

酒だより

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック

【税込み】表記に変わりました。

第208号 令和3年5月1日



5月中旬
入荷予定
300ml
715円
720ml
1650円
1.8L
3245円

新鮮で生き生きとした味わい
黒龍 夏しぼり 純米吟醸原酒
夏にしか出会えない純米吟醸タイプのしぼりたて原酒です。しぼりたて特有の爽やかで瑞々しい味わいをキリッと冷やしてお楽しみいただけます。300mlの飲みきりサイズも新登場、よりお求めやすくなりました。

Ice Breaker

ロックが旨い



京都府 木下酒造 5月中旬入荷
玉川 アイスブレイカー
純米吟醸 無濾過生原酒
氷の溶け具合にしたがって温度とアルコール度数がエンドレスに変化し、それにもなる味の変化の楽しさもエンドレス。
”Ice Breaker”は英語で「場や雰囲気のをらげるもの」の意味。
Alc17~18% 日本初の外国人杜氏でイギリスのフィリップ・ハーパー氏の醸す夏季限定の日本酒です。
500ml **1210円**
1.8L **3300円**



年2回の
限定焼酎
25度芋
720ml
1650円
1.8L
2992円

甘美で官能的な味わいに誰もが取り憑かれる
25度芋焼酎 悪魔の抱擁 (あくまのほうよう)
樽熟成による甘く柔らかな香り、やわらかな口当たりが特徴の樽熟成芋焼酎。芋焼酎をシェリーの樽にて熟成させた、まるでウイスキーやブランデーを思わせる甘く柔らかい香り。芋の香りを残しながら樽特有の芳醇な香味が加わりバランスの取れた本格芋焼酎です。
鹿児島県 さつま無双株式会社



720ml
1595円
1.8L
3234円

愛知県の山崎台資会社より
奥夏純吟 純米吟醸原酒
夏向きにアルコール度数を低めに仕上げた純米吟醸原酒。新酒を火入れ後、フレッシュな状態でお楽しみいただけるようになっていきます。爽やかな香りとのどごしで、やや辛口のお酒になります。

クレマン・ダルザス

ブリュット ナチュラル
ビオディナミに取り組むマルク・テンペ氏のワインは、化学肥料や農薬をいっさい使っていません。イエローの外観に細かな泡が輝き、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。



750ml
2376円

うめぼしサワー
SOUR TO THE FUTURE UMEBOSHI
甘さはかなり控えめ、酸っぱさは想像以上です。お肉料理や揚げ物など幅広い料理にもスッキリ合わせやすいサワーです。サワーグラスにたっぷり氷を入れて、本品1、炭酸水4を注ぐと低アルコールでシユワシユワつと炭酸の効いた旨酸っぱいサワーがお楽しみ頂けます。



720ml
1760円
1.8L
3256円

今月のコラム 『煮込み料理』

日頃美味しいお酒を頂く為におつまみは必須です！
いつも簡単に切るだけ、焼くだけ、茹でるだけが多いのですが最近では煮込み料理にハマってしまっていて、その中でもネットで調べて作ってみた煮込み料理が簡単で絶品！しかもフライパンひとつで出来るのでおすすめです。<< 豚バラのプレゼ >>
豚バラ塊に塩をしっかりとめにぬり込み 30分ほどおきます。温めたフライパンで豚バラの表面を香ばしく焼き一旦お皿に取り出します。脂が残ったそのままのフライパンにみじん切りのにんにく、スライスした玉ねぎ(だいたい2玉位)をよく炒めます。
そこに先程のお肉を戻し、白ワイン(日本酒でもOK)と水をカップ1/2ずつとローリエ入れ蓋をして弱火で1時間ほど煮込めば出来上がり！玉ねぎソースと一緒にナイフとフォークでどうぞ。
焦げそうな時は水を入れて加減してくださいね。
煮込む時に大きめに切った人参やセロリなどを入れても美味しいです。手羽元でも美味しく出来ました。白ワインはもちろん、酸のしっかりした日本酒にもよく合いますよ。お試しを！

～スタッフ 鈴木真理子～

最後に日本酒の熟成に使用した樽にとごうちウイスキーを入れさらに熟成!!

戸河内ウイスキー

Sake Cask Finish

ブレンドドウイスキー本来の香味に、白ワインや日本酒に由来する軽やかなフルーツに似た香りと、僅かな酸味と甘味加わり、新たなニュアンスを生み出しています!!



広島県
桜尾 B&D
本数限定
40度
700ml
2,860円



最新の入荷商品や限定品など

伊勢屋酒店

Insta
インスタ

