

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック

酒だより 第177号 平成30年10月1日



Alc13%
720ml
のみ
852円

久保田を醸す
朝日酒造から 期間限定おすすめに「ごり酒」
朝日山 純米にごり
果実のような甘酸っぱい味わい、滑らかな口あたりが特徴的な純米にごり酒です。冷やすと爽やかな風味が広がり、リッチな甘味とともにスッキリとした余韻が楽しめます。使用米：新潟県産米100%
精米65% **10月中旬入荷**



Alc16%
500ml
1100円

はっさくをまるごと使用した天然はっさくロック
はっさく発祥の地とされる広島のはっさくをまるごと使用し、特有の香りとはほろ苦さを引き出しています。酸味料や合成香料は一切使用せず、果汁70%を配合した天然はっさくリキュール。

普通芋焼酎は、米麴にさつま芋を掛け、発酵させたもろみを蒸留します。「蔵の師魂 いもいも」は、芋麴にさつま芋 黄金千貫を掛け、かめ壺で仕込み、「木樽蒸留器」で蒸留、無ろ過のまま熟成しています。米を使用しないので、いも本来のスッキリとした甘味を感じます。



Alc25%
720ml
1500円
1.8L
3000円

芋麴仕込みの超限定の絶品芋焼酎 蔵の師魂 いもいも



40%700ml
2035円
若々しさを活かし、ライトな味わいの中に力強さを感じさせる

広島発の地ウイスキー 戸河内<とごうち>ウイスキー

1918年、広島県廿日市市桜尾で産声をあげた中国醸造。100年以上におよぶ酒づくりの中で培われた技術や伝統から生まれた味わいは、今も多くの人々に愛され親しまれています。2018年には、洋酒づくりの新たな可能性へ挑戦するため広島発のクラフト蒸留所「SAKURAO DISTILLERY」を設立しており、すでにクラフトジンをリリース。鉄道用試掘トンネル跡を活用した「戸河内貯蔵庫」内の檜樽で熟成させたウイスキー。



8年物 40%
700ml
2900円
柑橘系の香りと適度なピート香とバニラ&ドライな味わい

2018 MOGURA Nouveau



10月中旬入荷

25度 芋焼酎 もぐら新酒
500mlのみ
その年に収穫された新しい芋で仕込んだ「焼酎ヌーヴォー」です。芋好きにはたまらないこの時期だけしか味わえない若々しくパンチの効いたフレッシュな味わいを是非！お楽しみください。
10月中旬入荷



750ml
ご予約価格
1890円

10月30日(火) 解禁!イタリアの新酒です 2018年 ノヴェッロ NOVELLO 2018

いきいきとした力強い果実を堪能！イタリアワインの評価本「ルカ マローニ 2017」で年間最優秀生産者に選出されたファルネーゼ。新酒ならではのフレッシュさとファルネーゼが造り出す力強い果実味が味わえるのが彼らのノヴェッロの魅力です。アブルツォ州の土着品種モンテプルチャーノとイタリアでは欠かすことのできないサンジョヴェーゼのベストなブレンドを表現しました。イタリアのトップ生産者のノヴェッロを是非お楽しみ下さい。

人気蔵元「黒龍」が醸す超限定季節酒 黒龍 純吟 三十八号
10月中旬入荷
三十八番目のモロミが搾られる頃、酒蔵は最盛期を迎えます。その頃搾られたお酒は秋の訪れと共に、一番美味しい季節となりました。夏の間ゆっくりと熟成をした、正に今が旬、この季節だけの山田錦の純米吟醸！研ぎ澄まされた蔵人の心が伝わる純米吟醸生貯蔵原酒です。新鮮で深みのある香り、洗練された味わいをお楽しみ下さい。



【原料米】山田錦
【精米歩合】50%
【日本酒度】+4
【酸度】1.3
【アルコール%】16%
720ml
1700円
1.8L
3800円

今月のコラム 『ハゼ釣り』

毎年夏になると、子供とハゼ釣りに行きます。簡単に釣れて、食べても美味しい。唯一ネックなのはエサが嫌！ご存知の方も多いと思いますが、ゴカイというミミズみたいな生き物です。見た目が気持ち悪く、ニオイもキツイです。私はもう慣れているので、へっちゃらですが、子供は嫌がります。なので、子供の釣り針にひたすらエサをつけるのが私の仕事です。私も釣りたいのに！そこで、子供でも自分でつけられるエサを毎回試しています。今まで試したのは、ボイルえび、イカの塩辛、ホタテの貝柱、チリメンジャコ、かまぼこ。じゃことかまぼこ以外はそこそこ釣れましたが、結果一番釣れるのはダントツでゴカイでした。これからも懲りずに新しいエサを求めていきます。

～スタッフ 竹内 一洋 ～