

酒のきまた便り9月号²⁰²³

愛知県一宮市大志(1-8-8)

電話 0586-72-3398

FAX 0586-72-7797

ホームページ <https://www.sakenokimata.jp>

E-mail otoiaiwase@sakenokimata.jp

ブログ 酒のきまた日記(人気箇内と宮葉休業室内)

営業時間 午前9時~午後7時30分(祝日は午前9時~午後6時)

定休日 毎週日曜日と第3・4・5月曜日

初代 ランドローバー・レンジローバー

今でもカッコイイ!
欲しい! など



*ご案内の品は全て限定品につき、品切れの際はご容赦下さい。

魚介のなめろう お酒 スム君
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。猛暑が続く中、9月に入りました。9月といえば秋の日本酒「ひやおろし」の季節ですね。(とは言えまだ暑さがある...)今年も例年通り、ひやおろしの酒造りが完了して入荷に参ります。数量が少ないので多くご用意するので、いつもの事ながら「コレ!」というお酒はお早めにお求め下さいませ。皆様のご来店ご利用お待ちしております。(店主)

秋の日本酒“ひやおろし”のご案内

冬から春にかけて造られた日本酒は、既に熟成させる前に下を落として、一度火入れ殺菌され、暑い夏と蔵の内で(外れはかなり涼しい)越冬。秋風が吹きおりすずめ(本来は10月~)になると原酒のまま貯蔵され、一年瓶、720mlボトルに詰められ、そのまま販売されます。近年の今醸造(ブルー、系)が発展して以降は、冷蔵庫で貯蔵するより主流のようですね。これは以前に比べて高品質でテリーットなお酒が増えていることと、温暖化による最近の気温の上昇の影響によるものです。こうして、ひと言越えて日本酒を嗜む習慣が増したお酒は、季節感を楽しみながら、原酒(ブルー系18%~20%)のままや、近年は原酒にこじわらす(氷で飲みやすい)飲みやすさを優先する傾向で、アーモール度数(15~16%)下げて出荷あるひやおろしも夕べになりました。元来は一度火入れして原酒を熟成させ、次いで度数調整を行わずに販売(高粱)のまま大樽から小樽に移すなど酒造が珍重してひやおろしと呼ばれるのが、ほけの種(江戸時代)

	<本価格>	<税込価格>
美丈夫 純米吟醸 秋酒 "たまじゅんラベル"	1.8L 2850円	3135円
きれいな透明感のある旨味と爽やかな柑橘を感じさせる風味のある酸味720ml	1450円	1595円
バランスよく、この数年、店主がお気に入りのお酒です。柑橘の風味も強すぎないので、食中酒としても十分楽しめて頂きました。		
やはり、角型の刺身やタタキと合わせて飲むとパワーアップ! もちろんお好みの方にはおまかせ、ラベルごとにぜひ!		

	<本価格>	<税込価格>
美丈夫 マラ醸 秋酒 "たまぶくわラベル"	1.8L 2700円	2970円
上品な透明感秋酒よりもさらにスッキリして爽やかな辛口の味と楽しめる720ml	1350円	1485円
マラ醸は、じつは、地酒の風味も同じようによりどちらかが強く感じられるかもこれせん。食中酒での軽やかさも同時に。		

	<本価格>	<税込価格>
黒龍 純吟(純米吟醸)秋上がり	1.8L 3600円	3960円
当店でも大人気の黒龍酒造の純吟(純米吟醸)ひやおろし(秋上がり)1.8L。720ml 1918円	2110円	
販売している山田錦米を55%ほど磨いて生み出された上質な米の旨味は、熟成を経て、柔らかくよくかいになりました。		
それでいて、甘さや酸のバランスがちょうどいいと丁度良い。深めのある旨味と、透明感はまさに黒龍と言えます。スズメ~♪		

	<本価格>	<税込価格>
秋鹿 純米吟醸 ひやおろし	1.8L 3300円	3630円
米作りから酒造りまで一貫して行うこだわりの最高級の秋の酒! 山田錦60%、阿波尾16%、720ml 1700円	1870円	
秋鹿さんのシーラストなども飲みやすく、店主お気に入りの1本です。フルーティーとは全く無縁。		
超辛口の味わいですが、米の旨味がありながらさわやかで、豚肉・鶏肉が欲しくなる味! とにかく酸もある中にピッタリのお酒です。		

	<本価格>	<税込価格>
山姫 酒泉 ひやおろし 純米吟醸 山田錦	1.8L 3900円	4290円
少し高めな価格ですが、原料米が東条産山田錦(普通・初花と同様の山田錦)720ml 1950円	2145円	
55%ほど磨いて少しおさなればお得の価格です。味わいも、山田錦の透明感の生きています。透明感のあるまろやかで、辛口で、日本料理やお魚、生計の上品なお料理と一緒に楽しんで頂きたい。品の良い味の純米吟醸ひやおろしです。		

		<本体価格>	<税込価格>
<群馬> 尾瀬の雪どけ 純米吟醸 ひやおろし	おせ ゆき 当店でもタフのファンがいる"ザ・フルーティー"とオセコの秋バージョンです。 ここにさわやかな香りと味わいは、まるでりんご甘みかと云ふ感じ。 きれいな酸(みずき)気(いよいよない)から後半の口さしを良くなれて、じつは長い余韻も長く楽しめます。一杯と飲んでくださいませ!	1.8L 3180円 1635円	3498円 1799円
<岐阜> 小左衛門 純米吟醸 ひやおろし	こざえもん こちらも大人気! 小左衛門のひやおろしだす。香りはフルーティーでさわやかで、飲むと1400円 木立よく、パインフルーツやマスクート・メロンを想起する甘みがあり、相変わらずバランスよく美味しい、お酒です。軽くて旨い! てねわらい	1.8L 2800円 1400円	3080円 1540円
<長野> 七笑 純米吟醸 ひやおろし	じゅうしゃ 完全に独自のスタイルを作り上げて当店でもアコウンカしている七笑のひやおろし! 尾瀬雪"、"小左衛門"と並んで酒のまたのフルーティー御三家(笑)。フルーティー&ドライでアーモンド、爽やかで! まるでカロモ ある味わいは、キレもよく、ついつい飲んでしまう危険なお酒になります。純吟醸雪"が中身一番あたりしたタイプです。	1.8L 2800円 1400円	3080円 1540円
<長野> 明鏡止水 湯搾純米吟醸 ひやおろし	めいきょうしう 兵庫県産山田錦を50%度いで造った純米吟醸をじっくり熟成して落らしさせた 720ml 1350円 ココノワーステップ高いひやおろしだす。アルコール16%と少し強めです。香り、味共にフルーティーであります。決して強すぎず丁度良い 旨さでバランスよく飲みやすい辛口です。食中酒として特にオススメです。冷やしてももちろん、ぬるめのお燗でも楽しめます。	1.8L 3000円 1350円	3300円 1485円
<青森> 英君 特別純米 ひやおろし	せいくん 青森県産米有りクリーミーな(発泡性-15%)割と、もうやかで、ほのかに甘く感じながら、1400円 おくに辛さを感じる酸味(味わい)は、きれいな酸もあり、食べ物を欲する辛口の元気酒になります。辛さがいい辛口です。	1.8L 2800円 1400円	3080円 1540円
<愛知> 蓬萊泉 夢達 特別純米 ひやおろし	とうらいせん 地元三河の米を55%度いて造った純米酒を、年間通じて150℃前後の樽内で 720ml 1550円 貯蔵熟成させた味わい深いひやおろしだす。決してフルーティー過ぎない、お料理に寄り添う味わい深く、でもさじで 奥深さも味わえる。自然な辛さでと味のふくらみを楽しめる食中酒にピッタリな辛口のお酒です。	1.8L 3150円	3465円
<島根> 天穂 ひやおろし 生酛純米生詰原酒	てんす 皆さんが樂んでいる、当店のエース天穂のひやおろしが今年は生酛バージョンに入りました 1500円 します。1500円バッチリ! と飲むときははじめはグッとくる辛さがありますが、おせかで、12ヶ月かけてじっくりと 辛さがく伸びるほど、優しい、元気らしい甘みが出てきます。原酒のまま、じっくり飲むと、ゆっくりして味わいが楽しめます。 今年は生酛を味わいで、味わいの中でも後半に色々な味の変遷があり、飲む度に色々な表情が楽しめます。	1.8L 2900円 1500円	3190円 1650円
<高知> 西予魚京 吟醸秋上がり 白露 純米吟醸	NEW 西予魚京の王道品ぞり! 純米吟醸を一部氷温で貯蔵し、じっくり、じっくり味わいを運ぶ。1.8L 1450円 お酒です。きれいで口当たりがいい。コクのあるやわらかく柔らかい旨味と辛さとキレのバランスの良い食中酒です。やはり魚料理、特にカツオにはピッタリです!	1.8L 2840円 1450円	3124円 1595円
<石川> 宗玄 純米八反錦 ひやおろし原酒	そうげん 原酒でありますからも、さりと食べやすく丁寧もお気に入りのひやおろしだす。広島八反錦720ml 1550円 はきれいに仕上がりで、重すぎずかと言へば軽過ぎず、スッキリ飲めて美味しいやや辛口です。魚料理のトク含みすよ~♪ また、宗玄 純米八反錦720ml 1550円原酒も同時に販売しております。1.8L 3850円 1925円(税込) <こちらよりお求めください!	1.8L 3100円 1550円	3410円 1705円
<三重> 清日慢 神の穂 純米秋上がり	せいじまん 三重県の酒米"神の穂"(スダヒロ前、これが伊勢神宮の祭)を60%度いな純米をじっくり熟成 720ml 1330円 と飲みやすく仕立てました。香りは複数あり、飲むとはじめはほんの甘く感じますが、おくに辛さが掛けて面白い辛口になります。 この酒はさすがに、辛さが濃いですが、みじかくすると味が(まだ)複数の味わいがある車口になります。どちらもお料理によく合う味わいです。	1.8L 2650円 1330円	2915円 1463円
<京都> 奥播磨 桂秋 山廃純米生原酒 兵庫夢錦	おくぼりま 通常ひやおろしは一回入れの酒御用はほとんどない。奥播磨さんは毎年生原酒と冷蔵庫で 熟成させたものを"ひやおろし"として販売されます。その10升のうち奥播磨らしい野性のやわらかい味(味)は、一度123と抜かせ てみれば個性のやわらか味わいです。お得意の山廃(山廃)と(山廃)で、ビシッと酸味と旨味がギンとまとめて辛口の 味で、さすがに良いので不思議と飲んでしまいます。特に肉料理(豚や鹿などのジビエ)と相性が良いと思います。	1.8L 2982円 1600円	3280円 1760円

〔大阪〕秋鹿 生酛元紙袋原酒“雄町・山田錦” (1.8L) 3500円 3850円
GOLDEN COMBI

木村さん(自宅田(並農業・並化字肥料)で作られた)を掛け米と翌年米に、山田錦と掛けで、昔ながらの生産者にて醸造された年1回のみ発送の特別限定酒です。木村さんの酒で、掛け米と山田錦と混ぜて造られることがないといふ。せひこの機会に一度試して下さい。火入原酒ですが、しっかりした米旨みがあり、辛さと旨味バランスが良いお酒です。後半のキレもよく、旨口のお酒ですが、キレが良いので、冷酒で飲むのが最も強く、お料理と共にどうぞ。

秋鹿多效酵母純米生樽推直汲 1.8L 3650円 4015

秋葉土は玉造へ早口で向かうとメイレで切らす。ここのような道筋のあらわし酒を **2000円** **2200円** にリースすれば、自室田無岩草山田錦を70%ほど磨き、酸味をしきり出した「秋葉28号原酒(新酒を残して貯蔵した)を使用して甘みでもちみり、そがけをりんごを想わせる酸さをだす」という方に面白いお酒である。しかもフレッシュサッパ威風堂々酒だ!

〔宮城〕墨廻江秋純米 農辛口 1300円 1430円

急に入荷となりましたのでひやあろ!コーナーには間に合わせこちらのご紹介となりまし、この秋から新登場です。草やかな香りと、さらりとしていてからキリと引き締まる、特に夏を味わすタイプですね。今は仕立てで、食中酒にピッタリです。一回のみ火入れのサーフレ、お腹もあるせいか少し、スッキリ辛口を楽しめ。24本パックの入りあります!

〈岩手〉とおののどぶろく 水元生無添加 500ml 2500円 2750円

「**銘翠のうまさ!**」のどぶろくごす。岩手県遠野市で民宿と不ベルジンを営む佐藤不郎氏から蔵人が生めだす
五種類の美味しいこのどぶろくごす。香り甘くフルーティーで、ところの飲み口でも爽やかにリゾート感わせぬ喉のある
味は一口でトリコになります。自分たちで栽培する無農薬の醸造上等という古来の米を主に使います。自然の
乳酸菌と酵母菌を使、じっくりゆっくり発酵させることにより、唯一無二とも言える美味しさが生まれます。ノンアル
大麥などは開栓直時に1杯まるまる(ボトルなどに入れてお湯で割り)ないと4杯あります。このことにより、全年かい
均一にまでなり。食事代だけ小分けして、残りは冷蔵庫で保管すれば何ヶ月でも持つという力強さです!ぜひ!

新商品！当店でもとの爽やかな甘みと香りで大人気の辛焼酎「山ねこ」の年回登壇の販売をシンガ9月下旬入荷。
今回使用する原料は「ジョイホワイト」とお米「山田錦（選別として使用）どちらも里不本を運営の農業法人にて無農薬、
有機栽培されて特別な原料で、登壇には酵母を添加させずに木桶で丁寧に仕込み、自然な発酵を行い
素材の持つ香りを優しく引き立て、ウイスキーを蒸留する金剛製の釜で蒸留し、カラメルのような甘く香ばしい余韻が
感じられる辛焼酎となりています。飲み方をロック、氷割り、ソーダ割り、お湯割りとお好みな飲み方などどうぞ♪

〈鹿児島〉 当店でも人気の芋焼酎「安田」の原料芋

食べるさつまいも 薩摩源氏の子孫復活

蒙古源氏は明治40年に発見され、大正時代から昭和初期までは鹿児島で多く作られていました。在来品種のひとつめです。一月咲き色が成状態でいながら、鶴島市の農家、谷山秀時さんの手で「芋を復活」! 皮は赤く中はオレンジ色から黄色で、甘みが特徴とされています。ねうつり芋といふ名前で、有名な安納芋の祖先とされています。

ご教説の本

予約X7回 10月6日(金)
到着 ↓ ↓ ↓
11月中旬ごろ

価格	(税込価格)
1kg単位(2~3kg)	540円
5kg入袋	2160円

鐵板のある馬木菴子やさん また昔話を申し訳御めせんが、私が小学生の頃、近所には馬木菴屋さんがありました。

そのうちの半分くらいは鉄板のあるお店でした。玉子焼きを焼いたり(30~50円)と23人を出迎えるお店など本格的でした。そこには、黄色い麺を半玉くらい入れて、また、ジュー・ジーと一緒に焼いてくれて仕上げに、そして最後に味噌汁と一緒に焼いてくれました。お野菜も100円、でも、焼き物の方が美味しかった好きでした♪