酒のきまた便り 9、10月号 2024

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
メール otoiawase@sakenokimata.jp
ブログ 酒のきまた日記（入荷案内と営業休業案内）
営業時間 午前9時～午後7時30分（祝日は午前9時～午後6時）
定休日 毎週 日曜日と第3・4・5月曜日

Audi TT quattro I special
audi

一度は乗ってみたい車です。楽しそう～♪

※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。

昔、ファミコンを買った時におまけで付いていたソフト"スターラスター"がおまけなのに超面白かったのを思い出した。スターウォーズのデススターのようなのを倒して終るのだが又、やってみたい。あーファミコンどこにやったかな～

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。9月だというのに連日35℃以上の猛暑日が続き夏バテに続いて秋バテしそうです。夜になってもまだ暑いのに鈴虫たちの鳴き声が聞こえてきますが、あまり涼しく感じませんね……。とはいえ例年通り秋の日本酒"ひやおろし"を中心に色々と入荷して参ります。美酒揃いですが、今年も数量が少ないお酒も多いので、コレは！っというお酒は、早めにお求め下さいませ。皆様のご利用、ご来店等心よりお待ちしております。店主 木全

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・熟成させる前に劣化を防ぐ為、一度"火入れ殺菌"され、暑い夏を蔵の中で（外よりはかなり涼しい）越し、秋風が吹きおろす頃まで（本来は10月～）じっくりと原酒のまま貯蔵タンクや一升瓶・720mlボトルに詰めたまま熟成されます。近年の吟醸酒（フルーティー系）が定着して以降は、冷蔵庫で貯蔵することが主流のようです。これは以前に比べ、高品質でデリケートなお酒が増えていることと、温暖化による近年の気温の上昇の影響の為です。こうして、ひと夏越して、味に丸みを帯び、深みが増したお酒は季節感を楽しむ為、原酒（アルコール18～20%）のままや、近年は原酒にこだわらず（濃くて飲みづらい為）飲みやすさを優先する為、加水してアルコール度を15～16%に下げて出荷するひやおろしも多くなってきました。が、元来は一度火入れした原酒を熟成させ、秋に二度目の火入れを行わずに「冷や（常温）」のまま大樽から 小樽に「卸す」ので酒通が珍重し"ひやおろし"と呼ぶようになったのがはじまりの様です（江戸時代）

＜本体価格＞ ＜税込価格＞

＜福井＞ 黒龍（こくりゅう） 純吟（純米吟醸）"秋上がり"

1.8l 3600円 3960円
720ml 1918円 2110円

当店でも絶大な人気の黒龍酒造の純米吟醸のひやおろし（秋上がり）バージョンです。厳選した山田錦米を55%まで磨いて生み出される上質な米の旨味は、じっくり熟成され柔らかくふくよかな味になりました。熟れたバナナや梨のような香りと、ほどよく深みのある旨みと、透明感ある味わいは、きれいな辛口に仕上っています。

＜高知＞ 美丈夫（びじょうふ） 純米吟醸"秋酒"

1.8l 2850円 3135円
720ml 1450円 1595円

ここ数年とってもお気に入りの美丈夫のひやおろし（秋酒）です。きれいで透明感のある旨味と爽やかな柑橘やパイナップルを想わせる風味のある酸がとても心地良く、さらさらと飲める辛口です。食中酒としてもオススメのお酒で、やはり高知だけに鰹のタタキと合わせて飲むとバッチリと思います！また猫好きさんにはたまらないラベルですのでぜひ～

美丈夫 吟醸"秋酒"

720ml 1350円 1485円

こちらは上記の純米吟醸秋酒よりもさらにスッキリした味わいに仕上っている少量アルコール添加製法の吟醸バージョンです。柑橘やパイン感は同様に感じられ、ほどよい味のふくらみの後、スパっと切れる辛口に仕上っています。

＜島根＞ 天穏（てんおん） ひやおろし 純米生詰原酒（生酛純米ブレンド）

1.8l 2900円 3190円
720ml 1500円 1650円

大ぶりの器でゆったりと

当店のエース天穏のひやおろしです。正統派の1回火入の生詰原酒です。ほんのりバナナ香があり、飲むとしっかりした熟成感と若さが混在する複雑さを楽しんで頂ける味わいに仕上っています。開栓したては、まだお酒に硬さが感じられますので、大ぶりの器やグラスでゆったりと飲むとより美味しく飲めると思います。その後、数日経つと少しずつ味わいに変化が出てきてよりまろやかに味わえますので、じっくりと秋の味覚と共に楽しんで頂ければ幸いです。冷酒もしくは燗も美味しいので是非温度帯もご自分の好みをさがしてみて下さい。

＜本体価格＞ ＜税込価格＞

＜岐阜＞ 小左衛門（こざえもん） 純米吟醸 ひやおろし

1.8l 3200円 3520円
720ml 1600円 1760円

香りはフルーティーですが、穏やかで、今年はリンゴを想わせる爽やかで瑞々しい味わいを中心にパインやマスカットを感じる旨味があり、旨口ですが軽さがあるのでバランスよく美味しい。味のやや辛口です。

＜群馬＞ 尾瀬（おぜ）の雪（ゆき）どけ 純米大吟醸 ひやおろし

1.8l 3180円 3498円
720ml 1635円 1799円

当店大人気の"ザ・フルーティー"なオゼユキの秋バージョン「ひやおろし」です。リンゴや洋ナシを想わせるフルーティーでジューシーな香りと味わいは、まろやかな甘味がとても美味しく、かすかな酸もキレイに感じキレを良くしてくれるので甘味があっても飲みやすく、余韻も長く楽しめます。又一杯と飲みたくなるやや甘口のお酒です。

＜長野＞ 七笑（ななわらい） 純米吟醸 ひやおろし

1.8l 2800円 3080円
720ml 1400円 1540円

抜群

上記尾瀬の雪どけ同様にフルーティー系で近年当店でも大人気なのがこの七笑です。今年も抜群に美味しい出来です。リンゴやメロン、マスカット、ブドウを想わせる香りと、同じような味わいがフルーティーですが、後口のキレも良く、ほんのりまだ若さも感じ、その絶妙なバランスがよく、軽やかにスイーっと飲めます。超オススメです！

＜長野＞ 明鏡止水（めいきょうしすい） 特撰 純米吟醸 ひやおろし

1.8l 3200円 3520円
720ml 1600円 1760円

こちら店主お気に入りのお酒です。フルーティーすぎない上品な香りと、きれいな清水を飲んでいるかの様な、まろやかで優しい旨みのある辛口酒です。ひと夏を蔵内でじっくり熟成されたんだなあと実感できるまるさ！黒龍の純米吟醸を想わせる透明感もあり、技術的にもレベルの高い純米吟醸ひやおろしだと思います。

＜愛知＞ 蓬莱泉（ほうらいせん） 夢窪（ゆめくぼ） 特別純米 ひやおろし

1.8l 3150円 3465円
720ml 1550円 1705円

地元三河の米を55%まで磨いて造った純米酒を年間通して15℃前後のトンネル内で貯蔵熟成させた味わい深いひやおろしです。フルーティーではなく、秋の美味しい食材に寄り添うような味わい深く、きれいででもほんのり果実感も味わえる。自然な柔らかさとふくらみのある食中にピッタリな辛口の純米酒です。

＜静岡＞ 英君（えいくん） 特別純米 ひやおろし

1.8l 2800円 3080円
720ml 1400円 1540円

昔、駄菓子屋さんにあったヨーグルト

英君酒造特有のクリーミーな（ヨーグルトっぽい）香りと、まろやかで、最初少し甘さと渋さを感じますが、じわじわと味わいが開いてゆき、いつの間にか何杯も飲んでいるという、魔法にとりつかれたように飲めてしまう食中にピッタリな辛口酒です。その柔らかさとまろやかさは、仕込水の美味しさを実感できるきれいさです。

＜静岡＞ 正雪（しょうせつ） 純米 秋上がり

1.8l 2670円 2937円
720ml 1335円 1469円

上記の英君さんと同じ静岡の由比にある酒蔵"正雪"の秋バージョンの純米酒です。きれいで爽やかな香りと風味を持つ旨みがほどよく、さらりと味わえる辛口の純米酒です。きれいで優しい旨み甘みも感じられます。

＜岐阜＞ 醴泉（れいせん） ひやおろし 純米吟醸山田錦

1.8l 3900円 4290円
720ml 1950円 2145円

品格

少々お高めな価格ですが、原料米の兵庫県東条産の山田錦を（獺祭・初亀同様の最高ランク米）50%まで磨いて少量仕込となれば納得の価格です。味わいも純米大吟醸並みのきれいで透明感のある、まろやかな辛口で日本料理や、お寿司、出汁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。

＜大阪＞ 秋鹿（あきしか） 純米吟醸 ひやおろし

山田錦60% アルコール16%

1.8l 3300円 3630円
720ml 1700円 1870円

辛口

米作りから酒造りまで一貫して行うこだわりの蔵 秋鹿の秋の酒！秋鹿さんのシリーズの中では飲みやすく、フルーティーとは異なるスッキリした中にも味わい深い辛口のお酒で、肉料理を食べたくなる酸もある食中にピッタリな酒。

＜兵庫＞ 奥播磨（おくはりま）"播秋（ばんしゅう）" 山廃（やまはい）純米（生）原酒 兵庫夢錦

1.8l 2982円 3280円
720ml 1600円 1760円

濃

通常ひやおろしは一回火入れのお酒がほとんどですが、奥播磨さんは毎年生原酒を冷蔵庫で熟成させたものを"ひやおろし・秋の酒"として出荷します。パンチのある奥播磨らしい野性的な味わいは一度ハマると抜け出せない個性的な味わいです。お得意の山廃仕込（酸を出す旧式の製法）で、ビシっと酸味と旨みがギュっと詰まった辛口のお酒ですがキレも良いので！また一杯と飲みたくなる不思議な魅力のある味です。特に肉料理（猪や鹿などのジビエ）と相性が良いです。

＜島根＞ 扶桑鶴（ふそうづる） 純米原酒"秋上がり"

1.8l 2630円 2893円
720ml 1320円 1452円

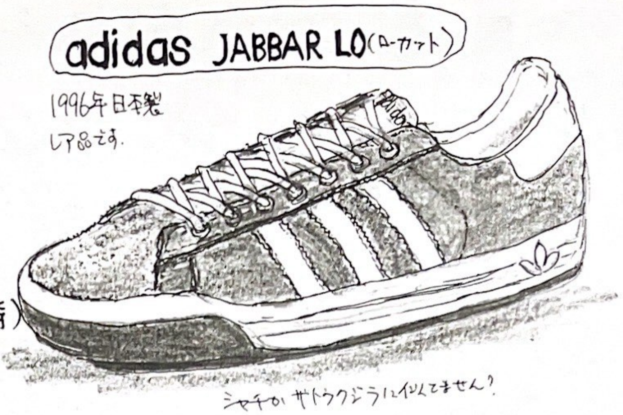
しっかり

山陰の純米酒らしい甘くないしっかりしたコクのある旨味がありながら、キレも良い芳醇な純米の原酒を、ひやおろしの定義の一回火入れの生詰めで、じっくり熟成させてから瓶詰めしてあります。やや硬めの辛口の味わいはキリっとしていて、冷酒のみならず、常温〜熱燗でも美味しく、食中酒にピッタリです。

酒のきまた便り 9・10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 https://sakenokimata.jp
メール otoiawase@sakenokimata.jp
ブログ 酒のきまた日記（入荷案内と営業・休業案内）
営業時間 午前9時～午後7時30分（祝日は午前9時～午後6時）
定休日 毎週 日曜日と第3・4・5月曜日

※ 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。


adidas JABBAR LO（ローカット）
1996年日本製
レア品です。
シャチがザトウクジラに似てません？

秋の日本酒"ひやおろし"の入荷案内 その2

<本体価格> <税込価格>

<愛知> 長珍（ちょうちん） ひやおろし 純米吟醸生詰原酒

1.8l 4000円 4400円
720ml 2200円 2420円

9月下旬

旨し！

しっかりしたコクがありながら、スパッと切れの良い辛口の味が毎年安定していて素晴らしい店主お気に入りのお酒です。ひと夏蔵の冷蔵庫で熟成されてから出荷するのですがお酒自体がしっかりと造られているので、まだ少し若さを感じるかもしれません。すぐに飲んでももちろんキレよくシャープな辛さを感じ美味しいですし、自宅の冷蔵庫で熟成させ、味に深みを出してから楽しむのも面白いと思います。長珍らしい米の旨みをビシっと感じながら、キレイな酸が味を引き締め、絶妙なバランスで旨辛を感じられます。冷酒～燗まで幅広く楽しめます。料理も何でもOK！

<奈良> 睡龍（すいりゅう） ひやおろし 生詰 純米酒 平成30BY

1.8l 2900円 3190円
720ml 1450円 1595円

熟成

五年以上

なんと！5年冷蔵熟成の"ひやひやひやひやひやおろし"です。瓶詰め時に1回火入れしたお酒を冷蔵庫で5年以上熟成させ、きれいに味を乗せた手間のかかったひやおろし純米酒です。このお酒は店主がこよなく愛する生酛のどぶを造る加藤克則杜氏が手がけており、しっかりとコクがありながらもキレの鋭い辛口の純米酒です。食中酒として飲む様に造られているので、お料理と共にぜひどうぞ！冷酒～熱燗まで幅広い温度で味わえます。

<京都> 玉川（たまがわ） 純米酒 ひやおろし

1.8l 2900円 3190円
720ml 1450円 1595円

冬に造った新酒を春先に火入れをし、秋に2度目の火入れをせずに生詰めで出荷される、まさに伝統的製法のひやおろしです。じわじわと果実が熟すように味が乗り、酸味と渋みをやわらげる旨みが増しています。アルコール17～18%のコクのある味わいは、玉川さんの中では軽めですが、たっぷり米の旨みのある辛口の味わいと冷酒～常温～熱燗と色々な温度でぜひ試してみて下さいね。

<秋田> ゆきの美人 純米吟醸 ひやおろし

1.8l 3200円 3520円

春先に瓶詰めしたフレッシュな純米吟醸を約5ヶ月間冷蔵庫で貯蔵し、うまみを乗せつつ落ち着きも感じられる味わいに仕上がりました。とはいえこの蔵のお酒は全体的にフレッシュでジューシーな酸が特徴ですので辛口仕上げですが少し甘さも感じます。

ひやおろしだけでなく美味しい日本酒色々入荷～♪

<島根> 天穏（てんおん） 齋香荒（サケル） 生酛（きもと） 純米大吟醸 Ver.2

1.8l 3000円 3300円
720ml 1500円 1650円

ワイングラスでぜひ

さけるチーズと共に

今年の酒のきまた便り4・5月号でご案内し、大きな反響を頂いた齋香荒（サケル）のVer.2 2回火入れバージョンが入荷しました。サケルは当店でも多くのファンがいる無窮天穏 齋香 純米大吟醸を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、通常の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。しかしこのお酒は、酸が高くても非常にクリアで奥深い味わいがあり、甘味と酸味のバランスが良く、天穏ファンのみならず、ワイン好きな方（特にナチュールワイン好きな方）にもとっても気に入って頂き、「まるで天然酵母で造られるナチュールワインのようだ」と高評価を頂き、あっという間にVer 1は完売しました。このVer.2は、2回火入れということもあり、前回よりも、クリア感が増してよりスッキリ飲めます。甘みと酸味はそのままで、個人的な感想ですが、アルザスのリースリングワイン（白）に近いような気がします。720mlを2日で飲めてしまう程美味しいので、興味ある方は是非お試し下さいね～。ワインも好きな店主オススメ！

<奈良> 風の森（かぜのもり） ALPHA 1（アルファ） DRY（ドライ） 無濾過無加水㊤

（本体価格） （税込価格）
720ml 1360円 1496円

風の森のお酒は全体的に果実感のある搾りたてのフレッシュな甘味が特徴でかつ人気なのですが！年に一回のみ発売されるこのアルファ1ドライのみ辛口を意識して造られています。風の森らしいプチプチとした微発泡感のある軽快な口当たりにキリっとしたシャープさのある旨味が広がります。その後白ブドウを想わせる余韻が口中に広がります。美味しいのでぜひ！

<佐賀> 光栄菊（こうえいぎく） "白月（はくげつ）" 無濾過㊤原酒

1.8l 3200円 3520円
720ml 1750円 1925円

2年ぶりの発売となる白月は、春に瓶詰めしたお酒を0℃以下で貯蔵・熟成したものになります。光栄菊シリーズの中では最もクラシックなタイプのお酒で、飲んですぐはジューシーな甘み旨みを感じますが、全体的にはスッキリドライな印象で、後口に少し苦み・渋みも感じ面白い味わいです。こちらもぜひぜひ試して下さい。

光栄菊 "幾望（きぼう）" 無濾過㊤原酒 <天然乳酸菌仕込>

1.8l 3400円 3740円
720ml 1850円 2035円

幾望の月

10月10日
ごろ入荷

光栄菊シリーズの中でも特にお気に入りのお酒がこの幾望です。店主だけでなくお客様にも多くのファンを持つこのお酒は独特の甘味と旨味がたっぷりあり、きれいな酸味とのバランスもよくとてもリッチな味わいです。開栓後すぐでも美味しいのですが、もし可能なら少し飲んでから冷蔵庫で一週間〜10日程で味わいの旨みがぐっと開いてきますので、少しずつゆっくり飲むのもオススメです。「天然乳酸菌仕込み」とは、お酒を造る際に発酵の元となる酵母菌を培養する時に、雑菌から守ってくれる乳酸菌を人工的に造られたものではなく自然に空気中に漂っている乳酸菌を取り入れて培養する製法で、お酒が出来上った時に独特の味わいや深みや複雑さが加わります。

<佐賀> 東一（あづまいち） "純米吟醸 甲州ワイン樽貯蔵 2023"

750ml 3000円 3300円

ごくまれにスポットで案内がある時にしか入荷しないレアなお酒です。当店でも人気の東一山田錦純米吟醸酒を、アルガブランカで有名な山梨のワイナリー勝沼醸造の使用した甲州白ワイン樽に数ヶ月間、貯蔵し熟成させたもので、とてもリッチで面白い味です。ほんのりフルーティーな日本酒の味に、オーク樽の木香、白ワインの風味が、飲んでいるうちにも、飲んだ後の口中の余韻にも強すぎずに顔を出し、日本酒とワインの両面の風味が楽しめる複雑さと優雅な味わいです。和食〜洋食まで幅広く楽しめます。

東一 "純米吟醸 平川ワイナリー フレンチオーク樽貯蔵 2024"

750ml 3000円 3300円

ゆったりと

こちらは初入荷です！ 上記同様の東一山田錦純米吟醸を北海道の人気ワイナリー"平川ワイナリー"のピノ・ノワール（赤ワイン）を貯蔵したフレンチオーク樽に漬け込んだとても珍しいお酒です。飲んでみたところ、色はほんのり黄金色（でもほぼ無色に近い）香りもほんのり甘く、味わいもとっても優しい甘味があり飲みやすいです。ワイングラスの中で温度が上がると、香りも味も少し赤ワインや木樽の風味が増してきて、とても面白い味でした。ガツンとした樽香やワイン風味ではなく、とてもなめらかでまろやかな上品さのある余韻を楽しめるバランスの良いお酒でした。大きめのワイングラスでじっくり飲むのがオススメです。

<京都> 白木久（しらきく） からくれなゐのSHIRAKIKU 純米無濾過原酒

1.8l 3200円 3520円
720ml 1600円 1760円

甘みと酸味に特徴のある美味しくて、面白いお酒が多い白木久さんから、食中酒としてお料理に寄り添う味わいのお酒が新発売です。一度火入れした純米の原酒は丹後産コシヒカリ100%使用し、60%まで磨き、少し華やかでフルーティー感と微発泡感はありますが、じっくり落ち着かせてあるので、よりまろやかでふくよかな味わいです。酸味も抑えてますョ。

その他

<宮崎> 尾鈴山 山ねこ "自然発酵" 芋40°

（箱入） 700ml 3700円 4070円

当店でもその爽やかな甘みと香りで大人気の芋焼酎"山ねこ"の年1回発売の限定バージョンです。原料の芋「ジョイホワイト」とお米「山田錦」（麹米で使用）どちらも黒木さん運営の農業法人で無農薬・有機栽培されたもので、発酵は酵母は添加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、銅製の釜（ポットスチル）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芋焼酎です。飲み方もロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りとお好きな飲み方でどうぞ〜♪

<鹿児島> 当店でも人気の芋焼酎「蔓無源氏」「安田」の原料芋 1回のみ

食べる さつまいも "蔓無源氏" の予約販売します。

じっくり焼芋にするとねっとり甘くて美味しい！

蔓無源氏（つるなしげんぢ）は昭和初期まで鹿児島で作られていた在来品種の芋で、皮は赤く、中はオレンジがかった黄色で甘味が強くて美味！

ご予約分のみ

予約〆切 10/7(月) → 到着 11月中旬ごろ

価格 1kg単位（2〜3つ）… <税込> 540円
5kgダンボール1箱… 2160円

尿酸値を下げる

酒飲みには避けて通れない病があります。朝方足のつけ根に激痛が走り、歩けないどころかトイレさえも這ってしか行けない…などと言われている。そうです「痛風」です。糖尿病はもっと怖いのですが、今回は痛風になりたくない店主が色々調べたり、お客さんに教えてもらって実行していることをご報告します。尿酸値、3年前までは高いと7.6とか低くても6.8とかでビクビクしていましたが、今は5.4〜6.0の間に収ってます。まず行ったのは、体重を落とし、食べる量を減らしました。3年前は週に3日程休肝日をつくりました。まずこれだけで7.6→5.7まで下がり、その後現在は休肝日あまり作れませんが、実は秘策があります。毎朝コップ一杯の牛乳を飲み、夜ごはんの時に少しずつ"もずく酢"を食べてます。あとはできるだけ歩く。これで今のところセーフです。明日の朝は知らないけど…