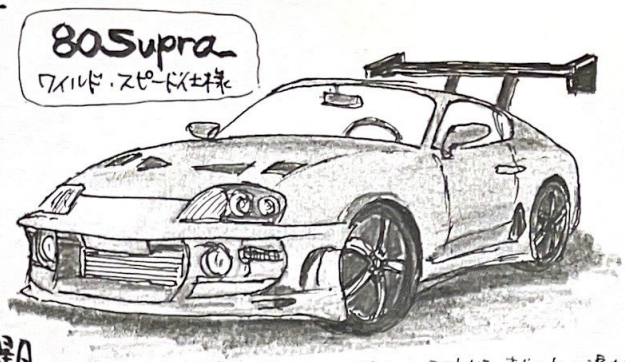
酒のきまた便り 4・5月号 2024

愛知県一宮市大志1-8-8
電話 0586(72)3398
FAX 0586-72-7797
EMAIL otoiawase@sakenokiwata.jp
ホームページ 酒のきまた
営業時間 午前9時～午後7時30分（祝日は9時～午後6時）

定休日 毎週 日曜日と第3・第4・第5月曜日



ワイ・スピはまって「スカイ・ミッション」まで観ました。ラストが…事実と知り涙が出そうになりましたョ
※ ブライアンがいなくなり本当にごついマッチョばかりになりましたね。

※ 全品 限定品の為、品切れの際はご容赦下さいませ。

五平餅が大好きです♪

皆様こんにちは。日頃は当店をご利用下さり誠にありがとうございます。3月は寒い日が多く2月とは大きく違い雪まで降り春らしい心地良い陽気の良い日が少なく残念でした。4月に入りようやく温かくなり、今後は一気に暑い日が多くなりそうで、一年を通じて過ごしやすい春と秋が無くなってしまったようです。米や野菜など作物に影響が出ないことを願うばかりですが…。3月の便りが出せなくて申し訳ありません…。その分今回の便りは盛りだくさんでお届けできそうです。じっくり読んで頂き、お好みの品があれば幸いです。皆様のご利用・ご来店心よりお待ちしております。店主 木全厚夫

新入荷と再入荷のご案内

		（本体価格）	（税込価格）
〈佐賀〉	光栄菊 "Anastasia Green" 生原酒	1.8l 2950円	3245円
		720ml 1650円	1815円

花火のような華やかな菊の品種名「アナスタシア・グリーン」の名を冠した、春らしい香りよく軽快で爽やかな味わいの飲みやすい。芝栄菊では万人向きのお酒です。ほんのりクリーミーな甘みと光栄菊らしいきれいな酸味とのバランスもよく、きれいで軽やかな甘味には青い草花や果実を連想し、少し苦みもある春の酒。

	光栄菊 "黄昏Orange" 生原酒	1.8l 2950円	3245円
		720ml 1650円	1815円

上記アナスタシアグリーンとこの黄昏オレンジはシリーズの中でもリーズナブルで当店オススメ！
"オレンジビールッ。"や"グレープフルーツ"の様な柑橘系のフレーバーを3倍調したお酒です。ジューシーな旨み甘みにきれいな酸が相まって、ナチュラル系白ワインを想わせる味わいです。爽やかな炭酸ガス感もあり旨い！

〈群馬〉	尾瀬の雪どけ "桃色にごり" 純米大吟醸 生 ※少量です	1.8l 3590円	3949円
		720ml 1800円	1980円

今年も無事入荷いたしました大人気のお酒です。赤色酵母（紅麹ではありませんのでご安心下さい）を使って発酵させるとお酒がなぜか赤色～ピンク色になるのを利用して造られる甘くてジューシーなお酒です。少ににごりも多もあり、ゆっくり混ぜると、まるで"イチゴミルク"の様な美味しさで炭酸ガス感もありじゅわじゅわな美味しさです。

	尾瀬の雪どけ "旬吟" 純米大吟醸	1.8l 3180円	3498円
		720ml 1635円	1799円

精米歩合50%、アルコール15%のしぼりたての純米大吟醸と一回のみ入れました、旬なお酒！オゼコキらしい若い林檎のようなフレッシュな香りとフルーティでジューシーで軽快な飲み口。柔らかな酸と上品な甘味のバランスもよく、スイスイ飲めるお酒です。桃色にごりと共に価格改訂ありましたがそれでもコスパ抜群！

〈島根〉 辛い	天穏、馨 純米吟醸 五百万石60% 火入	1.8l 2950円	3245円
		720ml 1500円	1650円

天穏らしい穏やかな香りと品の良い飲み口の純米吟醸です。フルーティーではありませんが今年の新酒ですのでまだ味わいとしては綿が細く、どちらかと言えばスッキリした辛口で柔らかく飲みやすい食中酒です。

旨い	天穏、生酛純米酒 60%精米 ひや	1.8l 3100円	3410円

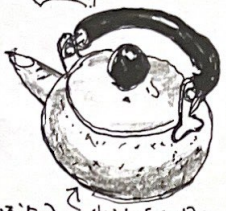
今年のこの生酛純米は新商品でもあり小島杜氏絶賛のとても出来の良いお酒です。ということで早速飲んでみました…。派手な香りなく穏やかで、飲むとほんのり生酛らしい乳酸っぽい飲み口ですがまろやかで柔らかく本当にキレイにまとまっており、バランスもよく、トンがった所がない優等生な味わいです。6月～に出荷される軽やかで飲みやすく人気の「天空」にとても似た味わいに仕上っています。お料理のお供に冷やして良し、燗でもそのままでも美味しい優しい味わいの辛口！

酒のきまた便り 4・5月号 2024

別冊

愛知県一宮市大志1-8-8
電話 0586(72)3398
ホームページ 酒のきまた www.sakenokimata.jp
メール otoiawase@sakenokimata.jp
ブログ 酒のきまた日記（入荷と営業休業案内）
営業時間 午前9時～午後7時30分（祝日は～午後6時迄）
定休日 毎週日曜日と第3・4・5月曜日

念願の博多うどん食べました♪



出汁追加用のやかん
麺が出汁をどんどん吸うので、どんどん追加します。

選べる麺の硬さは中にして、普通盛りで十分と聞いたので、その通りにして正解でした。

これで630円
麺も出汁もごぼう天も丸天もめっちゃ美味しく大満足！

光栄商社長オススメの 牧のうどん 博多駅

※ この便りの商品は、全品限定品の為、品切れの際はご容赦下さいませ。

令和6年 ゴールデンウィークの営業休業カレンダー

4/28（日）	4/29（月・祝）	4/30（火）	5/1（水）	5/2（木）	5/3（金・祝）	5/4（土・祝）	5/5（日）	5/6（月・祝）
休	祝日営業 午前9時～午後6時	通常営業 午前9時～午後7時			祝日営業 午前9時～午後6時		休	休

5月～入荷予定の日本酒（夏酒も）です

		本体価格	税込価格
〈高知〉	酔鯨（すいげい） 純米吟醸 吟麗 SUMMER（サマー） 1.8ℓ	2840円	3124円
	720ml	1450円	1595円
〈岐阜〉	小左衛門（こざえもん） "夏吟" 純米吟醸 1.8ℓ	3300円	3630円
	720ml	1650円	1815円
〈京都〉	玉川（たまがわ） "アイスブレーカー" 純米吟醸生原酒 1.8ℓ	3200円	3520円
	500ml	1200円	1320円
〈福井〉	黒龍（こくりゅう） "夏しぼり" 純米吟醸しぼりたて火入原酒 1.8ℓ	3250円	3575円
	720ml	1700円	1870円
〈北海道〉	千歳鶴（ちとせづる） 純米吟醸 "夏ひぐま" 1.8ℓ	2890円	3179円
	720ml	1446円	1591円

酔鯨 純米吟醸 吟麗 SUMMER

ちょっと早いですが、もう夏酒のご案内です。毎年大人気の酔鯨さんの夏季限定の純米吟醸。クジラの尻尾のマークがプリントされた夏らしいボトルに入るお酒は、北海道産吟風米を50%まで磨いて造られた、スッキリしてさらりとした口当たりの辛口の味に、キリリとした酸がシャープに爽やかに感じられるお酒です。夏野菜や魚型のタタキとぜひ！

小左衛門 "夏吟" 純米吟醸

上記の酔鯨同様、夏の日本酒で当店でもかなりの人気のある小左衛門さんの夏酒が登場です！メロン・パイン・リンゴを連想させるみずみずしく品の良い香りと、クリアでライトながらも薄さを感じない果実感のある旨みがありつつ軽やかに感じられ、繊細な甘みとキレイな酸がバランス良く、とっても美味しく、ついつい飲んでしまう危険な酒です。

玉川 アイスブレーカー 純米吟醸生原酒

ペンギン教授のラベル

5月、6月、7月と3回入荷する夏の日本酒ブームの火付け役であり本命でもあります。グラスに氷を入れてロックで飲むのが一番オススメで、氷が溶ける度にどんどんと飲みやすくなり、スイスイ飲めてしまいます。若ワザでオエケ、フルーツ・ハーバーオエケオススメの燗で飲む「ホットブレーカー」もぜひ！少量ですが1年熟成バージョンもあり飲み比べも楽しい♪

黒龍 "夏しぼり" 純米吟醸しぼりたて火入原酒

5月中旬

人気酒蔵、黒龍酒造さんの夏季限定酒！夏にしか出会えない純米吟醸タイプのしぼりたての1回火入した原酒です。しぼりたて特有の爽やかでみずみずしい味わいは、今年もキリッとしたかなりの辛口に仕上っています。定番の純米吟醸よりずっと辛めです。よく冷やして味わって下さい。夏らしいお料理とよく合います。人気なのでお早めに！

千歳鶴 純米吟醸 "夏ひぐま"

ラベルも超かわいい

5月中旬

昨冬に初めて取扱いし、その爽やかでフレッシュな美味しさで、あっ！という間に完売した千歳鶴の冬ひぐま…。その夏バージョンが入荷して参ります。今回も早期完売が予想される為、冬よりも早めに発注しましたが、ご希望の方はお早めにぜひお求めください。肝心の味の方は、まだ届いていないので蔵からの案内になりますが、「爽快な辛口！みずみずしいリンゴを想わせる香りと味わいは、軽快な口当たりと後口のキレが心地良い夏酒です。」とあります。楽しみです。ラベルデザインも"あべみちこさん"によるほのぼのとしたかわいらしい～とっても好きですヨ！

(本体価格) (税込価格)

<栃木> 松の寿(まつことぶき) 純米吟醸 雄町(おまち) 生原酒 1.8l 3600円 3960円 720ml 1800円 1980円

松の寿さんとのおくれき合いも今年で18~19年になると思います。当店でも古くからファンのいるお酒で、昔はジューシーでザ・フルーティーな味わいでしたが、ここ10年程は華やか過ぎない、ほんのりフルーティーな食中で楽しめる味わいへと変えられてますが、この雄町は甘みがあり丁度良い美味しさです。今年の出来は良いので是非どうぞ~

<静岡> クラフト正雪(しょうせつ) 純米吟醸 生 酒門の会特撰酒 1.8l 2973円 3270円 720ml 1487円 1636円

全国60店程で構成される日本酒専門店の会「酒門の会」限定バージョンの正雪です。吟醸を得意とする正雪さんらしく、きれいなメロンやリンゴの香りと、その香りが溶け込んだ様なフルーツっぽい味わいがあり実にまろやかできれいな甘みもあり美味しいです。昨秋に取扱い、あっという間に完売したお酒の新酒しぼりたてです。

<愛知> 長珍(ちょうちん) 五百万石60% 純米無濾過 生原酒 1.8l 3300円 3630円

一度ハマるとつせになる洋島の銘酒。辛口だけど味わい深くて、きれいな酸があり、スパッと切れの良いお酒です。飲むと無性に食べたくなる不思議なお酒です。開栓後も持ちが良いのでじっくりゆっくり楽しめます。720mlも熟成バージョンあり!

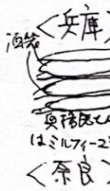
<愛知> 義侠(ぎきょう) 澪酒(おりざけ) 純米吟醸 生原酒 720ml 2400円 2640円

にごり酒とは違う澪酒(おりざけ)です。搾ったばかりのお酒は、まだ米のチリなどが酒中に舞い、うっすらとにごった状態ですので、約2~3週間かけて、その チリ(澪)を下げる「オリ下げ」を行います。その後、上澄みの澄んだ部分のお酒のみを瓶詰めしたり、火入れしたりして製品化されますが、このタンクの下に残った澪(おり)の部分のみを瓶詰めしたのがこの澪酒なのです。義侠さんの場合、30%、40%、50%精米の純米吟醸、純米大吟醸のものと合わせて瓶詰めされるので実は純米吟醸です。柔らかく稲の様な香りの、きめ細かいフリーさーな味わいはまさに珍酒で、当店では義侠さんでしか手に入りません! 大人気です。

<三重> 瀧自慢(たきじまん) 純米大吟醸 愛山(あいやま) 生原酒 限定24本のみ 720ml 2500円 2750円

サミットでの乾杯酒としても知られる瀧自慢の愛山米 純米大吟醸ですが、今年の生原酒の出来があまりに良かったので通常は火入れしか出ませんが今回特別に生原酒のまま出荷されます。香りフルーティーで甘く、味わいもきれいで、かつジューシーなやや甘めのキレも良い後口軽やかな美味しさです。今だけの一期一会の味わいです。

<兵庫> 奥播磨(おくはりま) 袋しぼり仕込第三十五号 純米大吟醸 おりがらみ 生 1.8l 4091円 4500円 720ml 2100円 2310円



久しぶりに入荷します奥播磨さんのめっちゃ美味しい純米大吟醸のうっすらおりがらみ入り限定酒です。720ml 2100円 2310円
以前は個人的に大好きで定番でしたが、山廃系に好みが移りご無沙汰でした。兵庫山田錦でも最高峰の米をぜいたくに60%まで磨き醸した辛口でも旨みたっぷりでキレの良い生原酒にうっすらオリを絡めて、よりクリーミーで飲みやすい格別に美味しい辛口酒!

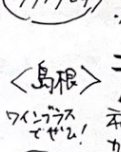
<奈良> 風の森(かぜもり) 愛山807 純米無濾過無加水 生酒 720ml 1450円 1595円

最高の品質の兵庫県加東市の特A地区の愛山米を全量使用し、20%のみ磨いた80%精米で風の森メインの酒造り多酵母を使用して醸されるこの時期のみの限定品です。5月にも少量再入荷する予定です。愛山米らしい甘味強い味わいは、マスカットブドウを想わせる香りや風味もあり、キラキラしたきれいな酸と80%精米による深みある旨みが楽しめます。

<愛知> 蓬莱泉(ほうらいせん) 吟生(ぎんなま) 純米大吟醸 箱入 24本のみ 720ml 6000円 6600円

奥三河で造られますが、愛知県を代表する人気銘柄で入手困難なのが蓬莱泉の吟生です。この吟生酒は、年1回少量のみしか入荷しない特別限定品です。山田錦米35%まで磨き、上品できれいな飲み口です。通常の火入れした吟生よりも、フレッシュで華やかな香り、フルーティーでさっぱりとした甘みがあり、余韻も長く楽しめる実に美味しいリッチテイストなお酒です。

蓬莱泉(ほうらいせん) 空(くう) 生(なま) 純米大吟醸 箱入 1.8l 8600円 9460円 720ml 3900円 4290円



上記の吟醸酒、愛知県を代表する人気銘柄「空」の年1回のみ限定入荷の生酒です。720ml 3900円 4290円
兵庫県産山田錦を40%まで磨いて醸されたお酒で、火入れして1年以上熟成させる通常の空に比べて、香り、味わい共にフルーティーで華やか、ジューシーなやや甘口で少し濃い目に仕上がっておりますが、上品でスイスイ飲めてしまいます。
※「吟生」「空生」共に少量入荷の限定品の為、見再入本数を制限させて頂きますのでご了承下さいませ。

<島根> 天穆(てんぼく) 齋香荒(サケル)生酛(きもと) 純米大吟醸 R5BY 1.8l 3000円 3300円 720ml 1500円 1650円

私も大好きで当店でもタクさんのファンを持つ無濾過天穆齋香(サケル)。今年度その齋香と造る過程で異変が起き、ある特定のもろみで天然の乳酸菌が増えてしまい、搾ったところ齋香とは全く違う味わいの酸度の高いお酒になりました。
しかしながらこのお酒は、酸が高くても非常にクリアで奥深い味わいをもっていて驚きます。齋香ではないとすが基礎があるのか、透明感があり天然酵母で造られるナチュールシャンパンとそっくりな味です。上品な甘みがあり酸とのバランスもよく、冷やして飲むと爽やかなグレープフルーツやレモンを想わせる白ワインの様です。個人的には少し炭酸を足してスプリッツァーのように飲んでも美味しいと思います。新しい天穆の味わい!