宗太の酒 かわら版

第3号

皐月

2017年5月1日発行

【発行者】
有限会社
渡辺宗太商店
〒965-0024
福島県会津若松市白虎町1番地
TEL.0242-22-1076
FAX.0242-24-5173

5月といえば、会津が最も清々しい季節です。皆さんの外出計画はどうなっていますか。予定がない方はまず当店へ。5月の宗太商店のおすすめも魅力的なお酒が満載。

また、当店のポイントカードの在庫が切れており、現在は紙の仮カードにハンコ対応となっておりましたが、ポイントカードのマイナーチェンジを行い、バージョン2として再登場致します。ご登録がまだの方は、ぜひご登録ください。尚、新カードでの登録開始は5月11日からの予定です。

今月のオススメ

発売中

南会津町田島 国権酒造
てふ 純米大吟醸

【原料米：山田錦、美山錦／精米歩合：40％／日本酒度：+2／酸度：1.3／アルコール分：15.5度】

1.8ℓ 三、五〇〇円（税別）

720㎖ 一、七〇〇円（税別）

春の大人気商品、通称：黒てふ『てふ 純米大吟醸』。

銘柄名の「てふ」とはてふてふ（蝶々）の意。南会津に棲む国蝶「オオムラサキ」から命名されました。ふくらみのある吟醸香が広がり、ほんのりと甘みを伴う柔らかな口当たり。柔らかみがありながらも、後味はスッキリとした上品な仕上がりです。お求めやすい価格の春限定純米大吟醸！ぜひお楽しみください☆

ほんのりとした甘みのお酒には素材の持つ甘みを食すアテが美味しそう。火を通すとなんとも言えないジューシーな甘みを持つ春かぶが食べたくなったので、軽くソテー。ソースは葉っぱの部分とハムを刻んで優しめの味付けで。
んー ススム、ススム。気分は「てふてふ」なり～

発売中

河沼郡会津坂下町 曙酒造
天明 焔〈宗〉山廃 特別純米 荒走り生

原料米：麹米：会津坂下町産 山田錦・掛米：会津坂下町産 五百万石
精米歩合：麹米55％・掛米65％
日本酒度：+2／酸度：1.85／アルコール分：16度

1.8ℓ 三、一〇〇円（税別）

720㎖ 一、五五〇円（税別）

麹漬けや粕漬けにした魚をさっと焼いて合わせたいですね～。魚が苦手な方は肉を漬けてもいいと思います。野菜だけだとあっさりしすぎて、荒走りの良さを見逃しちゃいそう。。。

今期で2シーズン目となります、定番焔とは別仕込みの当店オリジナル焔。より旨みのある味わいを目指し、掛米の精米歩合を低精白に変更。また季節毎に、汲分け・火入れなどにより、様々な表情のお酒をご提案していきます。新緑の5月は、オリが多めの「荒走り」が登場。しぼりたてのお酒を適度な温度管理により、瓶内2次発酵をした発泡感のあるお酒に仕上げていきました。心地よい酸味とシュワシュワのガス感は、さながらシードルのよう。暖かくなったこの時期に、爽やかな飲み心地です。

5月2日発売

会津若松市門田町 高橋庄作酒造店
会津娘 芳醇純米 にごり酒

原料米：会津産 五百万石
精米歩合：60％／日本酒度：+2
アルコール分：17度

1.8ℓ 二、九四〇円（税別）

720㎖ 一、四七〇円（税別）

会津娘 人気商品『芳醇純米』のオリを詰めたにごり酒、一回瓶火入の商品です。会津娘の純米にごりは、宗太商店オリジナル商品となります。

暖かくなってきた時期ににごり酒は……と敬遠される方もいらっしゃるかと思いますが、ぜひお試しを！ 甘すぎず、ほっとする甘味のにごり酒。

キンキンに冷えたにごりを暖かい日にグイッと飲むのも良し。暑い日に少し温めたにごり酒でほっと体を休めるも良し。ぜひお試しください！

「イカ」が美味しい季節でもありますね。最近は会津でもホタルイカが手軽に買えるようになりました。ホタルイカの燻製と酢味噌。燻り香と酸味が娘のにごり酒に合うなんてーもんじゃない。普通にホタルイカが食べれる時代でよかったなあ。

5月3日発売

南会津町南郷 花泉酒造
皐口万（さつきろまん） 純米大吟醸 一回火入れ

原料米：麹米：掛米：南会津産 五百万石・四段米：南会津産 ヒメノモチ／精米歩合：45％／アルコール分：15度

1.8ℓ 三、五六四円（税別）

720㎖ 一、八〇七円（税別）

花泉酒造さんより、新商品が登場です！

昨年、ごく少量が試験販売され、大好評だった5月の季節商品、「皐口万」です。四段仕込に使用のもち米（ヒメノモチ）の45％精米に成功し、「純米大吟醸」が登場した口万シリーズ。

口万の持つ力強い旨みと、純米大吟醸の華やかさ透明感が楽しめるお酒。行楽シーズン、皆さんでぜひお楽しみください。

皐月は「ちまき」も作られる季節。地域ごとの特徴があって面白い節の物で、笹の芳しい香りにふき味噌なんかをちょいとつけたら最高だね。「皐口万」と「ちまき」。モチ米の仕事のすごさを実感！行楽にも持って来いでございますよ。

5月中旬発売

会津美里町高田 白井酒造店
風が吹く 純米吟醸 生酒

原料米：会津産 有機栽培 五百万石
精米歩合：50％
アルコール分：17度

1.8ℓ 二、八〇〇円（税別）

720㎖ 一、四〇〇円（税別）

有機栽培の五百万石使用にこだわる「風が吹くシリーズ」。

シリーズ第4弾の赤ラベルは、速醸仕込の純米吟醸、槽で圧力をかけて搾った後、おり引きをし、「冷蔵庫」での熟成をへて出荷されています。

風が吹くの中でも、特にやわらかな口当たり、ふくらみのあるしっかりとした旨み。そして後味のキレもある。濃厚ジューシーなお酒です。

風が吹くシリーズの中でもキレの良さをしっかり味わえる「赤」。
葉生姜をイキにかじりながら、「赤」をグビッとやる。またかじる、もいっかいグビッとやる、んでもって、またかじる・・・美味しくて手軽な「風」の感じ方。

H28BY 後期

宗太のハンプ会

皆様、宗太のハンプ会H28BY後期のご予約はいただけましたでしょうか。今回も魅力的な10本を選定しましたので、まだご予約いただいていない方は、この機会にぜひお申し込みください。後期のハンプ会は、手に取りやすい720㎖の2本セット（全5回）となっております。

◉限定500セット ◉各回720㎖ 2本×5ヵ月 ［商品合計一八、四七〇円］

月	銘柄	税込価格
6月	宗 会津酒造（南会津町） 山の井 夢の香 50	1,620円
	宗 鈴木酒造（浪江町→山形県長井市） 磐城壽 純米 雄町 生	1,620円
7月	宗 ほまれ酒造（喜多方市） 会津ほまれ 純米吟醸原酒 五百万石	2,000円
	宗 笹正宗酒造（喜多方市） ささまさむね 純米吟醸 華吹雪	1,620円
8月	宗 宮泉銘醸（会津若松市） 冩樂 ハンプ会スペシャル	1,944円
	宗 曙酒造（会津坂下町） 天明 ハンプ会スペシャル	1,890円
9月	宗 髙橋庄作酒造店（会津若松市） 会津娘 純米大吟醸 山田錦1年熟成	2,700円
	宗 松崎酒造店（天栄村） 廣戸川 純米 秋あがり 1年熟成	1,350円
10月	宗 辰泉酒造（会津若松市） 辰泉 純米吟醸 京の華1号 生詰	1,890円
	宗 夢心酒造（喜多方市） 奈良萬 純米吟醸 ひやおろし	1,836円

宗…ハンプ会オリジナル　宗…ハンプ会限定熟成

*最高品質のお酒のご提供の為に、商品内容・価格・提供月の変更がある場合がございます。ご了承ください。

ハンプ会予約申し込み方法

下記の2つのうち、いずれかの方法でお申込ください。

- オンラインショップ注文フォームからの申込
  http://souta.shop-pro.jp/?pid=115802739
- ご来店時に専用用紙にて申込

注文フォーム QRコード

その他、ご不明な点がございましたら当店までお電話下さい。
☎ 0242-22-1076

※発送の場合には別途、送料・発送資材代等が掛かります。
※途中でのキャンセル・単月のみの販売はできません。
※他商品との同送はお受けしておりません。

イベント情報

5/27［土］ 喜多方酒蔵探訪のんびりウォーク

新緑の喜多方を散策しながら、12蔵元を巡り日本酒の試飲と肴が楽しめます。

時間：10時～17時（雨天決行）
集合受付：喜多方駅 駅前広場
参加費：2,000円（当日受付で支払い）
申込：申込書・誓約書に必要事項を記入し、5月19日までにFAX・メール等でお申し込みください。
申込書はURLからダウンロードできます。
問い合わせ：会津喜多方商工会議所
☎0241-24-3131
http://www.aizukitakatacci.or.jp/category/info

求む、スタッフ。

日本酒を愛するスタッフ募集！

当店では、日本酒を愛し、全国に広めてくれるスタッフを募集しています。正社員、バイトに関わらず、募集しておりますので、皆さんの応募お待ちしています。
また、勤務体系については柔軟に対応したいと思います。よろしくお願いいたします。

- **バイトの場合（例）**
  営業時間　9時～19時のなかで4時間 土・日・祝日
  時給　750円～（個人のスキルによって昇給あり）
- **正社員の場合**
  月20万程度（総支給額）

【連絡先】info@souta-shoten.com
☎0242-22-1076
（担当：渡邊）

【店主の独り言】

CRAFT SAKE WEEK 六本木に参加

中田英寿さんが主催するイベント、「CRAFT SAKE WEEK」の初日 4月7日「TOP GUNSの日 冩樂・飛露喜ブース」、5日目 4月11日「郷土の酒の日 会津娘ブース」と、2日間に渡りサポートとして参加してまいりました。六本木ヒルズアリーナで行われた野外でのイベントで、桜満開の毛利庭園を眺めながらの会場でありました。

驚いたのは、毎日中田さん本人が各ブースを回り利き酒。蔵元とコメントを交わした後は、会場を回りおすすめのお酒や、おつまみなど会場を訪れているお客様に紹介している事でした。中田さんの日本酒を愛する気持ちは本物です。この想いに応えるためにも、私も微力ながら頑張ろうと思います。

1日目は今売れ筋の銘柄がずらっと揃ったなかでの参加でしたが、福島勢はピカイチの人気を誇っておりました。

2日目は、1日中生憎の雨模様、寒さもかなりのもので、客足が伸び悩みました。ですが、結果的には予想以上の来客数となっており、農産物である米、それを原料にしているまっすぐな酒の人気は、これからどんどん上がって行くと感じました。

今後も、魅力的な日本酒を会津から発信してまいります。引き続き、会津に、福島にご注目ください。

ポイント限定販売酒あり。

当店では、販売数の限られる限定酒については、会員カード（ポイント10必要）にてご案内しております。1,000円で1ポイント（一部対象外の商品あり）限定酒をわかりやすく皆様のお手元に！

商品の入荷に関する最新情報は、当店のFacebookページまたは公式サイトのブログよりご覧頂けます。
http://www.facebook.com/aizu.sake/

會津酒楽館
有限会社 渡辺宗太商店
〒965-0024 福島県会津若松市白虎町1番地
TEL：0242-22-1076
FAX：0242-24-5173
【営業時間】9:00～19:00
【定休日】毎週火曜日（祝日の際は翌水曜日）
毎月第3水曜日（祝日などで移動する場合もあります）

【交通のご案内】
会津若松インターより 車で約10分
JR会津若松駅より徒歩約7分
会津バス 三菱伸銅前より徒歩約1分

当店の五つのこだわり

會津酒楽館では、こだわりをもって商品をご案内しています。
会津から「安全」「おいしい」「想いを感じ、伝える」を発信します。

1. みずからが美味しいと思うものだけを
2. 造り手の顔が見えるものを
3. 店頭販売が基本です
4. しっかりとした管理をします
5. 会津、福島が大好きです

5月の定休日　9日（火）・10日（水）・16日（火）・17日（水）・23日（火）・30日（火）
※9日（火）・10日（水）、16日（火）・17日（水）は連休とさせていただきます