

酒だより

facebook 伊勢屋酒店のフェイスブックもチェック

第245号 令和6年6月1日



50.5度 500ml
7821 円

2つの蒸留機からの原酒を組み合わせた「S」
静岡蒸溜所 ユナイテッド S 2024 夏
静岡蒸溜所の特徴である、ふたつの蒸留機、ヘビーで力強い原酒を産み出す「W」と、軽やかでフルーティーな「K」の原酒をブレンド。個性の異なる原酒が調和し独自の風味が完成。その両方の原酒が融合したシングルモルトがこの「ユナイテッド S」。「S」は、静岡、スピリッツ、シングルモルト、スフィア（天球）などの頭文字！



48度 700ml
7700 円

数量限定・茨城県のシングルモルト 日の丸ウイスキー トリプルカスク

茨城県・八郷(やさと)蒸溜所のポットスチルで蒸留したモルト原酒を【バーボン樽】、【チェリーブランデー樽】、【シェリー樽】にそれぞれ詰め、筑波山 東麓の豊かな自然の中で熟成させブレンドされた 3 つの樽の個性を感じ取れるシングルモルトです。

60%まで原型精米された八反錦仕込み。令和1号酵母による甘いバナナの香りがありつつ、スパットと切れる大辛口に仕上げた純米吟醸。

本洲一 純米吟醸 大辛口
Door's Dry ドアーズ 火入れ



720ml **1815 円**
1.8L **3410 円**

Door's Fresh ドアーズ
60%まで真吟精米された八反錦仕込み。1801号酵母によるリンゴのようなフルーティーでちよっぴり甘い純米吟醸。

小さな酒蔵から世界に羽ばたく酒を
広島市東部に位置する安芸区船越の岩滝山の麓にある蔵で、創業は1916年。岩滝山から流れる伏流水を地下60メートルの深さから汲み上げた湧き水、広島県産の酒米、広島県で作られた吟醸酵母を使用するなど、地元広島にこだわった酒を造っている。

毎年大人気・夏季数量限定酒
萩の鶴 純米吟醸 真夏の猫ラベル
酒米の精米歩合も48%と大吟醸並みの造り。通常の萩の鶴の酒質とは異なる大吟醸酵母を使用。
超速瓶燻1回火入れによる華やかな香りと適度な甘さに若干の炭酸ガスが絡んだフレッシュでシャープな喉ごしとキレの良い後口は最高。
6月下旬入荷



宮城県 萩野酒造
720ml **1925 円**
1.8L **3630 円**



スペイン王室御用達シェリーでは最古の造り手 バルデスピノ・コントラバンディスタ 18度

アモンティリヤードに、ペドロヒメネスをほんの少しブレンド、アモンティリヤード由来のヘーゼルナッツやアーモンドを思わせる香り。味わいは辛口ではあるもののほんのりと甘みを感じる、まるやかでバランスのいい、リッチな仕上がり。絶妙な甘みと軽い飲み口。**700ml 3388 円**



南国の太陽を思わせるようなフレッシュ感 梅乃宿 あらごしパイン酒 6度

鮮やかなイエローが特徴的なパインのリキュールです。絶妙な甘味酸味のバランスとパイン特有の繊維感が、果実そのもののジューシーさを感じさせます。ロックで呑めば、果実の爽やかな甘い香りが口いっぱいに広がります。**720ml 1815 円 1.8L 3630 円**

今月のコラム 『新生活』

突然ではありますが今年の2月に結婚をし、新生活がスタートしました。相手は小・中学時代の同級生です。生まれてからずっと野口の姓で過ごしていたので、篠田の姓にまだ慣れていません笑。

私自身、子供の頃から結婚願望がなかったのですが、人生なにがあるか本当にわからないなあと思議な感覚でいます。

入籍と共に、旦那の実家へ引っ越ししました。とは言っても実家から2キロ程しか離れていないのであまり引っ越した感覚もないのが現状です。今のところは大きく困ったこともなく楽しく日々を過ごしています。

7月に結婚式が控えているので、準備や打ち合わせも大詰めを迎えています。ゲストの方に楽しんでいただけるよう夫婦で力を合わせて頑張っていきます。もちろん、伊勢屋での仕事は続けるつもりです！これからもよろしくお願ひします。

～スタッフ 篠田真由美 ～

爽やか！炭酸割りで美味しい芋焼酎
烏天狗 からまでんぐ しゅわしゅわ
焼酎3対炭酸7がオススメ
炭酸割を前提にしているため一般的な芋焼酎が「25度」のところ「36度」と高アルコールで製造。甘さの強い安納芋を使用し、オーク樽で熟成させ、紅茶やトロピカルフルーツの様な風味を感じ、炭酸で割ることさらに風味が増します。ロックでも美味！



36度 720ml **1859 円**
1.8L **3685 円**

6/30(日)は棚卸しの為、休業とさせていただきます

最新の商品 伊勢屋酒店
入荷限定 Insta
など インスタ