

# 酒だより 第142号 平成27年11月1日

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック



43度  
700ml  
4,200円

## 11月後半入荷 予約開始 マルス モルテージ越百(こすも) モルトセレクション

※今回は約 9,000 本限定です。日本アルプス山系、駒ヶ岳の信州マルス蒸留所より。タイプの異なる複数のモルト原酒をヴァッティングすることで、複雑さと奥行きを表現したモルトウイスキー。ふくよかな甘い香り、口当たりは丸く柔らか、優しい余韻が特徴です。



720ml  
各1,571円

## 長野県より11月後半入荷 予約開始 井筒にごり生ワイン

季節限定！無添加にごり生ワイン！できたてのワインを濾過や火入れをせず、そのまま瓶詰めしました。さっぱりした甘み、フレッシュでフルーティー少し炭酸を感じる口当たりはこの時期にしか味わえません！

白 ナイガラ 100% やや甘口  
赤 ココト 100% やや甘口



750ml  
2,080円

## イタリアの高級ブドウから～ 数量限定 ペツオーレ ロッソ

＜ピエモンテ州：フルボディン＞  
すべてバローロのエリア内で栽培されるネッピオーロで造られています。しっかりとした骨格のあるワインですが、繊細な風味が広がります。口当たりは濃厚でありながら、スムーズで非常に調和がとれています。フルーティーな余韻が続きます。24ヶ月樽熟成



アルコール 30度

## 季節限定品 少量入荷！ 麦焼酎 麻生富士子 No.17

より味わい豊かな焼酎をと、微妙に違うそれぞれのタンクから 20 通り程調合した中で、17 番目が特に素晴らしいとして発売されたのがこの No. 17。

通常の麻生富士子よりもワンランク上の酒質、しかもアルコール度数も高く、より一層素材の風味を堪能できる仕上りとなっています。

ロックでゆっくりと楽しむのもおつまみものです。

720ml 1,416円 1.8L 2,720円



1.8L  
2,500円

田植え、稲刈りなどの米づくりも蔵元の手で  
堀の井 純米酒 堀米 ホリコメ 岩手県  
飲みごたえがあり、しっかりとした米の味と米の濃厚な香り。コクのある料理に良く合います。お燗も美味しい 自家米100%の純米酒。

造りの全量が純米酒の蔵元  
神亀 しんかめ 手造り純米酒 埼玉県  
蔵の中で2年熟成して旨味がのってから出荷される為、香りに派手さは無いですが、味わえば味わうほど深いコクがじわじわと溢れてきます。これが純米の基本なんだと体感できます。



720ml  
1,476円

1.8L  
2,952円



720ml  
1,160円

1.8L  
2,580円

プライドを賭けた酒門のPRODUCEシリーズ  
瀧自慢 純米「やすらぐ茜空」 三重県  
秋から冬にかけての夕暮れ時の茜空を見上げ、一仕事終えたときの「ホッ」としたやすらぎの温かい燗酒。ラベルの色と相まって、心安らぐ一杯です。柔らかな熟成タイプの純米酒。



720ml  
1,150円

1.8L  
2,400円

合わせる料理を選ばないお酒です  
九頭龍 ぐずりゅう 純米酒 (黒龍) 福井県  
口の中に優しく広がる米の旨味、質の高い甘味、全体をキリッと引き締める辛味など、サッパリとした中に色んな味の要素があり、それがバランス良く絡まっています。

日本酒の熱燗が美味しい季節です

## 今月のコラム 『梅酒の愉しみ』

夜はちょっと冷え込むこの季節、月がきれいです。一日の終わりにホッと一息、窓辺のソファで空を見ながら梅酒ロックを…なんて、とっても贅沢な時間です。私の実家では毎年、梅干しを漬けているのですが、時々、梅酒も作ります。お酒の中でも梅酒が好きで、幼児の頃にはこっそり梅酒の梅を食べ→ついつい食べ過ぎ→ゲラゲラと笑い転げながら種を飛ばしているところを親に発見されるといふ始末。そんな私が今年、いろいろな梅酒に挑戦しようと思い、「パイナップル梅酒」「生姜梅酒」「ハーブ梅酒」と「キウイと自家製レモンのお酒」を造ってみました。飲み頃までにはまだ早いのですが、気になって仕方がないので、先日味見を。パイナップルには隠し味のアニスとクローブが程よく、生姜は後から来る辛さが炭酸と合いそう、ローズヒップ&ハイビスカスはレモンを搾っても美味しいかも、など、もう少し味が落ち着くのが楽しみです。さてさて、伊勢屋にある数々のお酒、もっともっと勉強して、皆様に的確なご案内ができればと思っております。

～スタッフ 伊藤香映子～