〒441-8023 愛知県豊橋市八通町 120-2　TEL0532-31-6568　有限会社　伊勢屋酒店　発行

酒だより

facebook　最新の入荷商品や限定品など

第259号 令和7年8月1日

奈良が誇る日本のクラフトジン 大和蒸溜所　各種　700ml　5,500円　200ml　2,200円

奈良に古くから伝わる柑橘・大和橘(やまとたちばな)とセリ科の大和当帰(やまととうき)を使用した、大和蒸溜所を代表するジン。なめらかな口あたりのライススピリッツに、ふくよかな大和橘の香りと大和当帰の爽やかでみずみずしい風味を、独自の配合・蒸溜で纏わせました。最小限のボタニカルから華やかさと深みを引き出した、奈良らしい味わい。

橘花ジン KIKKA GIN 橘花

奈良産の大和橘と大和当帰が、華やかさとみずみずしさ、そして深み、芯の強さをを感じさせてくれる

橘花ジン KIKKA GIN 朱華

奈良県高市郡明日香村で採れたあすかルビーを贅沢に使用した、苺の甘い香りを纏った橘花ジン

橘花ジン KIKKA GIN 流転

杉や檜由来のｳｯﾃﾞｨｰなｱﾛﾏが混じり合い森林浴をしているかのような清々しさを感じられる味わい

翠玉では初めての純米大吟醸

翠玉 亀の尾純米大吟醸

希少米”秋田県産亀の尾”を全量使用。亀の尾ならではのすっきりとした淡麗な味わいに芳醇な香り、甘苦がバランスよく調和した、翠玉シリーズ初の純米大吟醸。

720ml **2640円**
1.8L **5280円**

星降る夜空、どこまでも拡がる宙　満天の星　見惚れ感じる夏の果て

天明 さらさら純米 生 LOVELY SUMMER 天体観測

『日本酒に流れる郷土の四季を我々らしく表現し、飲み手の皆様に楽しく自由に楽しんでいただく』という蔵元の想いと願いがコンセプト。さらさら飲める純米生酒。より涼味を感じつつも、夏の終わりに感じる充実感、満ちる晩夏の思いを酒質に。数十本の仕込みから蔵元がブレンド

720ml **1705円**
1.8L **3014円**

ひんやりの魔法　大分県より

クラフト焼酎 FUJICO OZ

暑い季節にお勧めの1本。数量限定の麦焼酎。ロックやソーダ割など冷やしてお楽しみいただけるようブレンド比率を設計。非常にクリアで軽快、爽やかでフルーティーな麦の香りが華やかに香り、中間から後半に感じる果実感のある優しい甘味が特に印象的。

720ml **1661円**
1.8L **2780円**

ハイボールとの相性が抜群の1本

ｼﾝｸﾞﾙﾓﾙﾄ 駒ヶ岳 IPA ｶｽｸﾌｨﾆｯｼｭ Bottled in 2025

南信州ビール駒ヶ岳醸造所でﾎｯﾌﾟをふんだんに使用して醸造した中濃色ﾋﾞｰﾙ、ｲﾝﾃﾞｨｱ･ﾍﾟｰﾙｴｰﾙ（IPA）を熟成した空き樽でﾌｨﾆｯｼﾝｸﾞしたｼﾝｸﾞﾙﾓﾙﾄｳｲｽｷｰです。ﾐﾝﾄやｼﾄﾗｽを想わせる爽やかな香り、ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂやﾗｲﾑのような果実感とｸﾘｱな甘み、ﾎｯﾌﾟ由来のﾋﾞﾀｰで清涼感のある余韻があります。

数量限定

Alc52度
700ml
9900円

心地よいスモーキーな余韻

ﾏﾙｽｳｲｽｷｰ FOR OUTDOOR LOVERS

甘く心地よい香り、優しい果実味があり、焚き火の煙を想わせるｽﾓｰｷｰな余韻が続くﾌﾞﾚﾝﾃﾞｯﾄﾞｳｲｽｷｰです。ﾋﾟｰﾄ香がBBQと楽しむﾊｲﾎﾞｰﾙ、焚き火を眺めながらｸﾞﾗｽを傾けるひと時、屋外で過ごすさまざまなｼｰﾝを少し贅沢にしてくれます。

近日再入荷！
Alc46度
700ml
3960円

磨き造り 手造り甕仕込み 芋焼酎

25度 磨千貫 みがきせんがん

さつま芋の中心部分のみを使用する磨き造り、淡麗で吟醸香を思わせる香り、芳醇な旨さと口当りの良い芋焼酎。

720ml **1520円**
1.8L **2930円**

今月のコラム　『　ポン酢の汎用性　』

今年も夏がやってまいりました。　ポン酢の夏です。
醤油と出汁を足して味ぽんにすれば、冷奴、鰹のたたき、厚揚げ、大根おろしや炒め物にも相性○

白ポン酢であれば、餃子をつける酢コショウ、焼肉や焼き魚やフライ、酢の物、もちろん鍋ものにと、暑くて食欲が落ちるこの時期の強い味方だと思います。

中でもイチオシはポン酢サワーです。ポン酢 1　酒 2　炭酸水 7 の割合で作ると美味しいサワーの出来上がりです。

ミツカンさんのレシピサイトで見つけて試してみましたが、とても美味しかったです。他にも美味しいポン酢の使い方がありましたら、是非教えてください。　**～スタッフ　竹内 一洋　～**

暑中お見舞い申し上げます
毎々格別のご高配を賜り
誠に有難うございます。
今後とも一層のお引き立てを
何卒宜しくお願い申し上げます。
伊勢屋酒店　鈴木康仁

※掲載の商品等の表示価格は内税＜税込＞となっております。