

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック

# 酒だより 第193号 令和2年2月1日

**割る素材を引き立てる  
こだわりの甲類焼酎**

**近日常入荷!**

**ダルマ焼酎 25度 レトロラベル**

上質のレモンサワーや良質の焼酎お茶割りや、和の超軟水を使用し、まったく癖のないクリアな味わいです。隠し味として長期熟成粕取り焼酎を微量にブレンドしてまろやかな味わいに深みが加わっています。



600ml  
500円  
1.8L  
1373円

**紫蘇ダルマ焼酎 レトロラベル 20度**

お好みの濃さに炭酸で割ってアレンジを楽しみながら、飲んでいただけます。紫蘇ダルマと炭酸を1対2でお手軽に「ダルタンサワー」！シヤキトリ、ヤキトン、串カツ、モツ焼き、お好み焼きなどの居酒屋メニューと相性がぴったり。ご家庭でも炭酸があれば簡単にお楽しみいただけます。



600ml  
556円  
1.8L  
1389円



近日常入荷!

### オリジナル

Alc47度  
700ml  
2100円

### 厳選された広島産の素材でつくる クラフト・ジン

#### SAKURAO GIN サクラオ・ジン

華やかな香りを生み出すレモン・芳醇な香りの柚子などの柑橘類やヒノキや牡蠣殻、そして蔵元創業の地“桜尾”の象徴である桜といったボタニカルが豊かなアロマを生み出します。

左の**オリジナル**は、広島産のフレッシュな柑橘類など9種類のボタニカルとジュニパーベリー、コリアンダーシードなど計14種類の原料を使用、柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴。

右の**LIMITED**は、ジュニパーベリーをはじめ17種類すべてのボタニカルを広島産にこだわった地酒的クラフト・ジン。いずれもドライ・ジンの本場イギリスの伝統的な製法で蒸留。



近日常入荷!

### リミテッド

Alc47度  
700ml  
5500円

### 爽快な炭酸の効いた純米酒

いらだいみせん

#### 一代弥山スパークリング

和食をいただく前に乾杯したいお酒をコンセプトに開発された日本酒です。マスカットや桃を思わせるやさしい吟醸香に柑橘のトーン！。醗酵技術から生み出されたなめらかな酸味の純米酒に強炭酸の爽やかで軽快な泡立ちが新たな味わい。繊細な料理（和食）にあわせやすい辛口の清酒です。広島県の中国醸造(株)限定流通品。



375ml  
900円  
750ml  
1650円

近日常入荷!

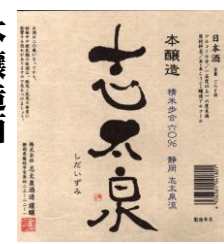


静岡県藤枝市、蔵の目の前が瀬戸川の土手と桜並木。仕込み水は、瀬戸川の伏流水で、硬度3.3の超軟水です。志太泉酒造は、初代望月久作が明治15年に創業しました。

**志太泉 本醸造酒**

1.8L 1900円

食中酒には最適なお酒です。柔らかく優しく、飲みながら食事の味も損ねることなく、ゆっくり楽しめる・・・そんなお酒です。温度を問わず冷酒、常温、お燗で楽しめます。



### 2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)以外に下記のとおり祝日の休業をいただきます。

#### 2月11日 祝日(火) 休業

< 建国記念の日 >

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。

### 今月のコラム

#### 『 さかあがり 』

人間が生きていく中で最初に経験する壁「さかあがり」私も子供の頃なかなかできなかった記憶があります。我が家には三人子供がいて、上の子供二人は練習を始めてから数日～一週間程でできたのですが、一番下の子供がなかなかできませんでした。昨年4月から練習を始め、休日はほぼ毎日近くの小学校に行き練習、今年1月にやっとマスターしました。その間10カ月弱、色々な練習方法を試しましたがなかなかコツを掴めず、それでもよく続けてくれました。センスは無くともやり続ける事でモノにした姿を見て、自分も考えさせられました。これから縄跳びや九九等、難しいチャレンジが続きますが、一緒に頑張っていけたらいいなと思います。

～スタッフ 竹内 一洋 ～



伊勢屋酒店のInstagram 始めました！  
最新の入荷商品や限定品などをご案内しています。

