

個性を醸す蔵だより

番外編

# 2011年 年末年始ギフト特集



720ml  
4,000円 (税込)

応援の酒『富玲』(フレーツ!) 鳥取県 梅津酒造

干支ボトル(辰) 純米酒(金粉入り)

この容器には、奈良県桜井市の三輪明神、大神神社(おおみわじんじゃ)にて、お客様の事業繁栄、家内安全をご祈祷いただいたお酒が入っています。力強い純米酒ですので、一年以上置かれても熟成して美味しく召し上がれます。毎年梅津酒造では、お酒の神様としても名高いこの神社に、蔵元はじめ社員全員で酒造期に入る前 参拝に出かけます。

(注) コルク栓ですので、開栓にはワイン栓抜き等を御使用下さい。

酒類卸・小売  
すじゅう  
(株) 栖重本店

〒294-0055  
館山市那古 1650-1

TEL0470-27-2506  
E-mail [suju@awa.or.jp](mailto:suju@awa.or.jp)

FAX0470-27-2162

本格焼酎

数量限定商品 年末年始のギフトにおすすめです。



37° 無何有（むかう） 本坊酒造 屋久島工場

世界遺産に登録されている屋久島で、島の名水と島の「白豊」を原料に、手造り麹カメ壺仕込みで造られた原酒を、屋久島太忠岳山麓のトンネルに貯蔵。一滴の水も加えずに出荷いたします。

無何有とは、荘子の言葉で作為がなく自然な事を意味します。

1.8L 木箱入り 10,000円 (税別)



37° 桜島 蔵出し限定黒麹原酒 本坊酒造

年に一度の限定出荷

鹿児島県南九州市にある「六地藏園芸」という良質の芋栽培で名高い、限定された畑で収穫されたさつま芋を原料に、黒麹で造られた原酒を一年間熟成させました。香ばしい焼き芋の香りと濃醇な旨味が秀逸です。

1.8L 化粧箱入り 3,500円 (税別)



25° 大海 干支ラベル 龍 大海酒造協業組合 12/21～

南薩摩の鹿屋産ベニオトメを減圧蒸留で醸しました。

フルーティーな香りと、優しい口当りが特長。割り水には「寿鶴」温泉水を使用、やわらかな飲み心地です。

数量限定商品の為、お早めにお申し込み下さい。

1.8L 2,143円 (税別)



30° 泡盛 忠孝 干支ボトル（龍） 沖縄県忠孝酒造 12/21～

忠孝酒造は容器の素材の甕を自社で作ってお酒を貯蔵しています。

この10年泡盛爛評会では、7回の最高賞である県知事賞を受賞。素焼の甕があわもりの熟成に適している様です。

版画で名高い、名嘉睦稔氏の描いた龍が、素焼にデザインされた縁起物です。

30° 熟成古酒 720ml 5,000円 (税別)

## 旨味の年末年始ギフト

### 傳右衛門 溜醤油・豆味噌セット 愛知県知多郡武豊町 伊藤商店

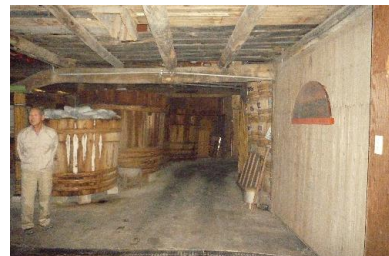


3500円(税込)

<健康な身体の維持に最も大切と思われる基礎調味料>

大豆の旨味の塊 溜(たまり)醤油と、その元となる三河の豆味噌(八丁味噌と同じ)をセットにしました。

大豆を蒸して麹菌を付着させ、味噌玉を造ります。それに天日塩を溶かした塩水を交ぜ、杉の大桶に仕込みます。蓋をする様に幾つもの丸石を積み上げて貯蔵。静かな蔵のなかでじっくりと熟成すること三年、出荷の時を迎えます。そしてその味噌を薄く延ばして静かに圧力をかけて絞ると、溜醤油となります。どちらも大豆のうまみがたっぷり、これ程人手と時間がかかる作業を、今でも延々と続けている稀有の蔵がありました。



傳右衛門(伊藤商店)の蔵



溜醤油は、お豆腐、カツオ節などととても相性が良い味わいです。色は濃いのですが、塩分は少なく、又大豆由来のアミノ酸が多く塩分を強く感じません。

傳右衛門溜 200ml 500円(税込)

### 甘強本みりん 昔仕込 愛知県蟹江町 甘強酒造 杜の蔵 味わい料理酒 福岡県久留米市 杜の蔵



2000円(税込)

昔仕込み本みりんは、国産のもち米を原料に、本格焼酎に漬け込んで造られた、昔ながらの製法の味醂です。2~3年熟成させた、まろやかな甘味は砂糖にはないやわらかで上品な甘さ、煮物はおどろく程美味しく出来上がります。

杜の蔵の味わい料理酒は、全量無農薬栽培の山田錦を使った、お料理に使って頂く為のお酒です。麹が生み出す、「天然アミノ酸」や「コハク酸」がたっぷりで、食材の持つ自然の美味しさを十分に引き出してくれます。

### 本当に美味しい! 杜の蔵 なら漬 福岡県久留米市 杜の蔵



純米吟醸酒の酒粕に、地元で採れた良質な瓜を漬けています。通常の奈良漬の様な、濃い色になる前のパリパリとした食感と、酒粕の香りを一緒にお楽しみ下さい。又そのまま冷暗所に貯蔵しておけば、色が濃くなって、深みのある奈良漬としてお楽しみ頂けます。瓜を取り出した後、残った酒粕に、鮭や鱈などのお魚、または塩もみしたキュウリ等を漬けると、とても美味しい粕漬けになります。

1箱 700g 4袋入り 3000円(税込)

## クラフトビール

日本のクラフトビール

**常陸野ネストビール** (茨城県 木内酒造)

**実に旨い!**

330ml一本でも飲み応えじゅうぶんです

**常陸野ネストビール EX ハイ (エクストラハイ)**

麦芽 100% アルコール度 8°



通常の2倍の麦芽、ホップを使い、じっくりと半年熟成させました。

エクストラハイは、徹底したファンの方が居られるネストビールの中でも人気ブランドです。豊醇な麦の味わいと、ホップの効いた素晴らしい香りをじっくりとお楽しみ下さい。ビールとはこんなに味わい深いものだったのかと、濾過を徹底した通常のビールとの違いに驚かれると思います。一本で飲み応え充分

クリスマスラベルは赤い帽子の鼻がとても可愛く落ち着いたデザインです。(賞味期限9ヶ月)



(通常のエクストラハイのラベル)

330ml 400円 (税別)

**常陸野ネストビール 賀正エール**

アルコール度 8°



小麦麦芽をふんだんに使ったビールに、コリアンダー、シナモンの入ったハーブ香とホップの香りの効いた飲み心地の良い味わい。新年を迎えるのに相応しい香味のビールです。

富士の日の出をバックにした赤い鼻が良く似合うデザインのラベルが、とてもハッピーな気持ちにしてくれるお目出たビール。

(賞味期限一年、ジャンルは、ハーブが入っている為発泡酒となります。)

330ml 450円 (税別)

お取り扱いには是非チャレンジしてみてください。  
本当に美味しい味わいビールです。

※どちらのラベルもクリスマスや正月を過ぎてからでも自信を持ってご販売下さい。