

酒だより

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック!

第172号 平成30年5月1日

近日入荷
本数限定 もぐら黄麴仕込み
 明治四十年代までは、鹿児島島の芋焼酎造りには清酒と同じ「黄麴」が使用されてきました。しかし、温暖な気候のため、もろみの腐造がおこりがちでありました。そのため、黒麴・白麴への移行が行われました。このたび、明治維新より150年の節目に当たり、蔵元も芋焼酎造りの原点に帰り、黄麴を使用した芋焼酎が少量発売されることとなりました。
 黄麴仕込みの焼酎の特徴である、軽快でソフトな飲み口と爽やかな香味が楽しめる一品となっています。原酒の關係上、今回1回限りとなります。



25度
 1.8Lのみ
2,660円

開運 特別純米「涼々」
 「初夏に飲んでいただきたい「涼々」のお酒」をコンセプトに静岡酵母で醸されたスッキリと軽快な初夏の限定純米酒です。
 しつかり旨味がありながらもキリッと締まった酒質で爽やかさを感じていただける夏酒。
 五味のバランスに優れた一回火入れ商品です。**近日入荷**



クール・ドゥ・ポム・ピオ フランス・ブルターニュ産
(ノンアルコール・シードル)

有機栽培リンゴを100%使用して造られた、ノンアルコールかつオーガニックという珍しいシードル。砂糖や香料は一切使用していないため、リンゴ本来の自然なおいしさが楽しめます。グラスに注ぐと、フレッシュなリンゴの豊かな香りと、リンゴのみずみずしい風味が口いっぱいに広がる甘口。
 コクがありながらも、後味はすっきりしているので、食事にも合います。冷蔵庫に常備しておく、普段のお食事やパーティーに重宝することでしょう。
 アルコールが苦手な方、妊娠中の方からお子様まで、どなたにでもお楽しみいただける、ノンアルコールシードルです。



250ml
¥500
 750ml
¥1,300

爽やがりんごの発泡酒 (シードル)

ヴァル・ド・ランス **クリュ ブルトン 辛口**
250ml ¥500

ヴァル・ド・ランス **クリュ ブルトン 甘口**
250ml ¥500

< アル11度 辛口5% 甘口2% >

りんごの一番絞り果汁に砂糖や水などを一切加えず自然発酵させて造られた、りんごの微発泡酒です。



原材料にはブルターニュ産100%のりんご40品種の一番搾りのみを自然発酵。爽やかな喉越し、香り豊かでコクのある本格シードルに仕上がっています!

★シードルとは?

シードルとは“りんごの微発泡酒”の事。フランスの北西部に位置するブルターニュ地方が有名。ワインよりもアルコール度数が少なく、ポリフェノールやビタミンCが豊富に含まれているお酒です。

★レ・セリエ・アソシエ社

(シードル) ヴァル・ド・ランス クリュ ブルトンが造られるレ・セリエ・アソシエ社は、1953年に設立された組合で、300名のメンバーを有します。フランスに数多くあるシードル・メーカーの中でも、濃縮還元果汁や砂糖を一切加えずに、その年に収穫されたブルターニュ産のりんご100%天然果汁のみを使用する伝統製法を今日まで受け継いでいます。

★パリ農作物コンテスト金賞など数々の賞を受賞しています。

今月のコラム 『 ビーノッ! 』

子供の頃は毎日のように食べていたスナック菓子。私は二十歳ぐらいから食べる習慣が無くなっていました。

そんな私に先日衝撃的な出会いがありました。それは、とある休日に娘の友達が一本くれた「東ハト ビーノ」です。

豆の旨味と塩っ気の絶妙なハーモニーに魅了され、もう一本もらいそうになりましたが、なんとか我慢しました。

この歳でスナック菓子に感動してしまうとは、東ハトさんの力は偉大!! それからというもの、カギ、スマホ、財布、ビーノ 位のマストアイテムとなってしまうました。

今度は「カルビーさやえんどう」も試してみたいとおもいます。

～スタッフ 竹内 一洋 ～

“神のビール”とも言われる最高峰

デウス <ベルギー>

若々しい花のようなアロマがたどよい、スパイス感あるミント、りんごのような甘味も感じるがドライ、非常に複雑な味わいが特徴。デウスとはラテン語で『神』を意味し、毎年、一度の限定醸造にて作られます。

ポステール醸造所がフランスのシャンパン方式で造る、グラスに注ぐとスパークリングワインと見違える程の麦汁で造るベルギービールです。このビールは通常の麦汁で造られ醗酵前までの段階をベルギーで仕込み、それからそのビールをフランスに持ち込みシャンパーニュ地方伝統のシャンパン方式を用いて醸造して、またベルギーへと持ち帰ってきます。



Alc11.5°
 750ml
3,500円