

ゴールデンウィークお疲れ様～
後はゆっくり自宅で美味しい酒を・・・

☆～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～☆

- [1] 南高梅100%手造り梅酒『100本限定販売中』
- [2] 神崎の地酒「仁勇」取扱開始！ココの酒は旨いですよ～
- [3] 送料半額～無料キャンペーン開始！
- [4] 今津徳兵衛の佃煮に新製品！さんまの佃煮「ピリ辛風味」
- [5] 懸賞企画・5月も応募お待ちしております&4月の当選者発表
- [6] 新コーナー「お酒の小話」第4話「マス酒」

☆～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～☆

☆ **南高梅100%使用の昔ながらの手造り梅酒予約受付** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

【 100本限定販売～今すぐご注文を 】
http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/umeshu_2.htm

■今密かなブームなのが「梅酒」ですね。もちろん当マガジンを購読中の酒通の方なら知っているでしょうが、ものすごい種類が日本酒メーカー、焼酎メーカーから出回っています。しかし確かに希少性は認めますが、中には「味わいは？」というものも・・・

■さてそんな中、今回オススメするのは「梅酒一筋・チョーヤ」と千葉の酒問屋の共同開発品『“南高梅100%使用”昔ながらの手造り梅酒』です。

使用する青梅は最高級の紀州産南高梅。その中から選りすぐった梅の実を一粒一粒丁寧に手造りで漬け込んだ「梅酒の決定版です！」

■今回製造したのが300本、当店ではその内100本を販売します。予約で残った分と、新たに仕入れた分合計100本です！

3000ml 広口瓶入り（梅の実600g入）5250円
【 100本限定販売～今すぐご注文を 】
http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/umeshu_2.htm

予約し損なった方、朗報です。今すぐ入手できます！ご注文待ってます！

☆ **蔵元直送～新規取扱開始！神崎の地酒『仁勇』** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kura/jinyu.htm>

大利根の川沿い佐原～神崎は江戸時代から「関東灘」と称され古くからの酒所として知られました。その中の一つ神崎の“鍋店「仁勇」”が蔵元直送開始しました。現在は杜氏を置かず、生産量を落ととも高品質な酒造りに転化。社員一丸になって頑張っている蔵です。中でも新シリーズ「不動」は格別！全品吊し搾りの無濾過生原酒で「特約店限定販売」。鍋店の新たな顔として今注目を集めています。ぜひホームページをチェックして下さい！

☆ **送料半額～無料コーナー新設！お得に千葉の酒を** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/topic's/okaidoku.htm>

千葉に地酒をお得な送料でお届けします！
お買上本数に応じて、半額から無料に送料がなります。
【 1～3本なら…半額 】 【 3本以上なら…無料！ 】
とってもお得！詳しくはホームページ上で！

5月になって商品が変わっています！要チェックですよ！

■新製品&新入荷情報■

【新 発 売】

☆☆今津徳兵衛の“さんまの佃煮「ピリ辛風味」”
<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/imadu/item-9.htm>

さんまの佃煮に「ピリ辛」風味が新発売！鷹の爪が入ってピリ辛なのだ！
でもそんなに辛い？脂ののった肉質は舌触りがトロツとしてとっても良い
のだ…お酒のお供にベスト！

■懸賞・プレゼント情報■

【新 懸 賞 ス タ ー ト】

☆☆千葉の地酒を毎月一名様に2本プレゼント！
<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-3/kensyo.htm>

応募フォームから必要項目を埋めて送信するだけの簡単応募です！
5月1日より5月分の受付開始しています。
お友達にも教えて、毎月一度必ず応募して下さいね！待ってま〜す♪

☆☆4月の当選者は・・・兵庫県の「松原様」でした。
お約束どおり千葉の地酒をお届け致しました！

【お 酒 の 小 ネ タ】

『 マスで飲む「升酒」の粋な飲み方 』

ザ・ロックといったら、酒に氷を入れて飲む方法。だけど、酒と氷、どちらを
最初にグラスに入れるのが正式だか知ってる？

答えは読んで字のごとくであるが、氷が先、酒があと。

なぜなら氷をロック（岩）に見立てているわけだから、オン・ザ・ロック
（岩の上）に酒を注がなければ間違いというものだ。これが反対だったら、
アンダー・ザ・ロックというわけ。

次は氷だ。オン・ザ・ロックに使う氷だから、岩のような形のものがいい。
冷蔵庫でできる四角い氷ではちょっと興ざめで、大きい氷をアイスピックで砕い
てつくるのが本式だ。

実はこの氷、バーテンダーの間で使われている“業界用語”によると、
割りたてで角が鋭いのは「氷が笑っている」、逆に角が丸くなったものは「氷が
泣いている」というらしい。もちろん笑っている方がいい氷で泣いている方は割っ
てから時間が立ったものでダメということ。やはり、氷はいかにもロック（岩）、
というものであるべきだ。

さて、氷とつくり方にこだわったら、あとはお好みの酒を注いでオン・ザ・
ロックを楽しんでほしい。普通はスコッチやバーボンだが、日本酒のオンザロック
にも挑戦してみるのも楽しい。昨今は生原酒などアルコール度の高い日本酒が
出回りロックで楽しめる酒も増えている。お試しあれ！

☆~~~~~☆☆

★ ライブドアデパート出店 ★

【秘酒ドットコム】デビュー
<http://tenant.depart.livedoor.com/t/hi-shu/>

リカーハウスかまたでは、この度ライブドアデパートに「秘酒ドットコム」
として出店しました。

メルマガH17・05月.txt

「美酒探求！千葉の酒街道」では千葉酒発展のために頑張っていますが、実店舗では千葉の酒だけを扱っているわけではありません。

山ほどある「地酒ショップ」がすでにある中、全国の地酒で勝負するのは至難の業でしょうが、「美酒探求！千葉の酒街道」で培った知識と情熱で「ウチなりの特色が出せればな」と考えております。

中でもただ今出品中の

「越後鶴亀 若杉屋武七の木綿搾り 純米大吟醸しぼりたて生酒」

は素晴らしいお酒です。

このお酒は昔ながらの「柿渋染めの木綿」でモロミをこした物で、きれいな中にもパンチの効いたウツトリするような純米酒です。

まあ～後はホームページをご覧ください！掘り出し物有りますか？

■あとかき■

ゴールデンウィークどこか行きましたか？

我々貧乏商人は相変わらずお仕事です。そしてどこにも出かけられない不憫な子供と共にテレビの渋滞情報見ながら「こんなに混んでいたらどこにも出かけたくないよねー」と睨んであった・・・しかし今年は天気もほどほど良くて、道路も混んでまずまず良かったのでした～やれやれ営業した甲斐もあったというわけだ。

メールの配信停止はお手数ですがこちらから解除をして下さい。

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-3/mailmaga.htm>

=====