

4口fe強>頁.41.量ホ主白 母兼米黙の%少 貴馬田ヤ新達信純(同) 40

今日のおすすめ地酒
●H. Morimoto 勢 1.8ℓ 4,200円 720ml 2,100円 (菊川市)
11月中旬入荷予定。「今年もかなりスゴイゾー! 斗瓶純米大吟醸に秘蔵の純米吟醸を、ないよの比率でイキイブレンド!!」完全純米の力作上位フルバージョン! 「早いもん勝ちだて」森本氏より

●開運・純米吟醸 雄町10BYと12BYと13BY 入荷!!
1.8ℓ 10,500円 何と波瀬正吉杜氏の頂の熟成 (掛川市)
純米大吟醸がしかも雄町米仕込の酒が入荷!
13BYはとて落ち着いた香り。老ね香は感じられない。口あたりが非常にまろやかでなめらか。常温に戻るほど丸みを感じる。常温でもおいしが、ぬる燗など燗酒として楽しめる ぜいたくな酒。

●義侠・五百万石特別純米生原酒 津がらみ 25BY 1.8ℓ 2,500円 (愛知県)
11月上旬入荷予定。年々人気がじわじわと上がってきており、ずばり今人気もんです。年々人気がじわじわと上がってきており、去年は早くに品切れしてしまった。ごめんなさい。フルーティで香ばしい。その香ばしさは今はやりのタイプ。フルーティとは違い、素直な香り立ち。そしてギョツとした旨みがあり、ゴクがある。とはいえ、五百万石なので、すぐにさらっと喉を滑っていく。そして余韻が帰ってくる。たぶん今年もそんな酒のはず。乞うご期待!

●初亀・中汲み大吟醸 1.8ℓ 21,000円 (岡部町)
香り高く、繊細できれいなお酒。きれいなお酒。すいませんが、2,100円ではございません。見まちがえなく、超限定のため、品切れの恐れ。

●初亀 本醸造しぼりたて生原酒 1.8ℓ 2,400円 720ml 1,250円
11月下旬入荷予定。このしぼりたても毎年とてもうまいんです。

●豊盃(人)おらがらみ(生) 1.8ℓ 2,300円 (価格改訂) (青森)
11月中旬入荷予定。フレッシュでピチピチの(人)の限定酒を味わってみて。

●開運しぼりたて生原酒 1.8ℓ 2,342円 (予定価格) 11月下旬入荷予定
あまり人々は騒がないが、開運のしぼりたてのレベルは、かなり (掛川市) 高いんじゃないかと思う。自分もくめて皆で確認してみよう。

●若水 冷却純米・備前雄町 1.8ℓ 2,530円 (徳島)
燗上がりする、酒らしい酒の純米。寒くなってきたと出荷して、全国でも数少ないひやあると本菜のひやあると酒。

大信三 別園純米吟醸 希少品 1.8ℓ 3,255円 限定11月 49%純米大吟醸 59%純米大吟醸

篠田酒店 地酒 第貳拾四号

2013年11月の篠田酒店
おすすめ地酒
雪 中梅 本醸造
1.8ℓ 2,600円 (新潟県)
上越市

毎日毎日いろいろなお客様が
ご来店して下さる。結納に使う
予定の酒、結婚式のひきだ
の用に、父親の誕生日プレ
ゼント用に、上司の退職祝
いに、ご自分へのごほうび用
としてなど様々な目的で
お客様は日本酒をお求め
めに来て下さる。そんな時
に必ずといってよいくら
い聞かれる事が「この酒
は常温で大丈夫ですか
?」という事。

当店は基本的に全ての
日本酒を温度管理し
ているため、お客様は
購入した後のことか
心配になるような
確かに生酒はも53人
のこと。生詰めや生貯蔵の
お酒は低温冷蔵しな
いと、常温に戻した時
から劣化が始まる。劣化
というときつい言い方にな
るが、別の言い方をすると熟成のスピードがかなり早まる
へたをすれば、すぐ変質してしまふ。要するに劣化という事
感動するほどうまい酒をそのまま伝えられるか、まずい
酒に変えてしまふかは、所有している者の管理の士方

雪 中 梅
本醸造
豊録商標
薫香 芳 四 寮

720ml 1.500円 限定入荷

発行所 静岡市清水区入江岡
(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
●篠田酒店ドリ-4 プラザ店
静岡市清水区入江岡13の15
TEL (FAX) 054-353-6171

次第。それゆえ、当店は酒屋として
ほとんど例がないくらい最大の
品質管理をしている。だからお
客様にも生詰め酒は「必ず冷蔵
して下さい。宅配はクール使
て下さい」とお願いしている。
残念ながらお客様の冷蔵
庫には1.8ℓ瓶はなかなか入
らないようだ。(入らない場合
小瓶にするが、常温保存できる
お酒に変えて頂く。)日本酒が
普及しにくい原因の一つが「管
理のわずらわしさ」なのかもしれ
ない。そんな中、今回おす
すめのこの雪中梅は、二度
火入れしているの安心。
火入れしているのに香りが良く
味もとろみがあり、振替の
バランスを保つとても旨
い名酒だ。常温で置い
ても劣化しにくい。火入れ
酒なので管理は気が楽
だ。といっても光や日射さ
は気をつけて頂きたい。
(当店で真暗な酒蔵で、
クーラーによる温度管理はして
手造りでしか出せないよう
な、きめの細かい、そしてあたた
かみのある旨みがある。本当に
うまい本醸造だ。
30年以上前から、しのだあ
にがれの名酒だ。
是非一度飲んで頂きたい酒だ。

