

酒だより 第186号 令和元年7月1日

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック

伊勢屋酒店のインスタ <Instagram> 始めました！！



最新の入荷商品のご案内、限定商品や
季節商品など、ゆるりとアップしてまいり
ますので、皆様！是非！
チェックとフォローをお願い致します！！



日本ワインコンクールで数々の受賞！今後更に注目されるワイナリー！

「オリファンワイン」・・・日本ワイン発祥の地、山梨県で
1953年よりブランド設立。東京大学の教授でフランス文学者の辰野隆氏が
名付け親で、フランス語で「角笛」という意味です。エンブレムの
デザインは山梨県出身で世界的な木版画家の萩原英雄氏です。

旨味と、フレッシュさが楽しめる辛口タイプの白ワイン

OLIFANT 甲州シュールリー 2017

山梨県産甲州種を100%使用。柑橘系果実を連想させる香りと、スパイス
の香りが調和しています。ほんのりと甘味を感じた後、フレッシュでは
つらつとした酸味が味わいをリードしてゆく。 750ml 2000円

とてもクリーンでバランス感の良いライトボディの赤ワイン

OLIFANT マスカット・ベリーA 樽熟成 2017

山梨県産マスカット・ベリーA種100%をフランス産のオーク樽でじっ
くり熟成。オーク樽からくるバニラ香がまろやかに広がります。
豊かな甘みに爽やかな酸味が溶け込んでいる。 750ml 2000円



松井シングルモルトウイスキー

鳥取県倉吉に小川酒造として酒造
業を営んできましたが、2013年に
松井酒造に社名変更。

2015年にウイスキー製造免許を
所得し、現在はウイスキー製造に
力を入れています。

- 松井 サクラカスク 48度
 - 松井 ピーテッド 48度
 - 松井 ミズナラカスク 48度
- 各種 700ml 4,500円
200ml 1,360円



上記のオリファンワインの造り手の
本業はこちらの日本酒造り
笹一ささいち 夢山水 純米
コストパフォーマンス溢れるお酒。
米の旨味まるやかで火入酒なのに生
酒の様な太い味わいがあり、香りも
上々です。やや辛口ではあるものの、
ふくらみのある旨みと余韻。冷でも
爛でも楽しめます。山梨県・笹一酒造



720ml 1111円
1.8L 2222円

蔵の師魂 新商品ご案内！！

The Green ザ・グリーン
ワインに使用されるソーヴィニヨン
ブランから抽出した酵母を使用。
メロンやバナナのような甘く、程よい
酸味がまさに白ワインを感じるよう
な、味わいです。そのまま冷やしてス
トレートやロック、炭酸で割ればその
香りが引き立ちます



25度 720ml 1450円
1.8L 2600円

The Orange ザ・オレンジ
爽やかな柑橘香を前面に表現。
新鮮な黄金千貫を敢えて完熟させるこ
とで引き出した香りを、そのまま焼酎
の特徴香として付与した酒質です。
オンザロック、水割りはもちろん、炭
酸割りもオススメです。



25度 720ml 1450円
1.8L 2600円

7月休業のお知らせ

今月は**定休日**(日曜日)以外に下記の
通り祝日の休業をいただきます。

記

7月15日(月) 休業 <海の日>

宜しく願い申し上げます。

敬具

今月のコラム 『我が家の愛犬』

我が家の愛犬はカルーアと小町と言いまして大きめのミニチュア？ダックスフンドです。
カルーアは今年で16歳、娘の小町は11歳とどちらも老犬です。ちなみに近所に住む小町の姉は『ゆず』という
名で2匹揃って『ゆず小町』 どの子もお酒の名前なのです。
そのカルーアも最近では耳が遠く、私が帰って来た音に気付かないことも多々あります。窓越しに外を眺めてい
るカルーアに『ただいま！』と肩をちょんとすると『あービックリしたー！帰ってたの？』と言わんばかりに振り
向きまします！その姿の愛らしいこと。目も少し白濁してきました。それでも食欲は旺盛でとっても元気！
野菜が大好きでとくにキャベツは大好物で野菜を切っていると吠えて請求してきます。
先日、狂犬病の予防接種とフィラリアの薬をいただきに動物病院を訪れた際には先生から『体重があるのに太っ
てないね。心臓の音も良いです。』とおっしゃって頂き、きっと野菜をあげているからだわ！と思ひ込んだ私が得意
気に『野菜が大好きなんですよ！』と。すると先生が『えっ？野菜はダメだよ！肝臓に負担がかかるからね。』
と言われてしまいました。元気の源は野菜で間違いないと信じて疑わなかったのに...(涙)
それでも高齢犬、人間に換算すると80歳。好きなものを我慢させるよりと今日もキャベツを請求されあげて
しまうのでした。

～スタッフ 鈴木真理子～