

手と躍動感ある味わい、ミネラル味わい心地よい香ばしさもある。こんな

2014年1月の篠田酒店おすすめ地酒

○H.森本 初しぼり一番一号特別純米無ろ過生原酒(菊市)
静岡NEW-5号初使用酒 1.8ℓ 2900円 720ml 1.600円
H.森本氏15年ぶりの静岡酵母酒(米) 誉富士(精) 60%

静岡の蔵元でありながら何故か元原にその使用を控えてきた。静岡の中でも最も規模が小さいたったひとりで造る手造り蔵。その造り手森本氏が何があったのか、今年には静岡酵母を使って酒を造り出したという。何故静岡酵母か? その答えは「この酒に隠されている!」 99分(笑) だそうです。

○杉山 山麓純米 誉富士生原酒 1.8ℓ 2.835円 720ml 1.418円 (藤枝市)
(精) 70% (日) +9 (酸) 2.0 (ア) 1.9 alc 18.6%

麹は吟醸麹のように硬く造りました。山麓酒母と701号酵母の組み合わせで低温発酵させる事により辛口でシャープな味わいと7号酵母らしい澄んだ香りの生原酒になると思います。1.8ℓ 限定300本高品質濃厚でとろりとしたうまみ充分な味わい。濃い中にもバランスはとれていると思われる。旨みコクを楽しまたい方には是非おすすめ。

○木下 金泉生もと純米「初搾り」1.8ℓ 2.310円 720ml 1.155円 (藤枝市)
(精) 誉富士(精) 70% (日) +5 (酸) 1.6 alc 14.7%
(掛) あいちのがおり(精) 70% 無ろ過 割り水一回火入れ

「搾りたてはコクのある原酒がタツイのですがこの酒は飲みやすさとお手頃感を優先して割り水にしました。」
生酛のコクと飲みやすさのある純米しぼりたて。香りも素直。

○喜久 酔・無濾過生原酒 1.8ℓ 2.520円 (藤枝市)
お待たせ致しました。年一度の楽しみです! alc 19-20% (日) +5.5 (酸) 1.8 (精) 70%

○英君 誉富士特別純米無ろ過生原酒 1.8ℓ 3.150円(限定品)
ここ数年うなぎ登りの人気・英君。その中でも誉富士は特に生産量が少なく、地酒専門店の間で奪い合いの英君。今回のこの生原酒はぜひたくにもその奪い合いの酒の無ろ過生原酒バージョンという超レアもの。さあ呑んでみよう!

○若竹 特別純米生酒「鬼て女・涙」1.8ℓ 2.783円(島田市) (酸) alc 16% 誉富士100% (精) 60% (日) ±0 ~ +2 (酸) 1.3 ~ 1.6 (ア) 1.1 ~ 1.4

「清涼感のある香りとふくよかで軽快な味わい、冬の旨酒。舞い落ちる雪のように、まよらかな、自無垢姿の花嫁の幸せ涙のよなやさしくもキリッとした清涼感のある香りとふくよかさ軽快さの調和のとれた味わいをお楽しみ下さい。」とのことデス。

○茶天下 特別純米無濾過生原酒津がらみ 1.8ℓ 2.910円 720ml 1.464円 (掛川市)
alc 17.5% (日) +8 (米) 五百石 (酸) 1.401号「しっかり」と酸があり、辛口のきれいな仕上がりです。

味の味わいがあつたのかと思わせる。ちよと感動たんですせ。

篠田酒店 地酒 第六拾六号 瓦版

2014年1月の篠田酒店おすすめ地酒
磯自慢 純米吟醸生原酒

1.8ℓ 価格未定 (去年までの価格は) 1.8ℓ 4,410円
山田錦米値上りの影響により、価格変更の可能性が
あります。

磯自慢の人は相変わらず、凄まじい。毎日朝から晩まで問い合わせの電話がしよちゅう。ご来店して下さったお客さまも、磯自慢が品切れとわかると何も買わずにすぐ帰ってしま。そういう方もしよちゅう。磯自慢が入荷すると、車で3人、或いは4人のグループでご来店して下さった人たちが、3人で来たから3本下さい、4人で来たから4本下さい、とおっしゃるお客様もよくいらつやる。当店では、割当本数が少ないので、一グループ一本限りで申し訳ないが、お願いして頂いている。磯自慢の現状を把握し、理解して頂けるお客様が増え、頂けたのは、ありがたい事。

「今日は磯自慢が買えた、ラッキー!」とお客さまの喜ぶ顔を見るとこちらもとてもうれしくなってくる。こんな具合に一本限りの限定販売させて頂いているのに、秋になると割当がなくなり品切れしてしま。本醸造は新酒が12月に、それ以外は5月の連休頃まで新酒はお預けとなります。



磯自慢

純米吟醸

発行所 静岡市清水区入江町3の3
有篠田酒店 3の3
(TEL) 054-352-5047
(FAX) 054-352-9970
配付所
○篠田酒店本店 住所電話同上
○篠田酒店Dリー-4プラザ店
静岡市清水区入船町13の15
TEL(FAX) 054-353-6171

一日後井二

私が初めて磯自慢酒造にお伺いした昭和50年代後半の頃にも、蔵にはお酒が売切れてすっからんであった。すなわち、もう30年以上前から磯自慢には99%のファンがいて、大勢に飲まれてきたという事だ。その人気は衰え知らない。秋から5月頃までの半年間、本醸造以外の磯自慢は品切れなのだ。実は、純吟50吟も持本も、1月から2月にかけて、年一度だけ、少量ながら生原酒が売切れる。いずれも素晴らしい生原酒だが、しのだは特に純吟生原酒が大好き。くさくさするほど、うっすらする芳香、ふくよかな旨み、まろやかさ、バランスの良さ、切れの良さ、余韻の心地良さ、エレガント感。これ以上の酒がこの世にあるのかと思わせるほど。私にとっては、素晴らしい酒。「ただでさえ、すぐ品切れしてしまう超人気酒なのに、瓦版で宣伝すんなよ!」そんな地酒ファンの声が聞こえてきそう。しかし、しのだは、無名、人気不人気など、その関係、ねえ。心打たれる酒を、ただでさえ、お推し致すしのだ。今年もあつた。

25BY純米原酒 山田錦60% 樽口直詰り(愛知県) 純米生原酒 海から分文向かい 山田錦60%

篠田酒店ぐるぐる酒屋紙ぶろぐ

12月1日(日) いよいよ今日から12月に突入。12月は何故か師走という。師走って何だ? お坊さんの師が忙しく、全国を東西走り回ってお経を上げていくところから、師走になったという話もある。師走である学校の先生が忙しく走り回る月であるから師走になったという話もある。どちらにしても12月は忙しい月らしいといっても今日は町を見渡しても普通。あまり師走って感いてはない。忙しくなったら困ってくるのが私の左肩。50肩らしい。左手が上がるな。上げると、カクンとなってしまふ。50肩という病名もなければ、原因も不明だといふ。言えることは老化現象であるらしい。悔やしいことに。50肩は自然に直るよ」という人もいれば「3,4年は直らんなあ」という人もいる。結局のところ、直るのかどうかよくわからない。どうしてよいのか、わかんないから、とりあえず、今日ほうまい酒でもたぶら飲んで、ぐらリ寝よう。

12月11日(木)英君酒造社長と一緒にたこ焼きパーティin湧登

に参加。仕事を終え、すぐかけつけたが、すでにメインディッシュのデズソース入りのニヤキは、全て食べ終えた後だった。痛いくらいめ茶番茶、辛いので、ちよと一安心。これにはもうバツゲームみたいなニヤキだ。小皿原のやや辛いソース入りのニヤキは、辛い中にも旨みが出ておいしかった。またたこ焼きの味はさておいて、それ以上に、肝心の英君の酒の出来映えは、いかにか? ウム、コク、ウマイ! 樽口詰み純米(生)が、いつもよりドライで、きれいに仕上がり感。香もいい。英君は、年にウマクなっている気がする。2月の純吟も、こりや期待しちゃいますヨ。

12月8日(日)割烹 河良さん 開店15周年記念日おめでとうございませう。今日は篠田酒店ドリフラ店も開店7周年感謝まつりのおかげで、まで7年もドリフラで商売を続けることが出来ました。ありがとうございます。感謝です。今後も篠田酒店全員で、少ないながらも智慧を集めて頑張っていきます。よろしくお願ひ致します。

12月9日(月)きのうが今年度本店の最後の日曜休みの日。あとは年内一日も休む事なく、突っ走ります! 風邪ひかぬよう気を付けねば!

12月28日(土)割烹 梅光さんにてワイン忘年会を開く。いつものワイン会の香み仲間たち数人で、一年を締めくくるのに、さわいワイン例会を開催!! こんな年末の一番忙しい時に、ワイン会でワインなどのんびり呑んでる時か!! といわれたら、確かにその通り呑んでる時ではない。しかし、12月9日から休みなく働き続けてくると、体も心を重くなってくる。一年で一番忙しい3日間を迎える前に、リフレッシュも必要なんです。と自分に奮励の良明精神な理屈をつけてワイン会を強行開催! ワイン会のテーマはズバリ、感ある味わい、飲んだあとからバツチのよぶ吟香が鼻先に伝わる

真横の畑、ロマネコンティの畑の真横の畑のワインとシヤトルパの真横の畑のワインをメインに数種類飲み比べ。梅光さんがワインに合わせてくれる料理がワインをひきたててくれてありがたかった。このくそ忙しい時期にワインを持ち込んで、すんませんです。それなのに、こんなにおいしいお料理をたーんとありがとうのおかげで、超リフレッシュ!!

12月29日(日)今日は日曜日。日曜日だから篠田本店はお休みだよな」と人々は思っているのか、お店にあまりお客さまが来ない。29日としては珍らしいこと。というより、あまりこのパターンはないこと。いつも29日ぐらいになるとお昼ごはんを食べるのを忘れて夕方になってしまう、というか、食べるタイミングがなく、夕方を迎える。そんな感じだと思ってたが、今日は余裕がある感じ。「今日は日曜日だから、おいしいお酒を揃えて開けてまかせ。休んでませんよ」と心の中で叫んだ。その声が届いたのか、午後からお客さまが夕勢いらっしやて下さった。何故かお客さまたちは同じくらいの時間帯にご来店される。何はともあれ感謝。年末になると初鳥、開運が、県外では久保田、越乃寒梅、雪中梅が強いよく売れます。正雪や志太泉、喜久酔も在庫が減っている。磯自慢は入荷と同時にほぼ売り切れてしまう。2月はダントツに日本酒が売れる。年末年始、家族で揃っておせちなどをつまみにじっくり日本酒。ワインも魅力的でおいしいが、日本酒が一番心が落ち着くお酒なのかもしれない。今日日本酒に追い風が吹いている。確実に香み人が増え始めている。でも辛のお湯割りもうまいよな。ホッとすよな。

12月31日(火)今日で2013年が終わる。今日日仕事を頑張りぬかお正月が迎えられる。24日ぶりに休める。そう思うと気分が上がる。朝6時前から走床!! 寒い店内に向い、フリースカードに入る。筆ペンで説明書きを書き始める。新酒や新製品など説明書きが書いてないフリースカードがまだ、いっぱいある。時間との戦い。開店までに出来るだけ書き上げなくては。それにしても、こんなに三流の酒屋なんかにはわざわざ足を運んで下さるお客さまがいるなんて、本当に本当にありがたいこと。よく考えてみると奇跡みたいな事。こんなに店内がゴチャゴチャして、こんなに効率悪い仕事をして、要領も悪く、包装も特別うまいわけでもない。取り柄は品質管理が良い、というぐらいの。同じお酒がどよりもうまい。ついでに来年こそ、店内を整理整頓し、買いやすくしたい。デスク

篠田酒店ぐるぐる酒屋紙ぶろぐ

篠田酒店ぐるぐる酒屋紙ぶろぐ