい会話を交わしながら、有意義な時間はアツと言う間に過ぎていきました。そして、このイベントの特徴は、知らない方同志でも、直ぐに打ち解けちゃうところ。それも、お酒が持つ素晴らしい一面ですネ。だから「おひとり様」でのご参加も、全くもって心配御無用。次回の「ミニ版・酒蔵市」、そして「三重の“大”酒蔵市」の開催日も以下のように決定いたしました。皆様の御参加をを心よりお待ちしております！

ミニ版 三重の酒蔵市

~ 居酒屋 よいち編 ~



上記の「ふじまさ編」の開催時にもご案内させていただき、その場でご参加のお申し込みも多数いただきました。誠にありがとうございます。引き続き御予約を承っております。お早目の御予約をおすすめいたします。お連れ様お誘い合わせの上、奮ってご参加くださいませ。

日時 2024年 4月14日(日) 17:30~19:30 (受付17:00~)

会場 居酒屋 よいち 四日市市諏訪栄町3-8 TEL 059-351-1080

会費 5,500円 (おひとり様/税込/お料理・酒代込み)

定員 先着 32名様 (予約制)

内容

- ・参加蔵元のお酒×3酒、計9酒をお楽しみいただけます。
- ・コース料理、着座形式。
- ・蔵元との楽しい会話がモイ肴です。

参加蔵元

- 「福和蔵」 醸造元 井村屋
- 「義左衛門」 醸造元 若戎酒造
- 「宮の雪」 醸造元 宮崎本店

お申込み先 居酒屋 よいち ☎ 059-351-1080
KOBAs ☎ 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られる方の御参加は、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。

近鉄四日市駅前アーケードにて開催する約2000人規模の**三重の大酒蔵市**の開催日が**5月19日(日)**に決定致しました。只今、着々と準備を進めております。詳細は追ってご案内致しますので、スケジュール調整をよろしくお願いたします。

女流酒屋のひとこと 手軽に飲めて料理にも美味しく使える「海山あまさけ」。あまさけをつくるのに使われるのは酒粕ではなく、麹だけ。だからアルコールゼロ。善玉菌を増やし、腸内環境を整え免疫力を高めてくれます。1日100ml~200mlを続けて飲んでみよ(笑) 飲み過ぎは×。春本番に向けあまさけ習慣で花粉にも負けたい。免疫力を高めよう!! BY MICHIO