

酒だより 第141号 平成27年10月1日

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック

秋の味覚!! 今が旬のお酒たちを、じっくりとご賞味ください!!



あらごしりんご酒

国産のりんご果汁と果肉をたっぷり詰め込んだ、フルーツジュースのようなリキュールです。すりおろしりんごと角切りりんごの両方を贅沢に使用し、りんごの自然な甘みとみずみずしさを存分に引き出しました。
アルコール7度



720ml 1.400円 1.8L 2.800円



蒲郡みかん(酒)

太陽の恵みたっぷりの蒲郡みかんを搾り、濃厚な甘さと酸味がバランス良い仕上がり。愛知県の酒蔵が造る伝統の純米酒。果実との相性、旨味を是非ご堪能下さい。しっとり極甘! 酸味とのバランス◎



アルコール3%
720ml
1.400円

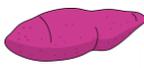


上郷なし(酒) 季節限定

食感・甘味ともに素晴らしい新高梨を、手作業で皮むき・種取りをし、新高梨のしやりしやりとした食感や、みずみずしい甘さを十分に味わえるよう果肉感にこだわり尽くした仕上がり。果汁量60%



アルコール3%
720ml
1.600円



蔵の師魂くらのしこん新焼酎 1.8L 2.000円

この新焼酎とは、その年(今年)収穫されたさつま芋(黄金千貫)を使用し、その年初めてできた焼酎をすぐに瓶詰された物のことです。この季節だけの旬の味わいをご堪能いただけます。新酒ならではのフレッシュなお芋の香りとたっぷりの旨みをご堪能下さい。 季節限定



蔵の師魂
新焼酎



深山ぶどう(酒) 1.8L 2.500円

赤葡萄、ホワイトブランデー(グラッパ)、ライムでつくった濃厚なりキュールです。野性味あふれるホワイトブランデー(グラッパ)の香りと赤葡萄の複雑な味わいで、魅力的なりキュール。ストレートやオンザロックなどで、楽しみ下さいませ。



黒龍 純吟三十八号 限定酒
720ml 1700円
1.8L 3800円

黒龍の中でも人気の高い純米吟醸の山田錦バージョン。少量生産の限定品です。仕込み38番目(号)のお酒から銘名されました。フレッシュな吟醸香が漂い、飲みほりに深い味わいも感じられ「秋上がり」した米の旨みとキレのバランスに優れた仕上がりです。

△福井県より 近日入荷▽



繁樹 雄町 特別純米酒
720ml 1.250円
1.8L 2.500円

雄町米の持つ、じわ〜っと感じるコクのある旨味とキレのよい飲み口がバランス抜群です。雄町を原料米に使用し、低温発酵で丁寧に醸した精米歩合60%の特別純米酒。常温もお勧め!



山梨県・奥野田ワイナリーより スミレ・ルージュ 赤
〈ミディアム〉720ml 2.200円

奥野田地区で収穫した糖度の高いメルロ種を用い、スミレやカシスを思わせる華やいだ果実香の中にブラックペッパーやミントなどのハーブのニュアンス、香ばしい樽香が感じられる、まろやかな膨らみと奥行きのある味わいの赤ワインです。

第6回銘酒きき酒会 IN NAGOYA
2015年10月25日(日)
1部 12:00~15:00 2部 16:00~18:00
プリンセスガーデンホテル 3F
(名古屋栄 3-13-31) ※まもなく締切!
参加費:完全前売制 ¥2,000

今月のコラム 『久しぶりのギターネタ』
毎年チャレンジしていたギターマガジンコンテストは今年は開催されず、ギターの練習量がめっきり減ってきた今日この頃。このままではダメだと思いネットで練習したいと思うような曲を探していました。そして見つかったのが元 SIAM SHADE というバンドののギタリストの DAITA がソロで弾いていた「handroid」という曲。学生時代何度かやってみたいなと思っていました。曲のイントロ以外が全てタッピングという奏法で構成されておりテンポも早く難易度の高い曲でした。そして今回はなんと特別に YouTube にてその練習の成果を公開したいと思います(苦笑) <https://youtu.be/f40fL69i2Zg>
↑こちらへアクセスしてみてください!
携帯で撮ったため音は悪いですが、それなりに聞けると思うのでお時間のある方は一度覗いて見て頂けると嬉しいです。腕が落ちない為にも現在ギターと一緒に練習してくれる仲間を募集しています。
ご興味ある方はお声をかけて下さい! ~スタッフ 荻原 秀文 ~

10月休業のお知らせ
拝啓 ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。又、平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。さて、誠に勝手ではありますが、今月は定休日(日曜日)以外に下記の通り祝日の休業を頂きます。
記
10月12日 祝日(月) 休業
＜体育の日＞
10月11(日)・12(月)と連休となります
ご迷惑をお掛けしますが、ご了承の程宜しくお願い申し上げます。 敬具