

酒のきまた便り 1・2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 酒のきまた <https://sakenokimata.jp>

Eメール otoiawase@sakenokimata.jp

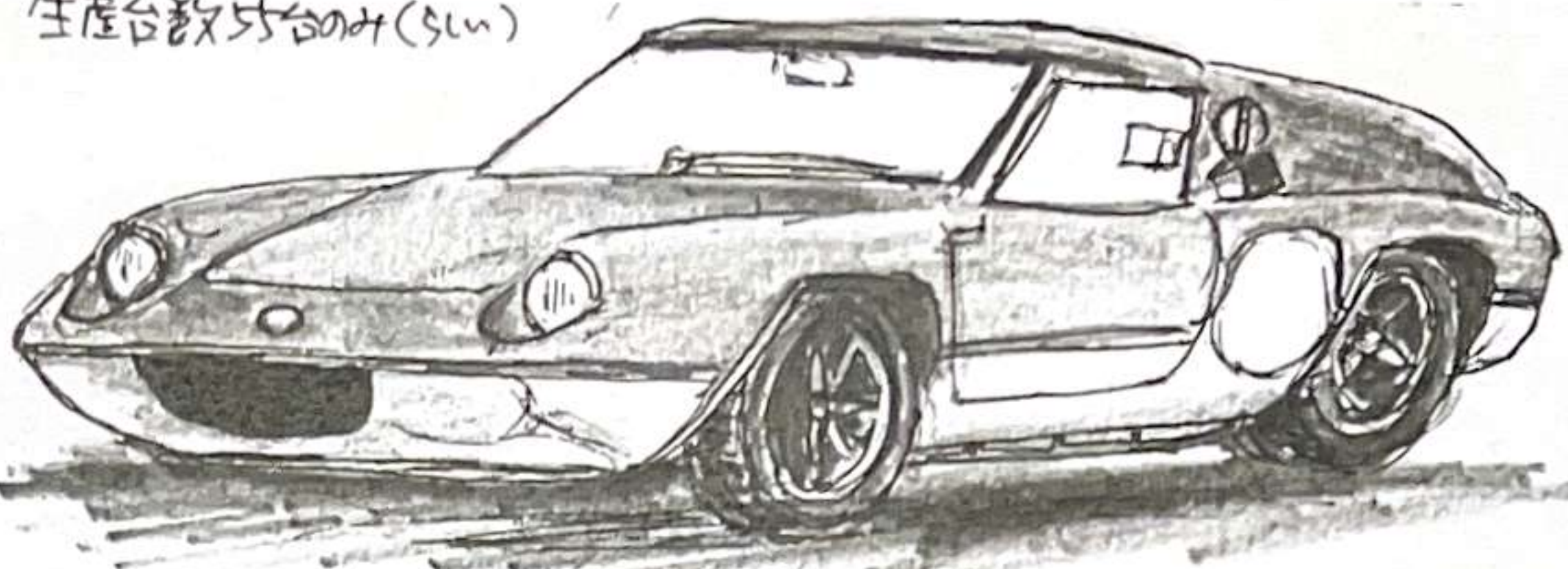
ブログ 酒のきまた日記 (Instagram) Sakenokimata

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 毎週日曜と第3、第4、第5月曜

1967 LOTUS 47GT

ロータス・コッパと似て非なる完全なレーシングモデル!
生産台数55台のみ(51台)



日本に2台のみ入って来ている。車重が558kg! 最高出力177psのモンスター
初めて見た。20年前は愛がクルマ(笑)と見てましたが、今は憧れの一台です。マシ

※全商品限定品の為、品切れの際はご容赦下さい。

遅くなりましたが、本年もどうぞよろしくお願いいたします。

旧年中は多くのお客様方にお世話になり誠にありがとうございました。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

AIやデジタルがどんどん進んでゆく中でも、こんな超アナログな自己満足の年暮り便りを残して下さるお客様方に感謝申し上げます。と共に、加齢により筆圧が落ち、年々字が汚くなっていく中、申し訳ありませんが、可能な限り続けてゆける様、努力して参ります。本年も季節により入荷する日本酒を中心に、本格焼酎、ワイン、食品等とご提案します。乱筆乱文ですが、どうか寛大な心で見守って下さると幸いです。どうぞよろしくお願いいたします。店主 木全辰夫

酒林(志る)の杉玉

令和7年度醸造



新酒しぼりたて入荷!

新酒ができる頃、春浅い酒蔵の軒先に青々とした杉玉が飾られてきた。酒林が飾られています。これは別名「志るしの杉玉」とも言われ「今年の新酒が出来ました」というお知らせとして掲げられる酒蔵の看板。青々とした杉の葉の色は、夏と過ぎ、秋を迎えるにつれて赤茶色に変わります。それは爽やかな若い新酒の味わいから枯淡とも言える秋の酒へと熟成する酒の味わいの変化を象徴しています。12月頃から酒蔵に行かれると、きれいな緑色の杉玉を見ることが出来ます。

<広島> 亀齢 萬事酒盃中、純米おりがらみ生

超旨い

昨年12月末に、さき1月にも再入荷する大人気の酒。12月より価格改訂ありましたが、それでも1.8Lでこの価格! コスパ最高の酒。おいしくまろやかな口当たり。程よく米の旨みがあり、うささとオリ(にごり)が多めで、甘み、カルピスの不味いクレーマーで飲みやすく、キレのよい辛口の味わいで飲み飽きしません。お一人で何本もリピートされる方もおられる程、旨い危険な酒です。

(本価価格) (税込価格)
1.8L 2400円 2640円

亀齢 辛口純米八拾生原酒

コスパ最強

こちらも再入荷します。又、同様に12月より価格改訂されましたが、それでもこの価格です! こちらは圧倒的コスパファースト高い酒。精米80%の純米新酒ですが、低精白酒にありがちな重さやくどさは感じず、程よい旨みがありながらスリとキレのよい辛口純米生酒です。上記同様の人気酒です。ぜひ一度お試し下さい。

1.8L 2273円 2500円
720ml 1300円 1430円

<愛知> 義侠 山田錦60% 純米生原酒 樽口直詰

100満点

当店大人気の義侠の山田錦60%の純米生原酒。蔵で搾ったばかりの酒が出来る樽口(ふたぐち)から、すぐに瓶詰めするというとても手間のかかる方法で瓶詰めされた年一回のみの限定酒です。ほんのりとした炭酸ガス感もある爽やかな、でも山田錦の米の旨みもしっかり感じられる辛くて旨い、爽やかな味わいの、この時期しか味わえない60%の限定品です。超旨い! 100点満点の味!

1.8L 3300円 3630円

<滋賀> 浪乃音湖 冬、純米吟醸生酒



ほんのりフルーティーな香りよく、食前とこの香りが口内に溶け込んだようなフルーティーな、少し甘味と交じるととても飲みやすいお酒で、浪乃音さんの季節限定酒シリーズでも人気の酒。湖はもちろん琵琶湖のこと。湖と響かせる格好で、どなたでも飲みやすいと思って頂けたら嬉しい。程よい味わい。

1.8L 3700円 4070円
720ml 1850円 2035円

(本俵価格) (瓶込価格)
 1.8/ 2900 3190
 720/ 1500 1650
＜三重＞ 龍自慢 辛口純米 滝水流無濾過生原酒
 名産の赤目四十八滝近くで育ちの良しな一系〜辛口まじり幅広く良酒を醸す蔵の辛口純米。720/ 1500 1650
 酒の新鮮な味を生かす。米の旨味と酸味がよく、軽快でスーパースキイとした味わいで通年でも人気の滝水流(しやせ)と
 よりフレッシュにより芳醇に楽しめる一本です。爽やかな辛口とフルーティな香りも感じられる程 飲みやすくとても美味しいです。

1.8/ 3300 3630
 720/ 1700 1870
＜静岡＞ 英君 特別純米 蒼富士 樽口詰め生原酒
 英君 特約店の中でも選抜された店のみ取扱いの限定酒で年1回のみの特産品生原酒です。720/ 1700 1870
 静岡県産で新たに開発された「令和蒼富士」で仕込んだ特別純米酒を、搾ったまますくし、まだ生みの炭酸ガスを含んだ状態の
 まま瓶詰めして生原酒です。爽やかな香りと、フレッシュで生原酒ならではの飲みごたえのあるやや辛口の旨みと味の良い美味しい酒！

1.8/ 3200 3520
 720/ 1800 1980
英君 miss Cherry 桃色にごり酒(発泡性あり！)
 毎年この時期に発売される人気の桃色の日本酒です。赤色酵母を使用することで、ピンク
 色になりますので決して着色しているのではなく、添加物も一切無い、純米造りできれいな桃色を出しています。3種の12リットル入り
 トロトロ感のある口当たり、サクランボや梅のような甘酸っぱい味わい、瓶内発酵のガス感も強く「イタダキムネ」の様な酒。

1.8/ 3600 3960
 720/ 2000 2200
＜島根＞ 天穂 新米初生酒 新稲香 純米無濾過生原酒
 一宮市出身の小島杜氏が醸す当店でも大人気の天穂の今シーズン初の新酒はまりたて生原酒です。720/ 2000 2200
 「新稲香」というのは小島杜氏が造った「新嘗」の当字で、本来の意味は新米の味とある神事に於いてお米、作物、お酒などを捧げる神事(御礼)
 ですが、そこに稲の字を入れることによりわかりやすく日本酒や新酒の意味と伝えられるように稲の字をつけたのだと聞きました。
 程々めで爽やかな青い香りと、清らかな味わいが素晴らしい飲み口にはほどよいボリューム感のある、優しい辛さと旨みを感じます。

1.8/ 3100 3410
 720/ 1800 1980
＜大分＞ 鷹来屋 辛口特別純米(生酒)
 「原料からこだわって酒を造る」と評判の鷹来屋の酒造りを行い、お料理に寄り添う食中酒で、口当たりも
 優しくホッとさせる味わいで私も大好きな鷹来屋の特別純米酒の辛口バージョンの新酒はまりたて生原酒です。
 程々めで爽やかな青い香りと、清らかな味わいが素晴らしい飲み口にはほどよいボリューム感のある、優しい辛さと旨みを感じます。

1.8/ 3300 3630
 720/ 1900 2090
＜佐賀＞ 鷹来屋 特別純米 おりがらみ(生酒) <優しい辛口>
 こちらは辛口バージョンではない特別純米酒はまりたてに、おりを絡めたうすにごりバージョンです。720/ 1900 2090
 こちらは辛口バージョンではない特別純米酒はまりたてに、おりを絡めたうすにごりバージョンです。720/ 1900 2090
 とにかく美味しい、とても美味しいので是非！柔らかな口当たりの飲み口は優しく、おりがらみでクリーンな味わいになります。

1.8/ 3600 3960
 720/ 2000 2200
＜佐賀＞ 光栄菊 美雲 無濾過生原酒
 毎年人気で早くに完売してしまう美雲ですが、今年は鷹来屋の無農薬松山三井米とほんの45%まで
 磨いて造られました。まだ入荷していませんので、蔵からの案内のご紹介とさせていただきます。毎年のように甘い果肉部分をずっと食べているような
 きれいで優しい甘味のあるスムースな飲み口のお酒のようです。しかも山本杜氏の蔵ではお酒に強い木桶が2台も使われた程、自信作だそうです。

1.8/ 4200 4620
 720/ 2100 2310
＜長野＞ 七笑 純米吟醸 山鬼錦 中取り生原酒
 もう完全に自社の味スタイルを確立し、当店でも大々の売上のいる七笑さんの年1回のみの特産品生原酒です。720/ 2100 2310
 長野県産山鬼錦を55%まで磨いて、長野県産の山鬼錦の酒造りを行い、お料理に寄り添う食中酒で、口当たりも
 優しくホッとさせる味わいで私も大好きな鷹来屋の特別純米酒の辛口バージョンの新酒はまりたて生原酒です。

1.8/ 3680 4048
 720/ 1840 2024
七笑 純米吟醸 無濾過生原酒
 毎年2月中旬頃に発売されるこの無濾過生原酒の美味はに気が付き、当店は七笑さんにカギを渡して販売を
 と開始した思い出深いお酒です。毎年酒質は向上し、安定しており、かつ肉厚な飲み口は、フルーティでジューシーでかつれも長く
 ついていヌーッと舌が伸びるリッチな味わいで、柔らかな水の良さも感じられるとても美味しいお酒です。

1.8/ 3039 3343
 720/ 1519 1671
＜静岡＞ 正雪 純米吟醸 吟ぎんがく(令和7BY入)
 岩手県産の「吟ぎんがく」というお米を使い、正雪さんらしいフルーティでジューシーな味わいを出しています。720/ 1519 1671
 吟ぎんがく米と正雪さんとの相性もよく、スーパースキイな口当たりでほんのり甘くおいしい旨みでとても、私も個人的に大好きな酒です。
 しかも米価が上がり、今と比べてはとてとリーズナブルに思える価格となっています。

720/ 3800 4180
＜愛知＞ 蓬萊泉 春のこぶれ 純米大吟醸生原酒
 春、夏、秋と年3回発売される季節限定純米大吟醸生原酒シリーズ1弾です！3種類の中でも一番フレッシュで爽やかな風味が
 きれいな甘みとほんのりとした酸みがある味わいは軽快で爽やかで、飲みやすく美味しいです。大人気酒「空」と同じお米と精米
 ですが、味へのコンセプトが異なり、同じ味ではあいませんが、空よりもこちらの方が好みという方もおられます。

昨年「トラベラーズト」
なるものを頂いた。
濃紺のレザーで少し長め
のモノです。
まだ使いはじめたばかり
ですが、とても使いやすく
何より見た目にもカッコイイ！
これから時間もかけて
自分らしくアレンジして
長く使ってゆきたいですね。

皮なので傷
ほつきやあか
その分母が出る

定休日 日曜・第3、第4、第5月曜

*全商品 限定品の為、品切れの際はご容赦下さい。

3500 3850

伊豆津島市で昔の良き辛口酒とよびめし造る長珍酒造工場の新酒アリ。毎年前に息子工場の蔵に成り、親子二代で造る。このお酒は、八反鈴のスティルとした軽快な味わいに、ほどよく米の旨味を乗せてバランスよくドライに仕上がっています。辛く、もの良い味わいに、おにぎりや肴、ややフルーティーな甘みがあるので、更に飲みやすく、お料理にも合わせやすい美酒です。

A hand-drawn diagram of a cylindrical object, possibly a container or a component. It features a central section with a cross-hatched pattern. Arrows point towards the top and bottom of this central section, suggesting forces or movement. The drawing is labeled with '304' in the bottom left corner.

搾りたてのライヴ感あるれる味わいで人気の国の酒。シリーズの中でも最も甘みと旨みが豊かな純米80%精米の純米生酒と、蔵元オリジナルの搾り方、波透圧で濾(にじみ)み出たお酒の味を集める独自の技法「兼醸(いりかき)搾り」で上槽したお酒です。とてもきめき固やかで、透明感ある甘みは、果糖質らしく口にジュースでとても美味しい!平糶がナレゆでござる下さい。

美女大シリーズの中でも人気の「近未来」にまうべし!のついたこの最初の部分「荒ばし」にたいへん集めた Paul 1818 2000
生酒が 今年も ねこの日(2月22日)に発売されます!ピコアな相模を愛する香りに同様のほんのりシリーな甘みときれいな酸味のある
おのまけ王冠といまわいど!とっても美味しい!たまに都下で飲むのうーあふりかきんた!フレンチで染めたあつ面ぞあ!



1/25 豊田中央画「大怪獣ガメラ」生誕60周年を記念して送るホラー・アクション酒です。ぬる燗〜熱燗で飲む。2,700円 2,190円
阿波山の銘酒等米60%精米と4年熟成した米酒・蒸成酒に、14年熟成の赤和吟醸秘蔵酒をブレンドした特別醸造の神亀しいお酒です。
また、金亀は「いげいげ」が、しーかりとコクがあり、厚みがありながらも柔らかな辛さや甘味も同居する味わい。ジト思ひます。大間だとも更に旨い！

人気酒「みゐる杉」醸造元「今面酒造」が醸す、底元の名を冠した限定銘柄「今面」が食用米「朝日」を全量 720g (1898円 2088円) 使用、若い歴代生で仕込んだ特別仕度の生酒です。洋梨を想わせる程やかでフルーティな香りと、ほんのり甘味のあるきれいな味の旨みがまるく広がります。とても美味しい! 辛いこともなく甘すぎることもなく丁度良い美味しさです。本数が少ないのでご希望の方はお早めへ。

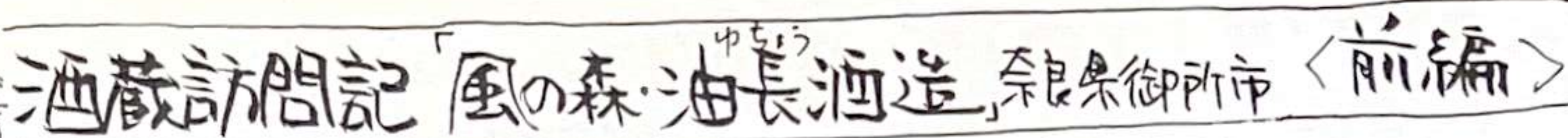
辛口で定評のある秋鹿(あきか)産の春井(はるい)出ない 限定の新醸造酒とあり、原酒とは全く別物(てり)に16%に調整してあるため、スッキリして口の良い、旨みもある辛口酒だが、甘エも感じないシャープな辛口酒なので、色んな料理によく合う食中酒としてゼリ。開け口も強い。



お礼がそのくらいで済むくらいは決して甘過ぎるのではなく、軽やかさもあり、老々とはきれいな酸味もある。1800 1980 日

人気源 不ゼユキの春季限定酒で精米率50%の、米と吟醸酒を2月~3月に1美味に楽しめる特120度 720ml 1790円 1969円
 設計して1回のみ入れて、フレッシュな香りに変え、青いリンゴのような香りとぶどうやライチを混ぜるブルーベリー、ジュシーな味わいが軽快に

辛口と甘い酒を造る名人の西垣利成が、山田錦60%で醸した。純粋吟醸のしびりにてにうすらと甘さを絡め、
フルーティーな飲みやすく仕上げる。限定酒。香り穏やかで、きれい、旨みが伝わり、スベとキレもよい。ヌーッと口中で飲みたくなる。安い辛口酒!



1月下旬、名古屋からスズパリに乗る近鉄バスカーで大和高田駅までのんびり特急の旅。そこからJRに乗り換え御所ヶ駅で降り、
 小戸なアーケードの商店街を抜け、江戸時代初期に形成された陣屋町の狭い道を10分程歩くと由良酒造さんに到着です。
 蔵の入口の戸を開け「こんにちは」と挨拶すると矢代の奥様で現社長のお母さんが出てきて下り「あー～お久しぶりですね」といし昔話をし
 た後、ネ長のお平さんの運転で、20年前の訪問時には時間もなく行けなかった、風の森酒造の由来となった「風の森峠」に案内してもらいました。
 風の森峠は秋豊かな葛城山麓に位置し一年中に地良い風が吹き抜けている場所で、実際に立ちみると、風がそよそよではなく割りと強めに
 吹き抜けていて当日の天気では肌寒いぐらいでした。ただ見はらしが良く、刈り取れた後の田んぼに囲まれてまいて、空高くとこまきれいな
 景色です。画像とは見えていたが、その地に立ち見ると実に気持ちいい風景でした。

大持の風景とした。



山の右峰

大持の風景とした。

スズリシテ美山

ラドデントから
アヒン

和国

蔵の前には田があり、地元の方が米を作り、蔵人も米作りに
加わり、収穫した米で酒造と送り、酒屋が売り、その収益の一部
が米岩倉に還元され、よりよい米を作るという女子循環が
生まれるシステムを生み出した。この山登蔵の役割りは大きい
です。蔵のウッドデッキから見える素晴らしい景色を前に、
誰でもこの風景を残していかなければ、と思うはずであ
る。その意味でもこの葛城山登蔵管造りへの存在は大きいであ
る。さて、とても美しい山登蔵と棚田と後には本店の御所蔵

カキフライ 鳥羽・安楽島 浦口水産直送 (今年のは 美味しい！)

美味しい牡蠣、子約販売中!

身がプリプリで火を通して、縮まる。酒の風味とカキの味が濃し!

むき身 1kg入 4000円 (税込) 4320円

500g入 2250_n(_n進込)2430_n

- ◎カキハソテー
- ◎カキフライ
- ◎ゆでカキざんざん
- ◎カキグラタン

! 全ておいしい〜♪

※生ものであつた
キャンセルは
お断りします

入荷スケジュール

予約×切り日(火) → かき到着(金)

① 2月17日 → 2月20日

② 2月24日 → 2月27日

③ 3月3日 → 3月6日

④ 3月10日 → 3月13日

⑤ 3月17日 → 3月20日

⑥ 3月24日 → 3月27日

おまけ

不器用な店主と作れる美味い

ラグロの汁 

マグロを醤油と少量の砂糖を含め

てはものに漬けてみ、味が染み
ては漬けてみればよい

グレッグペツハ-セ/量かけ11

黒コウモリに付たりしたものに、
海苔を巻いて食べたり、

巻いて食べるのが好きです。

注意! 生食用ではありませんので、必ず加熱して到着日含め3日以内で召上下さい!!