

明けておめでとうございます！
ことしも～美酒探求！千葉の酒街道～をご最頂の程、
よろしく願い申し上げます。
<http://www.kamata-nomoukai.com/>

☆～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～☆

- [1] New！千葉の新酒、ぞくぞく出荷開始！今年も旨いぞ！
- [2] New！南総「亀田酒造」より「びわ」「いちご」「レモン」のお酒
- [3] New！新入荷！寒菊銘醸より芋焼酎「百蔵」
- [4] New！新入荷！梨の缶酎ハイ・メロンの缶酎ハイ、リニューアル販売！
- [5] 活性にごり酒「十富禄酒（どぶろく）」限定醸造販売中！
- [6] 今月のプレゼント！
- [7] 第12回「お酒の小ネタ」＝「ワインは寝かせてうまくなる？」

☆～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～☆

[1] New！千葉の新酒、ぞくぞく出荷開始！今年も旨いぞ！

■新酒、続々出来上がっています。ホームページの更新間に合いません！
冬季限定なので売り切れ必至！急いでご注文を！
<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/topic's/sinsyu.htm>

○木戸泉初しぼり本醸造無濾過原酒 720ml 1250円／1800ml 2527円
高温山廃仕込みの味わいは他では体験できません！

○純米吟醸生原酒『萬々歳』 720ml 1450円／1800ml 2900円
グレープフルーツのようなフレッシュな味わい！

○吉寿 しぼりたて純米吟醸「夢かえる」無濾過生原酒
720ml 1395円／1800ml 2790円
こっつても濃厚で深い味わいの無濾過酒です！

○福祝 本醸造しぼりたて生原酒 720ml 1130円／1800ml 2362円
○福祝 特別純米しぼりたて無濾過生原酒 720ml 1509円／1800ml 3018円
どちらも飲んで後悔させない本当に美味しい酒です！

○腰古井 澱がらみ生原酒 蔵人のかくし酒 720ml 1260円
うっすらとにごりの残ったしぼりたての風味！

まだまだありますが、現在更新中！販売期間、詳細はホームページで！
<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/topic's/sinsyu.htm>

[2] New！南総「亀田酒造」より「びわ」「いちご」「レモン」のお酒

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/frame-6.htm>

- 房州 びわ酒 720ml 1890円
- 房州 いちご酒 720ml 1575円
- 南風まるごと檸檬 720ml 1050円

温暖な気候の千葉では、その特性を活かして一年中を等して新鮮な果実が栽培されています。

「千葉の酒街道」では、その果実を活かしたフルーティな口当たりの『果実のお酒』をご紹介します。

どれも果実味たっぷりの美味しいお酒です！今、果実酒が人気。ぜひ一度ご賞味下さい！

■房州 びわ酒 720ml 1890円

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/biwashu.htm>

南房総で最もポピュラーで有名な果実が「びわ」です。高品質でも知られ「皇室献上品」にも使われるほど！そのびわから造られたのがこの「びわ酒」です！

■房州 いちご酒 720ml 1575円

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/itigoshu.htm>

びわと並んで盛んにつくられるのが果実の王様？「いちご」。

摘みたて新鮮な苺からつくられたやさしい甘さのお酒です！

■南風まるごと檸檬 720ml 1050円

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/nanhu.htm>

実は南房総では「レモン」もつくられていました。

フレッシュなレモンをギュ〜っと搾った爽やかな飲み口のリキュールです！

★ただいま「果実酒フェア」実施中！メロンワインもどうぞ！

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

[3] New! 新入荷! 寒菊銘醸より芋焼酎「百蔵」!

■白麴・黒麴ブレンドで造りあげたクセのない芋焼酎誕生

寒菊銘醸「百蔵」25度 720ml 1000円(税込)

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kura/kangiku.htm#13>

九十九里の地酒を造り続ける「寒菊銘醸」より芋焼酎が新登場!

寒菊が地酒、地ビールに続き、ついに焼酎を造りました。

はじめは「え? ブームだからといって、そんな安易な・・・」と思いましたが、飲んでみてこれは旨い! ハッキリ言っていい焼酎です。

芋は黄金千貫、白麴と黒麴のダブル麴仕込みでクセのないスッキリとした都会的な味わい。ロックら水割りでも美味しく見える出来映えです。

それに反して田舎チックなラベルは(酒質には) mismatch ですが、飲んでうまけりゃいいでしょう~。オススメします! ぜひ一度飲み比べて下さい。

[4] New! 新入荷! 梨の缶酎ハイ・メロンの缶酎ハイ、リニューアル販売!

メルマガH18・1月.txt

一時販売中止になった「梨とメロンの缶酎ハイ」が中身はアップ！価格は下げてリニューアルしました。珍しい缶酎ハイをお探しの方必見（必呑？）です！

■千葉の恵み・缶チューハイ「梨&ジンジャー」350ml 24本入 3780円

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/nasi&ginger.htm>

スピリッツベースに千葉・市川、白井特産の梨の果汁とジンジャーで香り付けをした新感覚缶酎ハイ。

■千葉の恵み・缶チューハイ「メロン&ジン」350ml 24本入 3780円

<http://www.kamata-nomoukai.com/corner-1/kute/melon&gin.htm>

ジンベースに銚子特産メロン果汁を加えたフルーティな缶チューハイ。メロンは赤身のクイーンシーを使っています。

[5] 活性にごり酒「十富禄酒（どぶろく）」限定醸造販売中！

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

■東薫 活性純米濁り酒「十富禄酒（どぶろく）」600ml

蔵元直送 6本単位 6300円（税込）

当店出荷 3本単位 3939円（税込）

※蔵元直送と当店出荷で販売単位、価格が異なります。

吟醸造りで定評のある杜氏「及川」の東薫から超個性酒誕生！
純米酒の活性にごり酒「十富禄酒」。十富禄と書いて『どぶろく』と読ませます。
もちろん本物のどぶろくでは在りませんが、この甘美なまでの甘さ、活きている
お酒のフレッシュさ！お酒が口の中で弾けるようです！一度飲んだらクセにある
こと請け合います。

限定予約醸造なので、ご注文いただいてから、締め日で発送日が異なります。
販売は来年4月まで。こんな酒は滅多に飲めないなので、ぜひ一度お飲み下さい！

【ただいま当店出荷分3本在庫在り！即出荷可能！】

完全予約限定醸造〔販売期間：来年4月12日まで〕

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

■懸賞・プレゼント情報■

☆☆ 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！

新年よりは1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♪

☆☆☆12月の当選者は・・・愛知県の「各務」様でした。

お約束どおり千葉の地酒をお届け致します！

お酒の小ネタ Vol.12

『 うまい日本酒のキーワード?? 』

ちょっとこだわりをもった酒屋なんぞへ入っていくと、日本酒のびんがズラッと並んでいて、何を選んだらいいのか迷ってしまう。銘柄の好みは別として、同じ銘柄の中にも純米やら本醸造やらいろいろ種類があって、何がなんだかかわからない。今日ちょっとうまい酒を飲みたいな、なんていうときの目安になるものはないだろうか。

先に結論を言ってしまうと「純米」「本醸造」「吟醸」—このいずれかの文字の入った酒であれば、まあハズレということはないだろう。というのも、この三つのキーワードの入った酒というのは”特定名称を持った酒“といわれ、一応、味が保証(※1)されていると考えていいからだ。

まず、純米と本醸造の違いは、酒の成分によって決まる。米と米麴だけで作られているのが純米、米と米麴、醸造アルコールで作られているのが本醸造。これ以外に混ぜ物のある酒はやめたほうがいい。

次は吟醸だが、これは米をどのくらい精米して使ったかを示すものである。たとえば、ただの純米や本醸造は、精米歩合というのが七十%以下(※2)だが、このふたつに「吟醸」がつくと六十%以下になり、さらに「大吟醸」になると五十%以下になるのである。つまりいい酒ほどよく精米して、ほんとうにおいしいところ(※3)だけを使っている。だから、値段は高くなるがうまいのである。

以上、三つのキーワードを頭にたたき込んで、酒屋をのぞいてみるべし。今までただ圧倒されていただけだったのが、少しは見分けがつくようになったのではないかな。

かなり初心者向けの文献なので、酒通を称する方にはお叱りを受けそうなので追加解説を・・・

※1…味が保証されているわけではなく、品質(原料・製造法)が保証されているといった方がよい。

※2…現在の規格では、純米酒に精米歩合は無関係。ただし精米歩合の表示が義務づけられた。

※3…米の美味しいところではなく、「いいお酒を造りやすい部分」が正しい。

まあ結局は自分の舌で『四の五の言わず試してみる』が正解。銘柄、評判にこだわらず、どんな酒でも飲んでみましょう？

☆~~~~~☆

「■あとかき■」

明けましておめでとうございます。昨年度は大変お世話になりました。今年も昨年同様～美酒探求！千葉の酒街道～をどうかご最良に！

さて観測史上最大の寒波の来襲で日本中がふるえています。銚子もいつになく寒い！でも本当に寒いのは景気の悪さのせえ？

東京&大企業中心に景気回復、株ブールでバブル並と言われているのに地方はこの有様…。痛みを伴う改革は、実は地方、貧乏人切り捨てでは？いつまで耐えれ

メルマガH18・1月.txt

ばいいの小泉さん・・・

└──┘

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>

═══