

平成25年11月のおすすめ!

# シワッとあたたまる秋の夜長に美味しい酒

肌寒さも感じられるようになり秋が深まってきました。新酒がでける寸前のこの時期おし、かりと蔵で寝かせた旨味た、ぷりのお酒を冷や(常温)か燗で楽しむのがおすすめ!旬の魚貝や秋のきのこ類等を肴にシワッとウマい酒をどうぞ!

<sup>てんめい</sup>天明(福島) <sup>かめのあ</sup>会津産亀の尾純米 1.8L ¥3,465  
720ml ¥1,750

お米の旨味、余韻のあるお酒、芯のし、かりとした辛口です。冷やしすぎ厳禁。常温(冷や)で食卓の傍らに置いて4ビ4ビやりましょう。(燗)で幅の広いウマさが出てきます。

<sup>れつ</sup>冽(山形) <sup>かんさけ</sup>燗酒 <sup>じゅんまい</sup>純米 1.8L ¥2,205

シャープな味わいの大辛口「冽」を秋から冬にかけて美味しく飲めるようにやや濃い目に仕上げました。口あたりはやわらかく熟した旨味のある味わい。(燗)を点けると辛さが引き立ちます!

<sup>だいな</sup>大那(栃木) 純米大吟醸2012 那須五百万石特等米 1.8L ¥3,780

もったり重、たるい大吟醸とはひと味違う大人の味わい!さわやかで控え目な香り、引き締めた辛口の味わいの中に十分な米の旨味、後味がし、かりとあります。特に良質の米で醸しました。

<sup>てわさく</sup>出羽桜(山形) 枯山水 吟醸 1.8L ¥3,092  
720ml ¥1,543

低温でゆくりと寝かせて味わいのやわらぶさ、丹熟味を引き出すモダンスタイルの古酒。3年間の熟成で良い具合にバランスが取れています。酸と老ねの強い古酒と一味違うお酒です。

<sup>さくのはな</sup>佐久乃花(長野) 七号酵母純吟びおし 1.8L ¥2,730  
720ml ¥1,575

真澄が分る「七号酵母」の酒はお米の旨味とマ、チオヨジュ、シな酸と上品な香りお程よく、「冷蔵庫の無かつた時代の常温酒、燗酒」のウマさがよく出ます。ついつい舌が進む、肴がウマくなる理想の晩酌酒です。

<sup>はなともえ</sup>花巴(奈良) 山廃純米 山田錦二夏越 1.8L ¥2,940  
720ml ¥1,470

何とも言えない熟成感のあるクラシックスタイルの古酒ですが後味に嫌味がなく酸が心地よい山廃です。山廃の魅力、山田錦の魅力を引き出した若杜氏の自信作。

## ③ 11月中に入荷予定の新酒

大那、緑川、まつもと、鍋島など... よろしくお願ひします。

その他個性ある地酒多数 日暮里山内屋

JR.京成日暮里駅西口坂上1分 TEL 3821-4940

ホームページ、facebook、X(旧Twitter)があります。