

# 酒だより 第139号 平成27年8月1日

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック



500ml **950円**  
1.8L **2600円**

## イタリアンラベル夏の第3弾!!

### 三井の寿 純米酒 コチネレ

「coccinella (コチネレ)」とはイタリア語で「てんとう虫」の意味。俳句で言うてんとう虫は夏の季節になるのでこの時期に限定発売です！春に発売の「クアドリフォリオ」のラベルに描かれた小さなてんとう虫が大きくなって、今回のラベルになりました。酒米「吟のさと」を使用し、9号酵母を使用しているのでクアドリフォリオの華やかさとはまた違う、味にしっかりとうま味のある食中酒として、ぴったりの純米酒となっています。



**瀧自慢 辛口純米 滝水流 (はやせ)**  
「平成の名水100選」にも選ばれた赤目四十八滝の伏流水を使い妥協を許さない素晴らしい酒造りがされています。食中酒として口の中にじわじわ広がる米の旨みとすっきりとしたキレの良い後味が自慢です。  
瀧自慢蔵元は、三重県の山間部、奈良県との県境にある伊賀盆地にあります。伊賀忍者でも有名なこの地は豊かな自然に恵まれ、蔵のすぐ近くには「日本の滝百選」に選ばれた、国定公園赤目四十八滝の渓谷が続きます。



1.8L **2,330円**

一口飲めば  
清らかな滝の音が  
聞こえてきそう



## 人気の「マリブ」からパイナップルフレーバーが新登場!!

### マリブ パイナップル 数量限定 750ml **1,450円**

カリブ産ラムがベースの、フルーティーなパイナップルフレーバーが楽しめるリキュールです。

<マリブパイナップル・トニック> ~心地よい甘さとの爽快感~

マリブ パイナップル 1 に対してトニックウォーター 3 で割ります。

<マリブパイナップル・ミルク> ~まるやかな味わいが楽しめる~

マリブ パイナップル 1 に対して牛乳 3 で割ります。

★トロピカルな椰子の「マリブ」ロゴとパイナップルのイラストラベル



要冷蔵  
アルコール  
4%

330ml  
**380円**

## 1995年に生まれた京都で 最初の地ビール!!

### 京都麦酒 蔵のかほり

なんと！清酒の吟醸酵母で仕込まれています。

色は淡い山吹色で、京都の名水「伏水」と清酒酵母を使用した、吟醸酒のフルーティーな香りが爽やかで、さっぱりしているのにコクがある まるやかなバランスが特長です。

全国でもこの清酒酵母を使用した造りは非常にめずらしいビール！

伏見の黄桜株式会社製造



720ml

**1800円**

## ほんのりとした苦みと 細かな泡感！

### 勝沼のあわ (山梨)

レモン、洋梨など果皮の黄ろい果実をほのかに感じられます。

適度な酸味としっかりとした厚みある味わいと、料理と相性のよさのポイントとなる甲州品種由来のほんのりとした苦みを伴った、しっかりとした細かな泡感が楽しめるスパークリングワインです。



暑中お見舞い申し上げます  
毎々格別のご高配を賜り  
誠に有難うございます。

今後とも一層のお引き立てを  
何卒宜しくお願い申し上げます。

伊勢屋酒店 鈴木康仁



## 今月のコラム 『鮎釣り』

先日鮎の友釣りに初めて行ってきました。場所は豊川の上流で、まさに大自然です。ほとばしるマイナスイオンは豊橋市ではなかなか味わえません。釣りの前にその環境にとっても感動しました。釣りの方は、鮎の友釣りはテレビで見たこと位しか無く今回は初めて、生きたおとり鮎を付けて鮎の潜んでそうな所へ泳がせます。簡単に説明しましたが、その一つ一つが難しく、最初から一人でやるのは無理でしたが、一緒に連れて行ってくれた方の丁寧な指導があり、無事鮎を釣ることが出来ました。あんな素晴らしい環境で、美味しい鮎をゲットでき、さらに釣りを楽しめる、とても贅沢な時間を過ごせました。

～スタッフ 竹内 一洋 ～

## 今月の連休のお知らせ

いつもお世話になり誠に有難うございます。ご迷惑をお掛けして申し訳ございませんが、当店のお盆休みをご案内させていただきますので宜しくお願い致します。

### 2015 お盆休み

**8 / 16 (日)**

**8 / 17 (月)**

**8 / 18 (火)**

上記の3日間を連休とさせていただきます。

(日曜日は定休日です。)

誠に勝手ですが、何卒ご理解いただけますよう、心よりお願い申し上げます。