

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 otoiwase@sakenokimata.jp

ブログ 酒のきまた日記 [Instagram](#) 酒のきまた

営業時間 午前9時~午後7時(祝日は午後6時閉店)

定休日 毎週日曜と第3・第4・第5月曜

SUBARU LEGACY B4 3.0R 6MT

2004年式

名車だ!



天徳 小島社氏の愛車~♪

*全商品税込価格。品切れの際はご容赦下さい。

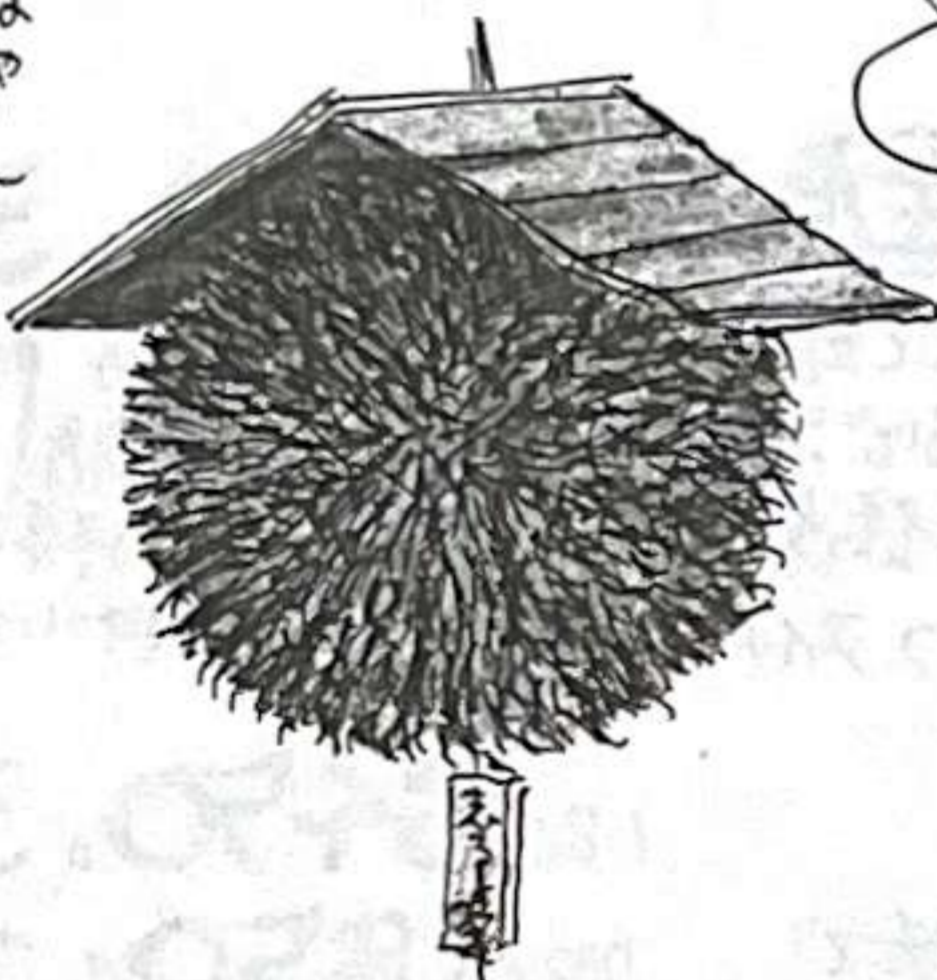
遅くなりましたが 本年もどうぞよろしくお願いいたします。

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。

加齢と共に目は見にくくなり耳も遠くなり筆圧も落ちて字も絵も描き辛くなって参りましたが、それなりに付き合いながら気合い!で乗り越したいと思っております。本年も季節により入荷する日本酒や本格焼酎、ワイン、食品などをご提案いたします。お早急のご注文が、どうか寛大な心で見守って頂ければ幸いです。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6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、青々とした杉ぞきた酒林が飾られています。これは別名「志るの杉玉」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です。青々とした杉の葉の色は、夏を過ぎ、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から、木枯淡とも言える秋の酒へと熟すお酒の味わいの変化を象徴しています。12月頃から酒蔵に行くと、きれいな緑色の杉玉を見ることが出来ます。

亀齢 萬事酒盃中 純米おりがらみ(生) (本体価格) (税込価格)
1.8L 2100円 2310円

大人気

毎年発売を楽しみに待たれるお酒ととも新しいお酒です。1.8Lでの価格! コストパフォーマンス最高のお酒です。毎季にまろやかな口当たり。程よく米の旨みがあり、うっすらとオリ(にごり)が絡んで、うすいカルピスの様にとてもクレーンで飲みやすく、かつきれいな辛口の味わいで飲み飽きしません。一杯があという間に飲んで、一杯、もう一杯と飲める危険なお酒!

亀齢 辛口純米八拾(生原酒) 1.8L 2100円 2310円
720ml 1100円 1210円

2月より価格改訂があり2100円になりました。これも圧倒的にコストパフォーマンスが高いお酒です。80%精米の純米新酒ですが、仕替自酒にありながら重さやとさは感じず、きれいな旨みがありながら、スパッとキレイな辛口純米酒です。こちらも人気ですので、是非在庫のあるうちに一度試してみてくださいね。

義侠 山田錦60% 純米生原酒 樽搾直詰 1.8L 3300円 3630円

直詰

当店の酒の中でも人気の山田錦60%を磨いた純米原酒を、搾りたばかりのお酒が注ぐ樽口(ふたつき)から直接瓶詰めするという、とて手間のかかる方法で採られた年一回のみの限定酒です。ほんのりとした酸味や旨みもある義侠には珍しい味わいであり、とてもフレッシュな山田錦特有の旨みもあり、透明感も感じられ、キレもスベとしてとても良く飲みやすい! 60年のみ酒!

黒龍 純吟垂れ口うすにごり(生原酒) 1.8L 3250円 3575円
720ml 1700円 1870円

北陸を代表する吟醸酒「黒龍」の季節限定しぼりたて23年が、この純吟垂れ口です。福井県産五百万石米を55%を磨いて醸した純吟酒が搾り機から搾り出されてくる樽口からコンコンと垂れるそのまのお酒を瓶詰めした人気のうすにごり生原酒です。味わいはみずみずしくフレッシュで、ジューシーな味わいで、程よくコクもあり上品な甘味のある美味は、是非とも味わってほしい。この「黒龍 純吟垂れ口うすにごり生原酒」は今年限りで発売となります。来年はまた違う味わいの新商品が発売される予定です。是非とも試してみてください。

三重 ^{たまじまん} **瀧自慢 辛口純米 滝水流 無濾過生原酒** 1.8l 2650円 2915円
 辛口だけとス・キリして、しかも味わいもちゃんとする純米で人気の滝水流のしぼりたて生原酒が入荷です。ほどよくアルコール感のある旨味と辛さが、バランスよく、とても旨い！日当たり少し甘みに感じますか。口直しに辛口。

島根 ^{てんぷん} **天穂 純米無濾過生原酒しぼりたて** 1.8l 2900円 3190円
 天穂やかな香りと味わいで人気の天穂の純米酒の新酒しぼりたて生原酒です。出雲産五百石60%精米で造りあげた。しぼりにてのフルーティ感とまろやかな口当たりは少し洗った感じのきれいな旨味かととても良いお米でとても美味しいです。柔らかな上品な旨みの辛口酒。お寿司やお刺身(お刺身)などと辛味と無限に楽しめます(笑)

静岡 ^{はつかり} **英君 特別純米 蒼富士 樽口詰り生原酒** 1.8l 3000円 3300円
 英君特約販売店の中でも選抜された店のお取扱いの限定酒で、年1回の少量生産酒です。720ml 1500円 1650円
 静岡県産で新たに開発された酒米「令和蒼富士」で仕込んだ特別純米酒と持ったままのまろやかな炭酸ガスを含んだ生原酒です。爽やかな香りと柔らかな旨味のある純米吟醸タイプのお酒。やや辛口でアルコール感ある旨みとキレが良く旨い酒です。

超限定 ^{ミス} **英君 miss Cherry 桃色にじり酒** 1.8l 2900円 3190円
 毎年この時期に発売される人気のピンク色の日本酒です。赤色酵母を使用することにより、ピンク色に仕上がりますので決して着色しているのではなく、添加物も一切無く純米造りできれいな桃色を出しています。半程のにじりもあり、トロトロ感のある口当たり。サクランボや苺のような甘酸っぱい味わい。軽く炭酸ガス感もあるかも「イキシル」の様なお酒です。

静岡 ^{まきん} **正雪 純米吟醸 吟ぎんが** 1.8l 2840円 3124円
 岩手県産の「吟ぎんが」というお米を使って正雪とらしい。ジュシーな味わいに仕上がった純米吟醸。720ml 1420円 1562円
 で個人的にも好きなお酒です。この吟ぎんが米と正雪とらしい造りの相性かとても良く、甘・フルーティな香り、果物を産想させる味わいはほどよく爽やか。ジュシーでフルーティで美味しい〜♪と思える。

佐賀 ^{スカイ} **光栄菊 定番酒 Sukai 清海 特別純米生原酒** 1.8l 2980円 3278円
 これまで光栄菊シリーズは、1回のみ販売のスポット酒ばかりでしたが、この度年間通じて販売する720ml 1800円 1980円
 定番酒が出来ました。その名も「スカイ」です。定番酒として天上の雲海のような爽やかな、清々しいイメージのお酒を醸してゆくという理想の「Sukai 清海」と名付けられました。味わいはもちろん光栄菊らしく、柑橘系の香り、飲みとぶどうの様なフルーティで甘い香りが口に残ります。その後、少しの酸味と渋みがありミネラルを感じる。スイーッと切れる軽やかな味わい。ぜひ!

光栄菊 美雲 無濾過生原酒 1.8l 3450円 3795円
 昨年人気で、すぐ完売したお酒です。「美雲」の通り、美しい雲を想わせる、軽快で、720ml 1850円 2035円
 ふわふわのイメージの飲みやすいお酒です。イキシルの様な甘い香り、酸味もありませんが、程よく甘さが感じられ、余韻も雲の様にスイーッと切れていきます。「大人のイキシル」というイメージのとても軽やかな甘みの味わい。

兵庫 ^{おひらき} **奥播磨 超辛黒ラベル 純米吟醸生原酒** 1.8l 3045円 3350円
 辛口のお酒で人気の奥播磨さんの超辛口の今年の新酒です。昨年? 昨年? の! 本攻さん 720ml 1600円 1760円
 が代わり、全体的に少しス・キリに仕上がりますか。今年このお酒は「ほんとに辛い」とあ。試飲して驚きました。生原酒だと、辛口と違って少しは甘く感じられるはずか。このお酒は「辛!!」と体が感じる超辛口です。辛いけど透明感があってきれいな味わい。おススメ!

長野 ^{せんげん} **七笑 純米吟醸 山恵錦 中取り生原酒** 1.8l 3500円 3850円
 この数年、更に酒質が向上して当店でも多くのファンがいる七笑の年1回のみスペシャルバージョン! 720ml 1750円 1925円
 長野県産山恵錦を55%まで磨いて、長野県産酵母を使って、長野の生水で(当然前か...)。長野の杜氏が醸す「新しい長野」のお酒です。持ったお酒の中でも希少な味わい。旨いのに軽快な味わいの一番美味しい「中取りの部分」の特別に合せて造りました。香りがフルーティでジュシーでとても透明感のある品良く、播磨に美味しいお酒です。超ススメ〜♪

2月下旬 **七笑 純米吟醸 無濾過生原酒** 1.8l 3200円 3520円
 毎年2月中旬〜に発売される人気のお酒です。持ったばかりの純米吟醸をそのまま瓶詰め 720ml 1600円 1760円
 した生原酒です。フルーティな香りがよく、飲みと生原酒らしい少しのかりめのアルコール感がありますか。七笑らしいジュシーな味わい、とても美味しいです。もう完全に独自のスタイルを築き上げており、フルーティでスイスイ飲める軽さがGood!

徳島 **蓬萊泉 春のことぶれ 純米大吟醸生原酒** 720ml 3600円 3960円
 春・夏・秋と年に3回発売される季節限定純米大吟醸生原酒シリーズ13弾です! 3種類の中でも一番フルーティで爽やかな、きれいな甘みのある味わいは軽快さがあって、後口に新酒らしいほんのりの酸味を感じますか。そこがまた、若くして良いと思えます。人気酒空と同じ米・精米ですが、味のコンセプトが異なり、同じ味ではありせんが、春のことぶれの方が飲みやすい方もおられます。

酒のきまた便利 1・2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>

Eメール: otoiawase@sakenokimata.jp

ブログ: 酒のきまた日記 (インスタグラム) 酒のきまた

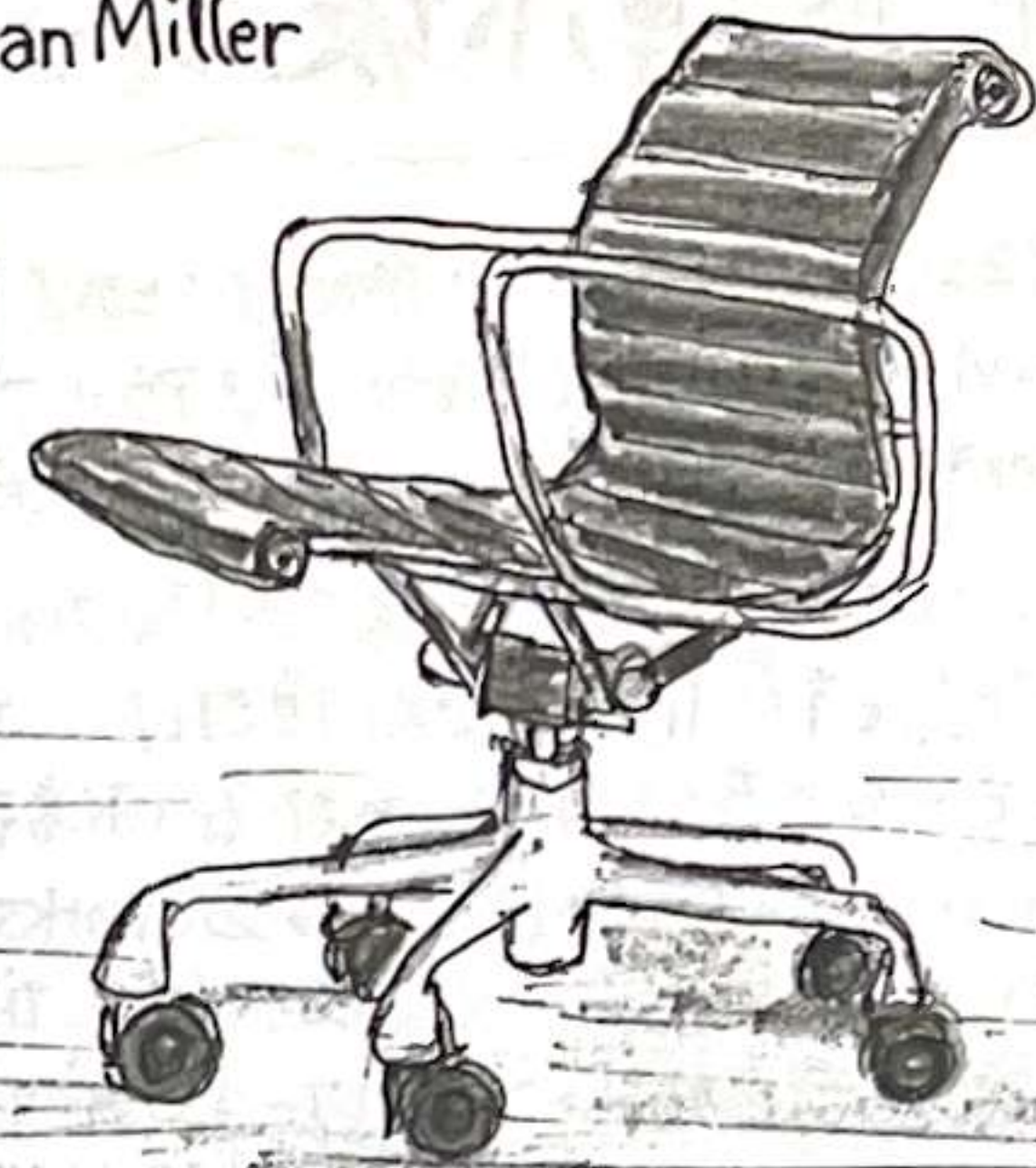
営業時間: 午前9時~午後7時 (祝日は午前9時~午後6時)

定休日: 毎週日曜と第3・第4・第5月曜

※全商品限定品の為、品切れの際はご容赦下さい。

Herman Miller

イムズ
アルミナム
ゲル-70
マネジX427



ドラマや映画
のこのオフィスの
シーンによく出る
70年代のイムズ
椅子はあなへ

日本酒入荷案内の続き~

<奈良> 風の森 秋津穂507真中採1生 (本価価格) (税込価格)
1720ml 1800円 1980円



フレッシュで爽快感あるお米わい。大人気の風の森! 奈良県契約農家さんの作る秋津穂米を半分の50%まで磨き、定番の7号酵母で仕込んだ酒の中でも格別な。圧力のかけすぎ、真中の一歩バンスよくきかして美味しいと評判。お米の味も超限定のお酒です。フレッシュな酸度と梨やぶどうの様な果実味が、甘い旨みと渋みとで爽やかなお米の味も超限定のお酒です!

<愛知> 長珍 播州夢錦7-60 純米無濾過生原酒 1.8l 3350円 3685円

コクがありお米も良く、フレッシュな酸が心地良い。飲み口は爽やかなコクが特徴。長珍の7号酵母を使用した2才23年です。兵庫の夢錦米を60%まで磨き、爽やかな旨みを醸し出す7号酵母を使用した旨くて辛い生原酒です。1700ml 1950円 2145円

<大阪> 秋鹿 純米吟醸生酒 限定春出し 1.8l 3300円 3630円

辛口で定番ある秋鹿工場の春限定の純米吟醸生酒です。原酒ではなく、加水したアルコール16%にしてあるので、お米の味もスッキリとした飲み口のお酒です。旨みも爽やかな、全体的に甘さと感じないお米の味、シャープな辛口で、お料理と進むお酒です。

<福井> 黒龍 "さかほまれ" 純米大吟醸 NEW 1.8l 4500円 4950円

今年から新発売されたお酒です。福井産のお米「さかほまれ」を使用した冬の黒龍の新しい顔です。さかほまれを50%磨き、うすく低温発酵させたお酒で、マスクのような爽やかな甘みと、ほんやりと糖類を醸し出す香りに、お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。

2月下旬 黒龍 "火いらす" 純米大吟醸生酒 <化粧箱入> *価格改訂 → 1720ml 7000円 7700円

2月末に発売予定の黒龍酒造生酒の最高峰です。黒龍らしい上品でフルーティな香り、爽やかな飲み口は、お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。

<岐阜> 小左衛門 純米吟醸 酔むすび(生) NEW 1.8l 2900円 3190円

岐阜県東濃地区で新たに開発されたお米「酔むすび」の初醸造生酒です。入荷がまだなので、限られた数量でのご案内となります。香りは穏やかなマスクの香り、飲み口は爽やかな飲み口で、お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。

<高知> 美丈夫 純米吟醸 "春酒" NEW 1.8l 3272円 3600円

こちらも新商品です。高知産米を60%まで磨いて造られます。この精米方法が「原形精米」として、玄米の風味に近い状態で磨くことにより、雑味を排し、お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。

<広島> 島産万年 山田錦 純米吟醸 おがらみ生原酒 1.8l 3000円 3300円

辛口で旨い酒を造る名匠の西垣氏が、山田錦60%で醸した純米吟醸の生原酒です。お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。お米の味もスッキリとした透明感と旨みが上品に、口中で楽しませます。

飛騨小坂の冬の滝めぐり 氷瀑ツアー に行ってきました〜

9年程前の夏に滝めぐりに参加したことがある飛騨小坂は霊峰御嶽山の麓にあり、200mを越える滝がある「日本滝が多い町」です。その小坂を拠点として活動しているアウトドアガイド集団「216 works」(=ジロワークス)さんの冬季限定のツアーが「氷瀑トレッキングツアー」です。滝の凍り具合、天候、コンディションが整わないと行かないとして貴重なツアーに参加。体験することが出来た。誘って下さるのは30年近いお客様であり友人のようなお付き合いのSさん(小坂の滝マスターの称号を持つベテラン)で「今年の冬は寒すぎてヤセだから是非!」とずいぶん前、11月に申し込みを頂戴した。さて当日、朝7時45分、道の駅はなもで今回参加のメンバーと行き合わせ。メンバーは5名でSさんとSさんの友人で当店のこれまた古いお客様。友人のような楽しいKさん(SUP3人)、KさんのSUP仲間、20代の女性2名と私。5名揃い、はなもからすぐのところにある216worksさんのベース基地の店で、その日の気温や天候などに合わせて、着るべき物のチェック。ウェアレンタルあるヘルメットやスノーブーツを用意してもらい、ガイドさんからツアーの内容、注意点を説明してもらい、ガイドさんの運転で、氷瀑ツアーのスタートとなる御嶽河高地トレッキングセンターまで雪の山道をひたすら登ってゆきます。右へ左へ揺らめながら約1時間がけて到着しました。



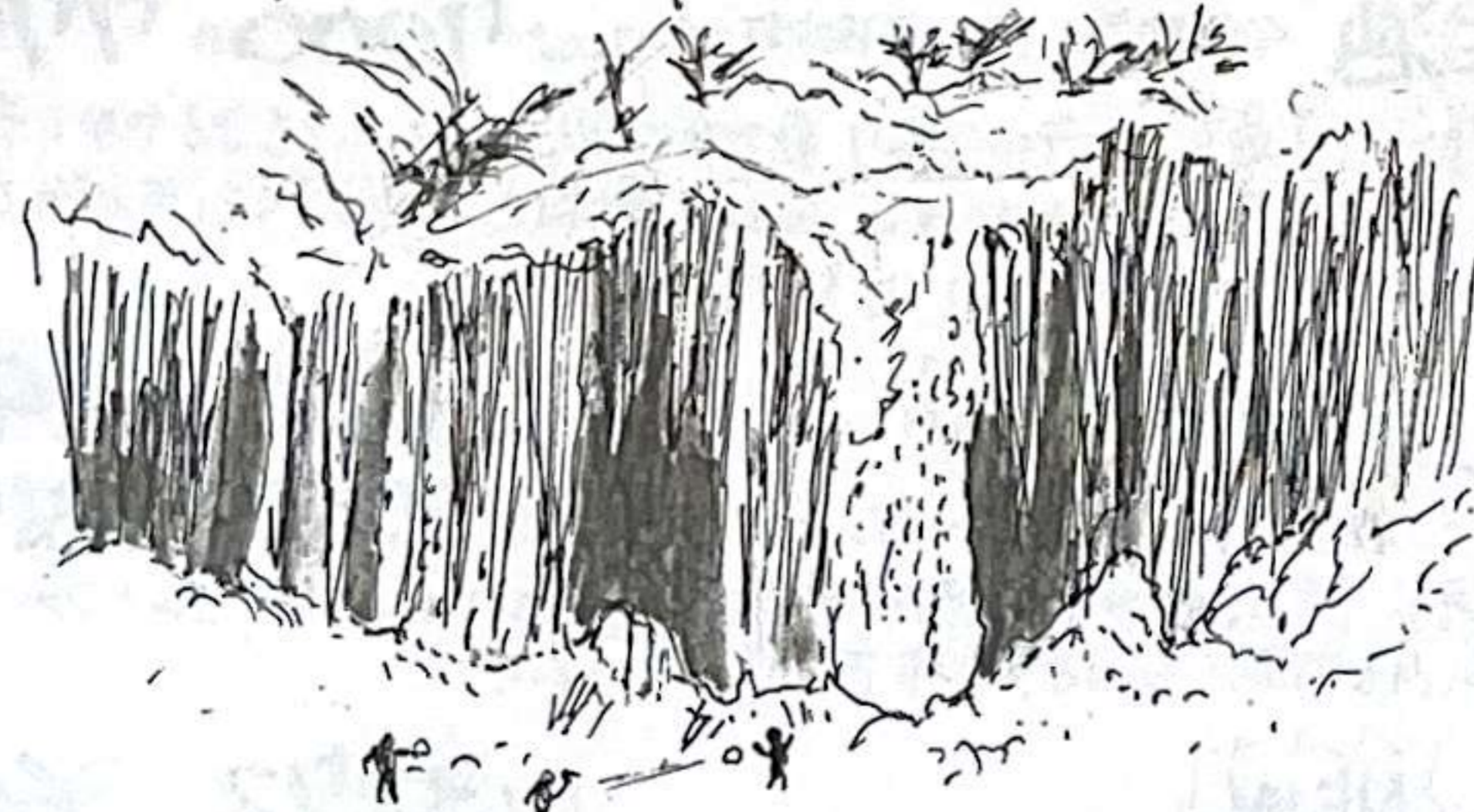
○ 服装はとにかく暖かい、手足が冷かさないようにすることが一番重要

さてこの雪山に入るための準備をしまあ、ヘルメットを帽子の上からかぶり、レンタルのスノーブーツにスノーシューという雪道で靴化(スノーブーツ)が雪に沈んでしまわないようにサポートしてくれるパーツまで、まあ、現代風にかんじます。スノーシューは雪との接地面が広く、浮かす高さを調節できるのが特徴です。圧雪でも歩かせられるので下のぬい。

ツアーガイドさんは栗野さん(こめちゃん)と佐々木さん(へいちゃん)の2人でベテランコンビ! 栗野さんは男性、佐々木さんは女性。「では行きましょう!」の声とともに、道端からいきなり雪だるまの森の中へ... これは夏の滝ツアーの時も同じですが改めて驚きます。「おたか...」と思いつくから、縦一列で出発です。私は後ろから2番目。参加したメンバーの中でも一番体力と脚力の無い私は、とにかく無事に氷瀑に下り着くことだけを考え、体力を温存しながら慎重に、一歩一歩前に進みますが、思っていたよりも雪道は歩く歩き辛く「転倒するので気を付けて下さい!」とアドバイスを「左右のスノーシューを踏まない!」がてきす!

左右のスノーシューが時折重なってしまう、転びそうに何度もなりました。又、道がま道で穴もとささぐりにあり、双足のデコボコに足元がぐらぐらと何層もなりました。又、森の中なので、木と木の間に歩く為、いくつもと木をよけながら、倒れている木の幹をよけたり、下とくぐってすりぬけたりと思ってしまうことも多かったです。ガイドさんから「今回はそんなに高低差ありませんから〜」と説明がありましたが、中々の角度の斜面を一気に登らなければならない所も何ヶ所がありました。スノーシューを雪にしっかりとめつけて、自分の足元を温存するという言葉はどどかへ行くと、全力で登りました。

登り終えたところで休憩するのですが、氷瀑「はあ、はあ、はあ、はあ」と息を切らして来ます。SさんとKさんも20代女性2人も平気な顔〜! すがたは、そんな登り下り下ったりを繰り返していると、気温がマイナス2度〜0度ぐらいだと汗ばかしくなりましたが、休んでいるとすぐに寒くなるので、歩き始めて2時間程経った頃、耳が少し冷めた上りの前で、ガイドさんから「あと5分程で氷瀑が見えてきますが、もうここで見ると疲労が少しあるので、ここからはできるだけ上を見ない様に、できれば足元下に向けて登ってゆきましょう」との言葉に全員下に向けて黙々と登る。しばらくしてガイドさんの「まあここ一旦止めて、せーのど振り返って下さい!」の号令で一同振り返ると、そこには長〜い幅で一面に広がる氷の柱と化した見事に凍った滝「氷瀑」が広がっています。この氷瀑はどのように出来たのか尋ねると、元々水量の少ない滝が、上から流す時間をかけて凍ってゆきでできたのだそうです。さあ、氷瀑はきれいな水色で、例えが食器を申し訳ありませんが、アイスキャンドルに似ています(笑)。この水色は雪の白と相まってとても幻想的な景色で、感動的! 思わずきれいに、圧倒されます! 靴を履いて少し痛んだ足と足指が冷たく、利便性の高い靴でも、この寒さから美しい滝に近づくと向かい風も何枚も何枚も髪を飛ばしました。「ここで休憩は人と休憩しなさい」と言われたので、皆でランヤタイム! Sさんから「おじいちゃんに凍って食べられちゃうよ、カッパラーのキャベツやアズキ」と言われていたので、私は大好きなペペ屋さんの生姜焼きとラーメンの/ペペをいただく。旨い! 八丁の身体にしみる美味し〜! 皆んなはカッパラーの人の顔がうらやましい。しかもせいかレーズンが美味しい。食べ終わったS、ガイドさんが「凍った滝の中へ行くぞ〜!」と言われ



下りて2〜3人ずつに分かれて氷瀑の中へ... 下りる人の体温や声などの揺動が氷瀑にくすくすい、うらやまの霧木があるのが静かな短時間(2分程)だけ。凍った滝の中は静寂で美しく、凛々とした空気や流水の音が、氷瀑は近くで見ると、より大きく迫力があり、きれいで美しい! その後は、雪合戦したり、坂道やバリアの様にしたり、など雪遊びをたっぷり楽しむ。久しぶりに皆で楽しもうと、はしゃいで遊べました。

休んで冷えた体に、ガイドの栗野さんとへいちゃんが作ってくれた、温かいココアが甘くて最高! 美味かった〜。その言いがココア飲みの小学生以来かも〜と思いつくから身も心もじんわり温まりました。氷瀑の前でゆくり2時間程休む。体力も戻ってきたところで「そろそろ降り始めよう」のガイドさんの言葉で一同身支度をして帰路につきます。私も休憩中にスノーブーツも替えて直し、靴を履いて下りたときに足の痛みも気になります。サッサと歩きます。水分や食料も休みに食べていたので荷物も軽く、より楽に下りていけました。皆んな足取りも軽く、行き帰りの速さで歩きます。若い女性2名は、行き帰りに道にはなく、凍って残雪の才を歩く余裕もありません。さすがです。私はもう八丁八丁で帰路も何層もスノーシューに足をとられようめいめに転んでしまいました...。ゴール時の達成感と少しの疲労は良かった。興味ある方は是非「216 works」さんのホームページやインスタグラムを見て、出かけ下さいね。最後、一歩、遠征に「氷瀑見に行き、筋肉痛」