

# 酒だより 第194号 令和2年3月1日

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック

**3月上旬入荷!!** << サワーの未来を語り合う、本格サワーの素 >>  
蔵人が手づくりで丹精込めて作る国産サワーの素、それが「SOUR to the FUTURE」です。作り方は至って簡単。  
サワーの素と炭酸を 1:4 で割るだけ! これだけでお店でしか味わうことが出来ないような本格サワーの出来上がりです!



## SOUR to the FUTURE 沖縄んブルー

沖縄の透き通る海をイメージしたブルー。氷を入れてレモンを添えてインスタ映えも間違いなし。

720ml  
1600円  
1.8L  
2960円

沖縄んブルーではレモンの他、グレープフルーツをミックスすることによって、より爽やかで軽快な味わい



## SOUR to the FUTURE りすイエロー

女性人気の特に高い「りすイエロー」。隠し味にアールグレイ紅茶を加えています。

720ml  
1600円  
1.8L  
2960円

レモンの爽やかな風味にオリエンタルなアールグレイの風味が見事に調和して新たなサワーの誕生です



## SOUR to the FUTURE 初恋ホワイト

ピンクがかわいいパイナップル味のレモンサワー。パインのジューシーな旨さと、乳酸由来のまろやかな味わいが魅力のサワー。

720ml  
1600円  
1.8L  
2960円


「ホワイト」はこの乳酸をイメージしたネーミングとなっています

蔵に住み付く玉川酵母に限界はあるのか?! 生命力というパワーを頂ける1本です!  
蔵に住み付く玉川酵母に限界はあるのか?! 生命力というパワーを頂ける1本です!  
蔵に住み付く玉川酵母に限界はあるのか?! 生命力というパワーを頂ける1本です!  
蔵に住み付く玉川酵母に限界はあるのか?! 生命力というパワーを頂ける1本です!  
蔵に住み付く玉川酵母に限界はあるのか?! 生命力というパワーを頂ける1本です!


蔵人の一言...アミノ酸がやばい!  
玉川自然仕込 山廃 無濾過生原酒 (雑酒)  
伝統の日本酒造りに基づき醸されたお酒ですが、日本酒ではなく(雑酒 ざっしゅ)です。なぜなのか???




Alc22.3度  
720ml  
1700円

伊勢屋酒店・代表鈴木の気まぐれ Insta!  
最新の入荷商品や限定品などをご案内しています。  


ニッポンのかケルバース・スピリッツ  
TUMUGI BUNTAN 40度  
ツムギ ブンタン 大分県より  
地方風土に育まれた天然の「ホトケルバ素材」と、日本伝統の「麴」。そして旬な時期に収穫した土佐の名物「文旦」を用いて丁寧に造られた和の素材のスピリッツです。爽やかなブンタンの香りは、ワザロックやゾーダ割り、トニック割りなどのシンプルな飲み方がよく合います!!  
  
750ml  
2900円

クラフト蒸溜所のバイオニア  
アランモルト 10年 ウイスキー  
ファーストフィルのバーボンバレルで熟成させた原酒をメインに、シェリーホグスヘッドで熟成させた原酒をバランス良くヴァッティングした10年熟成。  
アラン蒸溜所は1995年にスコットランド・アラン島のロックランザ村に誕生した蒸溜所です。同蒸溜所は独立資本のため、ブレンド用の原酒づくりがメインではなく、シングルモルトとして飲むためのウイスキーをつくらしている数少ない蒸溜所です。小型の4基(2対)の蒸溜器で丁寧に蒸溜を行っています。  
  
Alc46度  
700ml  
3950円

花見を待たずに飲んじゃおう  
春霞はるかすみ花ラベル純米酒  
秋田県・栗林酒造店さんより一足先に春の限定酒です。地元美郷錦米(みさと)にしきを用いて、低温でゆっくりと仕込まれた一度火入れ(ビン燻)の純米新酒です。フレッシュではつらつとした味わいで、まだ心地よいガス感を感じる爽やかさは、季節の食材とよく合います。  
  
720ml  
1250円  
1.8L  
2500円

今月のコラム 『新しい家族が増えました』  
2月26日に第二子が誕生しました! 元気な女の子です、芭南(はな)と名付けました。  
分娩室の隣の部屋で産声を聞いた瞬間、無事に生まれてきてくれたとホッとしました。今回も頑張ってくれた妻には本当に感謝しています、実家でゆっくり身体を休めてください。  
今回はちょうど仕事が休みの日に生まれてきてくれました。前回は仕事が終わって帰宅後に妻を病院に連れて行きすぐに生まれて、出産の瞬間に近くにいられた事を本当に嬉しく思います。2人とも上手に生まれてきてくれてありがとう! 伊藤家に生まれて良かったと思ってもらえるようにこれから大切に育てていきます。  
その前にこの先1ヶ月の貴重なひとり暮らしを満喫したいと思います!  
~スタッフ 伊藤 将宏 ~

※掲載の商品等の表示価格は外税<税別>となっております。