

酒のきまた便利9月号²⁰²²

履知果—宮市大志.1-8-8

電話 0586(72)3398

FAX 0586-72-7797

Ex-11 `otoiawase@akenokimata.jp`

「ブログ」 = 酒のまた日記

營業時間 午前9時～午後7時30分(祝日は午前9時～午後6時)

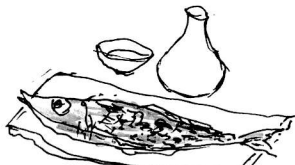
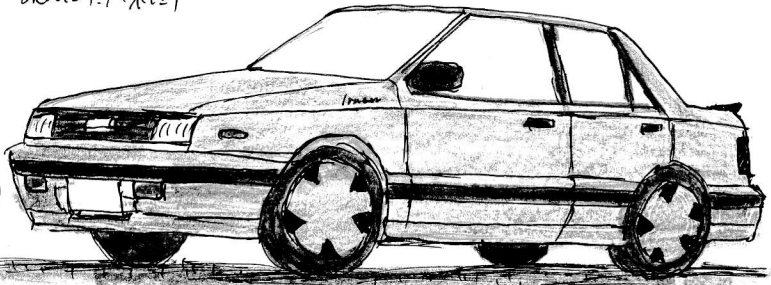
定休日 毎週日曜日・第3、4月曜日

*全品限定:つき品切れの際はご容赦下さい

街の遊撃手

いすゞ FFエンジン、イルムシヤ-ターボ'

CMサズカたて 1985年~ 友人の東へ2冊した。X-4+連だった。い
飛人21/18224



皆様こんにちは、8月下旬には連休頂きありがとうございました。リフレッシュして9月か5の2やあしから10月11月の新酒のご案内に力を入れることができます。10月～各蔵元より西暦改訂(通しや)されますので、2やあしを含め、ご希望の酒はお早めに購入して下さいませ。今回は2やあし中心ですので盛りだくさんでお届けできます。皆様のご利用、ご来店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、貯蔵・熟成させる前に、変化と劣化を防ぐ為、一度“火入れ殺菌”させ、暑い夏と蔵内で(外よりはかなり涼しい)越し、秋風が吹きおろす頃までじっくりと原酒のまま貯蔵タケヤ、一ヶ瓶、720cc瓶に詰められ熟成されます。近年のハク醸酒が定着して以降は、蔵内の室温よりも低めの温度の冷蔵庫で貯蔵することが主流となっており、これは以前に比べ、高品質で希りよく、デリケートな酒が増えていること、温暖化による気温の上昇による影響を受けない為です。

したが、2と夏越に、味に丸みを帯び、深みが増したお酒は季節感と果しむ為、原酒（アルコール18%~20%）のまま、近年は原酒にこだわらず（濃くて飲みにくい）、飲めやすさを優先する為、加水してアルコール度を15~16%に下げて出荷する廠も多くなりました。元来は、一度火入れた原酒と熟成させ、年次に二度目の火入れを行わねば「冷や（常温）」のおま大樽  から、1樽に「おす、おごめやあし」と6年ぶりの酒の珍重したのが江戸時代から続いた。

＜福井＞ ^{こくろりゅう} 黒龍 純吟(純吟今醸)秋あがり

昨年よりリニューアルとなった 三井物産 のみやうしにござります。
今年も「さあ加黒龍」と言わせしめる 遠州産 のある 女子工士 上がりです。
きれいな香りは はんやり に サダ梨 の 子梨 でもあります。飲むと清らかな

(本行価格) (移入価格)

1.82	3500 A	3850 A
720h	1750 B	1925 A

＜高知＞^{タカチ} 美丈夫 糸米吟醸 秋酒^{アキヰ} たまらべし

昨年がうばに変わり、たま(分)が月夜にシフトしています。お母さんは 1950年 1483年
必飲の1/2は(笑)、味はとて良く、差支ない、少しトピカシな香りと味わいである。後半にかけ
おいしい酸味が味をスーッと切り、これにて、茶一杯と飲みたくなる辛口です。カンオのタキとは比べ物です。

高知 美丈夫 純米吟醸 秋酒 たまふ 1.8l 2600円 2860円
 昨年からうべに変わりました。たまふ(分)が月夜に変わっています。酒好きさんは 1350円 1485円
 必飲の1本です。(笑)。味はとこもよくて、美丈夫らしい、少しトピリッとした香りとお味です。今年にだけ
 きれいな酸が口をスーッと切り、これにて、また一杯と飲みたくなる辛さです。甘みのタキとは逆です。

＜群馬＞^{おせ}尾瀬の雪どけ 純米丸吟醸ひやおろし

当店でも多くのファンを持つ「サ・フルーティ」は、雪の森の定番品です。poul 1635 1799
 オレンジやリンゴやメロンの様なフルーティな香りとその香りが溶け込んだ様な優しい、甘味を持つ味わいで、人気です。シーズンでも一番しっかりと落ち着きがある味わいですが、他の2つのフレーズとも交じります。
 めいきょうしい

<長野> 明鏡止水 27x31 特撰紙和今醸 1.8l 3000_A 3300_B

山田錦米(兵庫県産)を50%まで磨いて造るせいにして、この米吟醸のみやう(7200) 1350円 1485円
 昨午よりサシ(国産のみやう)なのでサ(幸)めに感じました。(9/時点)サ(日)が経つにつれて甘み(旨み)が増してきて
 ます。7200サイは、お味変があります(他の底と比べて)、お酒のみよりは、お味の味と、共に楽しんでほしい。お酒と。

(本米価格) (種米価格)
 <三重> 瀧自慢^{たにぞいまん} "神の穂" 純米秋上がり 1.8L 2500円 2750円
 三重県の酒米"神の穂"と6%まで磨いて造られた純米酒をじっくり熟成させた
 17年11月甘くも感じられる味わいのふくらみのある、美味しい純米酒です。"サササ"と
 うまい旨みと丸みのある味わいはバリエーションと、ふくらみで"美味しい"と思える味わいのある酒です。

<長野> 七笑^{ななわらい} 純米吟醸 ひやおろし 1.8L 2800円 3080円
 9/14に 入荷です
 双葉い始めで10年以上経過する、年々美味しくなる七笑士のひやおろし。
 今年から11ニューアルです。昨年まで、純米酒のひやおろしでしたが、中味は純米吟醸並みの味で、
 今年に正式に純米吟醸となり味わいも、格段に変わります。主眼はジューシーな味もある、優しくフルーティな飲みやすい。

<福岡> 庭のうぐいす 特別純米 ひやおろし 1.8L 2600円 2860円
 今年はおくく
 少量のみの
 入荷です...
 すぐ完売するかも
 定番の特別純米酒の味わいよりも、このひやおろしは、香りと味わいも、
 少し華やかでフルーティな味があるやや甘めの味わいです。ほどよい旨みもあり、香りが好きなら、
 さらさらとした飲みやすい酒です。

<大阪> 秋鹿^{あきしか} 純米吟醸 ひやおろし 1.8L 3000円 3300円
 山田錦60%精米の全くフルーティではない、辛口の純米吟醸ひやおろしです。
 辛口ですが、旨みと辛さと秋鹿らしい酒質のバランスが、とても良く、秋鹿一帯で、
 辛口と酒質の両方とも、(いつも書いている)肉料理と合います。秋鹿の、秋鹿の、秋鹿の、
 この辛口と酒質の両方とも、(いつも書いている)肉料理と合います。秋鹿の、秋鹿の、秋鹿の、

<愛知> 蓬萊泉^{やめこぼこ} 夢筐 特別純米 ひやおろし 1.8L 3150円 3465円
 池田三河の米と5%まで磨いて造った純米酒を、年々15%以下のトネに、
 じっくり熟成させた、味わい、ひやおろし、決して派手ではなく、
 奇り味、味わい、深み、でも少しだけ果糖感も味わえる。そんな自然な、
 奇り味、味わい、深み、でも少しだけ果糖感も味わえる。そんな自然な、

<奈良> 睡龍^{すいりゅう} ひやおろし 生詰 純米酒^{40%} 288円 1.8L 2800円 3080円
 今年と5年経過熟成の"ひやおろし"と(笑)。本来は生詰の"ひやおろし"と、
 加藤和夫が手掛ける、しっとりとした、
 年々、
 年々、

<静岡> 初魚^{はつぎ} 純米吟醸 ひやおろし 1.8L 3500円 3850円
 香りと味、
 いる、

<京都> 玉川^{たまがわ} 純米酒 ひやおろし 1.8L 2700円 2970円
 アルコール17~18%の伝統的なひやおろし、
 い、

<石川> 宗玄^{そうげん} 純米八反錦 ひやおろし原酒 1.8L 3100円 3410円
 毎年好評の宗玄酒造のひやおろし、
 ひやおろし、

<岐阜> 醴泉^{れいせん} ひやおろし 純米吟醸 山田錦 1.8L 3700円 4070円
 新米、
 す、

<愛知> 長珍^{ちやうちん} ひやおろし 純米吟醸 生詰原酒 1.8L 3800円 4180円
 9月20日
 11月、