

酒のきまた便り 6・7月号

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://sakenokimata.jp>

メール: otoiawase@sakenokimata.jp

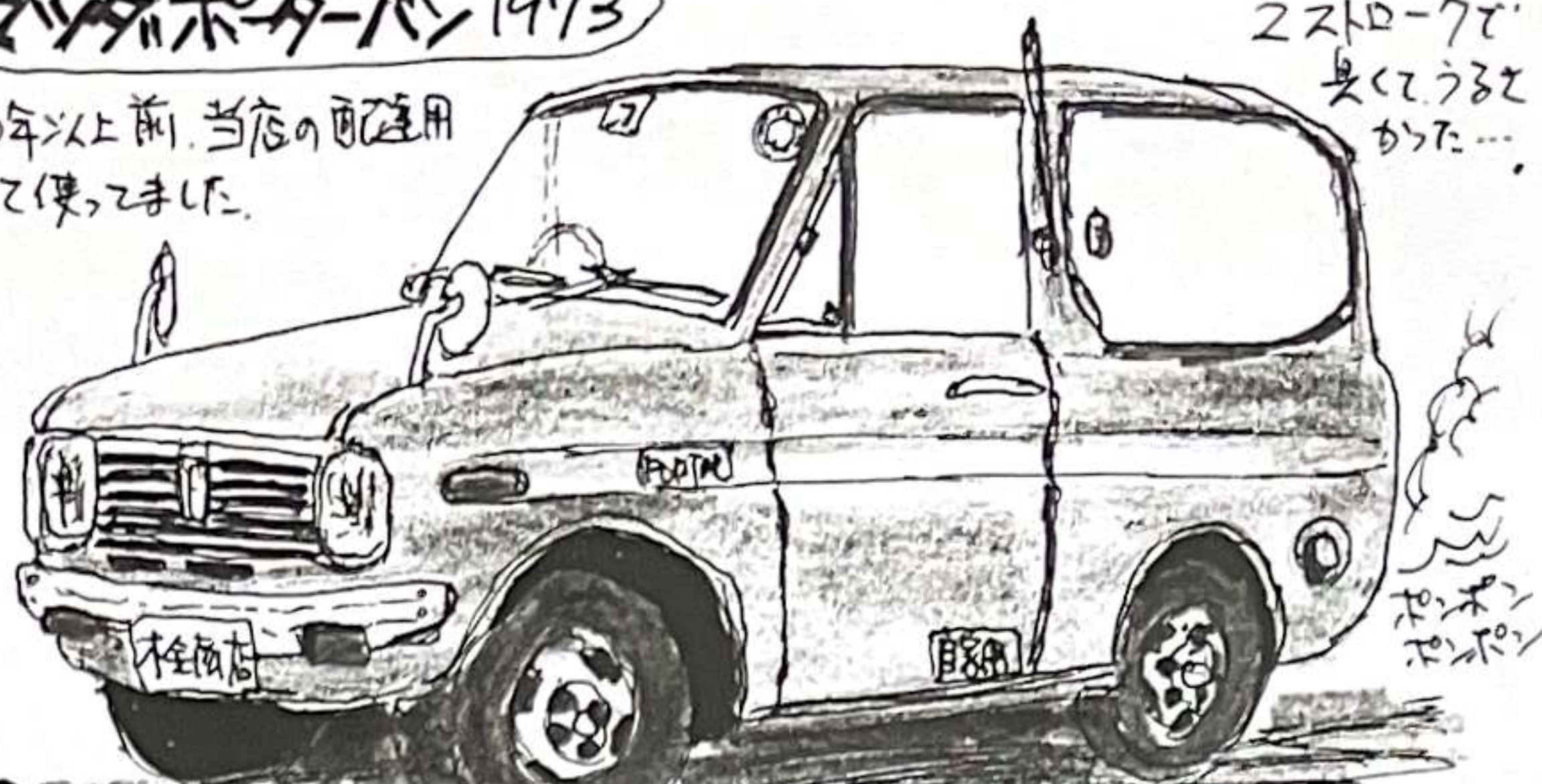
ブログ: 酒のきまた日記 (入荷と営業案内)

営業時間 午前9時~午後7時(祝日は午後6時)

定休日 日曜と第3、第4、第5月曜日

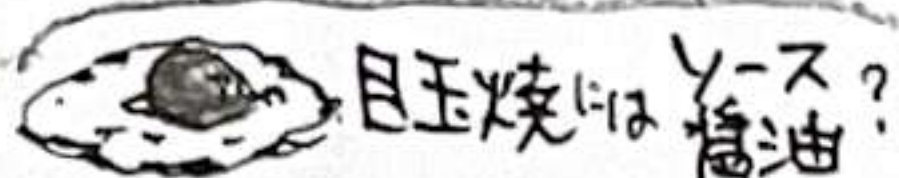
マツタポーターバン 1973

50年以上前、当店の配達用として使っていました。



シートベルトの頃、こんな小さな軽に家族6人乗って向山の金沢湯に行ったりしました。荷が重くて...

※全商品限定品の為、品切れの際はご容赦下さいませ。



目玉焼はソース? 醤油?
私はここ30年目玉焼とソースは別だと思ってます。お箸の時はソースにたれ(醤油)をつけてたから? けど、たれは、コシの強いものもあるから、やっぱり醤油がメインでいいですね。でも、たまにはソースもアリかも...

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。数年前に約10%程度の値上げに成功し、その後2~3割は増えたものの、どうにかコスト増を吸収し現状維持してきましたが、昨年の12月~今年1月にかけての、自分への投資と称して、暴飲暴食を繰り返すうちに5kgリバウンド... この増えた体重と減ったお財布。4月~再びダイエットに挑戦中ですが、六つに割れた腹筋も! (今は腹に三つのみ) さて、昨日から梅雨入りした東海地方ですが、関係なく夏向きの日本酒や焼酎が入荷して参ります。いつものことですが、限定品も多いため「これは!」というお酒はぜひ早めにお求め下さいませ。様々御用い申し上げます。皆様のご利用、ご来店お待ちしております。(店主) 木全辰夫



夏の日本酒が続々入荷します!

- | | | | | |
|------|-------|--|-------------|--------|
| <茨城> | ひやくさい | 百歳“超辛夏純”純米酒 | <本体価格> | <税込価格> |
| 辛口 | | コストパフォーマンス高く、毎年人気の夏の純米酒。甘辛のバロメーターである日本酒度が1700+11という超辛口でありながらも、ちゃんと日本酒らしい旨みがあり、キレの良いスリッパ。超辛口純米酒。キンキンに冷やしてどうぞ! | 1.8L 2200円 | 2420円 |
| <大分> | たけやま | 鷹来屋 特別純米“夏酒” | 1.8L 2800円 | 3080円 |
| 辛口 | | 原料米の酒米を栽培し、そのお米を蒸して造り出される食中向きの特別純米の夏バージョン! 暑い夏に飲みやすい様に、コクと重たさよりもシャープさと爽やかさを追求した、さらりとしたドライな辛口純米酒。鷹来屋の純米酒はどれも、魚料理によく合います。この夏酒は、牛丼系~カレー系料理とも相性の良い味に仕上がっています。 | 700ml 1400円 | 1540円 |
| <滋賀> | なみけ | 浪乃音 純米吟醸生酒“花火” | 1.8L 3080円 | 3388円 |
| | | 浪乃音らしい甘くフルーティな香りと優しい旨み、甘みのある(ほんのり)ジュースもある味。わいかに爽やかさがプラスされ、スイスイと飲めちゃうととても危険なお酒です。アルコール14%と少し高め、キレと冷やしてどうぞ! | 700ml 1540円 | 1694円 |
| <大阪> | あましか | 秋鹿“ひや”純米酒(生貯蔵) | 1.8L 2700円 | 2970円 |
| 辛口 | | 「生貯蔵」とは、いまだにばかしの生酒ではなく、生酒のまま出荷前まで貯蔵して、出荷前に一度火入れしたお酒です。秋鹿さんは毎年この時期に「夏酒“ひや”」を出されるが、このお酒のキレと辛さと、(ほどよい)コクと、柔らかな酸がバランスよく、飲みと無性に食べ物(特に肉料理)が食べたくなる食中酒。軽快辛口! | 700ml 1350円 | 1485円 |
| <京都> | たまがわ | 玉川 アイスブレイカー“純米吟醸生原酒” | 1.8L 3300円 | 3630円 |
| 夏酒 | | 暑くならないとこのお酒の本領発揮。さすが夏の日本酒の火付け役であり大本命! ロックで飲むのが一番オススメの飲み方。氷が溶けてくるとどんどん飲みやすくなり止まらないうちに飲み干してしまえ! 暑くなくて、おしゃべりさんオススメの火付け役。お酒をロックで飲む「火付け役」も是非お試し下さい。 | 500ml 1300円 | 1430円 |
| <福井> | くろりゅう | 九頭龍(黒龍)氷やし酒“原酒” | 1.8L 2700円 | 2970円 |
| | | 暑い夏には氷を浮かべてオンザロックで「氷やし酒」を! 1997年まで発売していた「冷酒」(700ml 1400円)と「オンザロック」から名付けた黒龍通産の夏の限定酒。初めは飲み口が渋いですが、コクがあり黒龍らしい、品の良い旨み。氷を浮かべてロックで飲むと上記アイスブレイカー同様、氷が溶けた頃にスイスイと飲めてキレの良い辛口のお酒です。 | 700ml 1400円 | 1540円 |

<長野> **七笑 純米吟醸(生)酒** アルコール14% (アスス!) 1.8l 3200円 3520円
720ml 1600円 1760円
もう完全に独自のスタイルを確立し、その味を家で当店でも多くのファンがいる七笑さんの夏の純米吟醸です。果物の様な香りよく、飲んでも同様のフルーティな味わいは、決して辛すぎず、甘すぎず丁度良い美味しさで、スーッと切れるキレの良さもあり、あふりと飲みこまします。少し酸味のアルコールに後味もあり、とても飲みやすく美味しいです。

<山梨> **醴泉 夏吟 吟醸山田錦** 1.8l 3360円 3696円
720ml 1680円 1848円
上品な香りと味わいで人気の養老の日本酒醴泉の夏の吟醸酒です。きれいで上品な味わい、酸味の爽やかさが特徴で、夏の暑い時期に飲むのに最適な酒です。醴泉シリーズの中では最も男性的で辛めの味わいとキレのよいスッキリとした酒です。純米酒タイプではなく少量のアルコールとカサの吟醸酒であるため、純米タイプより、後味のキレもよく、より辛く感じると思います。

<京都> **白木久 URANISHI うすにごり 純米生原酒** 720ml 1800円 1980円
食べておいしい食用米で全ての酒を造る京丹後の個性豊かな蔵から、今年もこの人気酒が入荷しました。丹後には昔から「うらにし」という気象用語があり「弁当忘れても傘忘れるな」と言い継がれるくらい急な雨がよく降る地域です。うすにごりでジューシーで甘酸っぱいこのURANISHIは、そんな丹後の曇り空をイメージしたお酒です。しほたまんと話しかけて、ほんのりとした甘みもあり、ほっと甘みもあり、ジューシー好きにはたまらない一本です。人気があり、早く飲んでください。

<高知> **美丈夫 純米吟醸 夏酒** 1.8l 3454円 3800円
720ml 1818円 2000円
毎年人気のお酒です。美丈夫らしい、バナナやライチを思わせるフルーティな風味があり、この蔵特有のきれいな酸と相まって絶妙な旨さを感じます。フルーティで爽やかな辛口はありそうに無かった味です。

<高知> **酔鯨 吟醸 SUMMER 純米吟醸** 1.8l 2840円 3124円
720ml 1450円 1595円
前回もご案内しましたが、6月再入荷しましたので改めてご案内(人気なのですぐ完売は...)。ウヰの尻尾のマークがプリントされた夏らしいボトルに入った、酔鯨の夏の吟醸純米酒。スッキリとした辛口の味に、きれいな酸がシャープに爽やかに感じられます。夏野菜やカツオのたたきとぜひ!

<愛知> **長珍 Summe Jun 無濾過純米酒** 1.8l 3300円 3630円
720ml 1850円 2035円
作りたての生原酒が多い長珍さんの季節限定品の中で、最も爽やかで飲みやすい辛口酒からこの Summer Jun です。個人的にもとても好きなお酒で、色んなお料理とよく合い、食中酒として幅広く楽しむことができます。味わいもほどよい米の旨みがありつつ、全体にスッキリとした辛口にきれいな酸も感じられ、とても飲みやすいお酒です。

<他府県> **長珍 純米吟醸 うすにごり(生)原酒** 1.8l 4300円 4730円
720ml 2300円 2530円
長珍シリーズの中で、上記 Summer Jun の次に爽やかな味わいでアススな味わいのうすにごりです。アルコール度18%、酸にさせないクリーンで爽やかな飲み口とはほどよい旨みは、おまけのガス感もあり、ただ軽いだけでなく、お食前・お料理まで幅広く合わせられる味の深さも併せ持つリッチな味の純米吟醸です。

<静岡> **初嵐 純米吟醸 BLUE うすにごり** 1.8l 4000円 4400円
720ml 2000円 2200円
毎年、初夏に発売される BLUE ですが今年よりうすにごりとリニューアルされました。もともと爽やかでさらさらとした味わいでしたが、米も養蚕から山田錦に変わりました。よりリッチでふくよかな旨みのある味わいに、バリエーションアップしました。又、うすにごりにしている分、上品な甘みとクリーンさが加わり、より飲みやすくなっています。

<宮城> **墨廻江 純米 大辛口 純米** 1.8l 2600円 2860円
720ml 1300円 1430円
暑い夏にピッタリな爽やかで辛口の純米酒! 安定した味わいで当店でもファンの多い石巻の地酒です。やはり、魚介料理との相性はよく、この大辛口の純米を肴として冷やして一語にグビリと飲んで頂きたいですね。

<山梨> **小左衛門 旨泡醸泡(しほうはほう)スパークリング** 720ml 1650円 1815円
山田錦米の生みの親である「山田芳三郎」さんの五代目「山田正典」さんの山田錦と山田稔の中米(規格外米)を使用した、瓶内二次発酵(シャンパンと同様の製法)のスパークリング日本酒を新たに発売します。目指す味わいは低アルコールで爽やかなながらも、旨み・甘みとに地味な酸味のある酒質だそう。余韻が長く、味のコメントは想像ですが、きめ細かく泡立ちがよい。フルーティでかつ軽く、飲みやすいジューシーでじわじわのほんのり甘くて、きれいな酸味もあるスパークリング酒だと思っています。旨泡醸泡の当字が「夜露死苦」(よろしく)的なダークな感じではなく、きれいな当字で良い感じですね。

7月上旬

酒のきまた便り 6-7月号 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 <https://sakenokimata.jp>

メール otoiawase@sakenokimata.jp

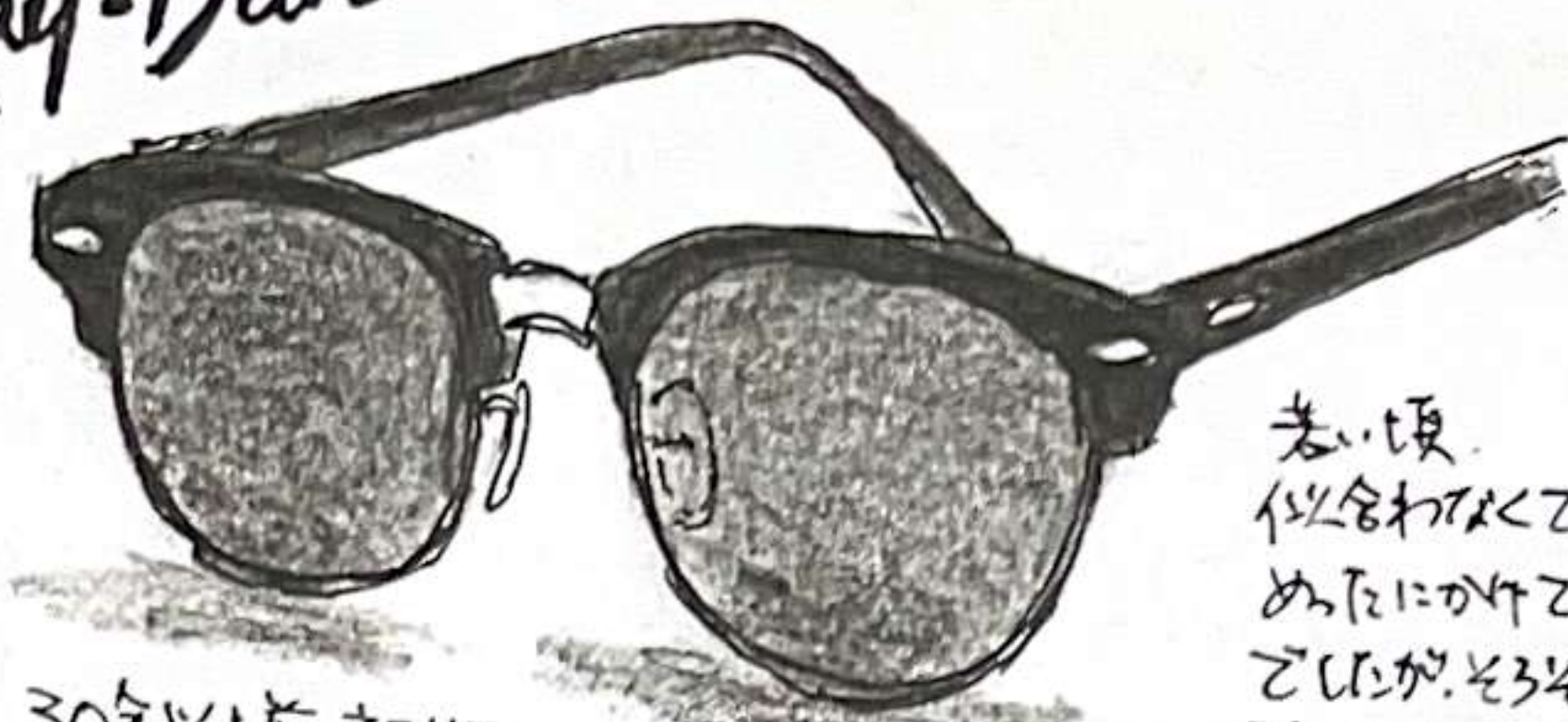
ブログ 酒のきまた日記 (入荷と営業休業案内)

Instagram 酒のきまた: [sakenokimata](https://www.instagram.com/sakenokimata)

営業時間 午前9時~午後7時 (祝日は午前9時~午後6時)

定休日 毎月日曜と第3・第4・第5月曜日

Ray-Ban クラブマスター W0365



30年以上前初めて買ったサングラス。ビル・エヴァンスと同じ型と見えては違ってた。『ジャズ・ピアノ』のジャケットとビル・エヴァンスは同型。

古い頃、似合ってたけど、めだにかけてません。どじか、そろそろ31年にあつたので、少しづつかいてみようかな...

※全商品、限定品の為、品切れの際はご容赦下さいませ。



小左衛門 直汲シリーズ 超中取り生原酒 年1回のみの超限定酒

岐阜県瑞浪市で香りがよく味も良いことで人気のお酒が、小左衛門です。全国100店以上の小左衛門特約販売店の中でも、選ばれた取扱店(今年も21店の4)に販売より、割り当て数の少ない入荷販売できるのが、この直汲シリーズのお酒です。直汲シリーズのお酒は、お酒を搾る機械から貯酒タンクに運ばれる間に、蔵人が自作した特製のホースを使い、出来る限り空気に触れない様にして、1本1本蔵人の手詰めで瓶詰めします。その詰められるお酒は、搾られる過程で、香気バランスの一番優れた「中取り」と呼ばれる部分の中でも特に一番美味しいところの、10%程度の「超中取り」のお酒が詰められています。品の良いフルーティな香り、きめ細かく柔らかく程よいなめらかさがあり、細かく美しいブクブクした気泡が心地よい味です。全品無濾過生原酒ですが、決して重い味ではなく、軽やかにスーッと飲めると思います。

	＜平価価格＞	＜税込価格＞
① 特別純米「信濃美山錦」※ このお酒のみ9月~11月入荷 特別純米ですが、味は、純米吟醸です。十分美味しい、アツク!	1.8l 3600円 720ml 1800円	3960円 1980円
② 純米六割五分播州山田錦 直汲では初登場! 山田錦の上品な旨みがきれいに、かつ深く味わえます。	1.8l 4260円 720ml 2130円	4686円 2343円
③ 大吟醸 夢の夢50% こちらも初登場。きれいで軽やかな旨みとキレの良さがあり、美味しい。	1.8l 4200円 720ml 2100円	4620円 2310円
④ 純米吟醸 出羽燗々 「でわ さんざん」 ザ・フルーティ! 軽やかな甘み旨みかととても美味しくきれいにまとまっています。	1.8l 4800円 720ml 2400円	5280円 2640円
⑤ 純米吟醸 備前雄町 「びぜん おまち」 フルーティ&ジューシーで、上品な甘み旨みがポリフェノールに感じられお品も良い。	720ml 2450円	2695円

※全品極少量の為、購入本数の制限と、ご予約をいただけず、場合によってはご容赦下さいませ。

その他色々入荷して参ります

＜静岡＞ EIKUN holic (イクンホリック) ※ 英君中毒という意味です。 7月 3000円 3300円

7月 上旬

今までの日本酒の概念を変える日本酒を造りたい! そんな思いから生まれた新しいジャンルの日本酒で、今年で5年目となります。中野地蔵では当店のみの取り扱いです。「みずほのり」という白くワイルドな米を使うことにより、白ワインのソーヴン・オン・ザ・グラスと想わせる香りと味わいがあり、マスカット・ライチ、青りんごのような甘く爽やかな香りと、まろやかで柔らかな清冽のような飲み口です。透明感もあり、トセカルの味わい。よく冷やしてワイングラスでぜひどうぞ! 個人的には白ワイングラスに氷1個が合う!



＜静岡＞ 三方原のポテトチップス 426円 460円
「みかたはら」
搾れたばかりのジャガイモをすぐにポテトチップスに。焼酎の塩漬深層水の塩使でカリッとサクッと軽く超美味しい大人気のポテトです。



＜島根＞ 無窮天穂 生酛純米吟醸 佐香錦 あきやうてんぽん きもと さがにしき ＜本価1面格＞ ＜税込面格＞
1.8/ 4000 4400 2000 2200

＜坂群＞
起ススX!

ひと口飲んだ瞬間に感じた「良い酒」の予感! 小島杜氏も今季の酒の中でも1、2を競う出来だと言っていました。きれいで透明感のある天穂という酒の旨みもやさしく喉に感じ、軽やかですが重い味ではなく、実にスムーズで美味しい! この軽さは開栓後数日経たなければ感じられその後ずっと続きます。店主起ススXの軽旨系辛口酒です!

＜愛知＞ 醸し人九平次 別設~第四幕 静謐な未来~ かき びとくへいし べっしるま 2020 3500 3850

「静謐な未来」は2024年の恵まれたブレンディング(醸造年度)の特別な価値をお客様にお届けするため、別枠で限定商品としたシリーズが別設です。その第四幕がこのお酒「静謐な未来」で特徴としては、九平次シリーズに共通する上品な酒、この酒による新たなエッセンスの発露、を醸し出すことと試みにお酒に仕上がっています。味はもちろん九平次らしく品の良い果実香と味わい、しぼり品よりもポリフェノールと感じられます!

＜長野＞ 七笑 木曾義仲 純米酒 バラ酵母 しちせう きよむね じやう 2020 2000 2200



「木曾義仲」シリーズは七笑さんが毎年テーマを決めて仕込む「試験醸造酒」で今年のテーマは「花酵母」です。美智子上皇陛下が、皇太子妃時代に南大宮で「バラ」プリンセスミチゴから分離した花酵母「東京農業大学バラ酵母PM-1」を使用仕込んだ純米酒です。上品で気品あふれるバラの香り高く、その香りが溶け込んだような芳醇な味わいは、まるで香水のようでもあります。ただこの香りどこか懐いたような記憶があり、いばしく思い出せば、「ああ、この香りと味はロッテのイブだね」(笑)

＜宮城＞ あたごのまつ 大吟醸 出品酒 あたらごのまつ だいぎんぎょう しゅてんしゅ ＜精米歩合40%＞ 1.8/ 4527 4980

全国新酒鑑評会の出品用として醸ひに特別なお酒です。通年のあたごのまつシリーズのコンセプトである「究極の食中酒」とは全く異なる酒造設計です。開いてグラスに注ぐとすぐにフレンチで白桃のような香りが華やかに立ち、熟したライチやパイナップルのようなフレーバーな香りが口いっぱいに広がり、透明感のある品の良い甘みと共にスーッと切れやります。

本格焼酎

＜鹿児島＞ 国分酒造 Sunny Cream 芋焼酎27度 くにわけしゅぞう さにー くりーむ 1.8/ 2920 3212

香り系フルーティ-芋焼酎でブレイクしている国分酒造の大人気焼酎がこのサニー-クリームです。とても芋焼酎とは思えない程のバツナな香りと風味がバツナです。「そんなバツナ」と思われる方はぜひ一度お試しください。飲み方はソーダ割りが一番ススXで、ロフ、水割りなどバツナ香がより引き立つ冷たい系がススXです。



アルト ソプラノ

平井尚之さんのジャズライブに行ってきました-月

6月上旬に古くからのお客様で友人でもあるプロサックス奏者の平井尚之さんのライブに行ってきました。ジャズ好きな一宮近郊の方ならご存知の方も多いと思いますが、平井さんは一宮市を拠点として活動しているビッグバンド「尾州ジャズオーケストラ」のリーダーでもあります。その平井さんが久しぶりにリーダーライブを岐阜市内のミュージックカフェで行くと知り、行って来ました。少人数で到着した会場はすでに演奏が始まっており満席のお客様が楽しんでおられる中を失礼して用意して頂いた席はステージ近くよく見えます。メンバーはアルトサックスの平井さん、ピアノの近藤さん、ベースの木全さん(岡田さん)、ドラムの村瀬さん、そして平井さんの学友でバリと東京を中心に活躍するソプラノ/サックスの石田寛和さんの5名です。曲はしっかりと落ち着いて聴かせるタイムもありますが、どちらかと言えばテンポ良くノリノリのハードビップ系が多く、小人数の会場ですとすぐ目の前での演奏はとても迫力があり、2ドリンク制の生ビール🍺と片手に

本が勝手にリズムをとってスイングしています。やはり生演奏はCDとは違って良いですね〜♪ 私は初めてでしたが、アルトとソプラノの2種のサックスの掛け合いはとても迫力がありメチャメチャカッコ良いです。また、とても贅沢な演奏で素晴らしい!

尾州ジャズオーケストラと聴かれました方はおわかりでしょうが、平井さんは司会進行や合間のトークなどもお上手でMCもとても面白く、後輩の石田さん(ソプラノ/サックス)を楽しく「いつか何度も会場の笑いを誘っていました。その石田さんも流石にお上手で、何れでも「Tokyo Paris Express」という自作曲のサビでCDも何枚か出ており、今回のライブでもオリジナル曲と何曲か演奏されました。全曲ではありませんが、何曲かで各パートのソロが入るのですが、ピアノの近藤さん、とても上手い! スゴイ! ウッドベースの木全さんも迫力あるプレイで上手い! ドラムの村瀬さんも、超上手い! ツィドラムをやったことがなく、プレイが上手いことがわかりました。そして何となくアルトの平井さん、あとで聞いた「反省点ばかり」と話していましたが、流石リーダーの寛裕さ。とても上手く、カッコ良い。これまでに色々なイベントや色んなところで平井さんのサックスを聴いてきたけど、やっぱり今夜が最高に良かったと思います。又、次回も参加したい!

そんな平井尚之さんは音楽教室を開いており個人レッスンもされています。興味のある方は「NORTH CHERRY MUSIC」までどうぞ。ちなみに私も以前平井さんからアルトサックスを習おうと思いましたが、私五線譜が読めません(笑)。Northcherrymusic.com) 送付: ソプラノ/サックスの石田さんがこのライブの2日後に平井さんご紹介で日本酒を買いに来た下で、突然「うたのでビックリした」が、とても楽しかった。あと、アルトとソプラノのサックス揃えが、複雑すぎて大変だった……