

佐藤商店 NEWS!!

自然派ワイン・魂の日本酒・
オーガニック食品・フェアトレード食品・
ナチュラル雑貨・おむつなし育児雑貨...etc.

(有) 佐藤商店 9:00~19:00 営業しています
〒980-0871 14:00~18:30 (日曜日)
宮城県仙台市青葉区八幡2丁目21-29

TEL 022-234-2468
FAX 022-234-2470
mail: sato-shoten-1941@ymail.plala.or.jp
HP: http://sendaiekimae.com/sato_shoten/
オンラインショップ: <http://satosyo1941.shop-pro.jp/>
ブログ: <http://sendaihachiman.satosyo1941.shop-pro.jp/>
facebookページ: <https://www.facebook.com/satoshoten>

Sato
Shoten

2025年1月号

お車でお越しの方へ...

- ・店に向かって右手の駐車スペース 2台分
- ・店の斜め向いのセウのアパートのシャッターの前に
に駐車可能です!

配達・地方発送致します!

詳しくはご相談ください。

謹賀新年

今年もよろしくお願い致します。

※本沢三丁目パン工房、ステカはお休み中です。

年末年始
営業時間
ご注意ください

12/28
9:00~
19:00

29
10:00~
18:00

12/30 月	31 火	1 水	2 木	3 金	4 土	5 日
9:00~ 19:00	9:00~ 19:00	14:00~ 17:00 (4不在)	14:00~ 17:00	14:00~ 17:00 (5不在)	14:00~ 17:00	14:00~ 17:00
6 9:00~ 19:00 通常営業	7	8	9	10	11	12
13 お正月	14 お正月	15 やさしい村	16	17 ウイップゼット	18 パンネッツァ	19
20	21	22 やさしい村	23	24 パテド カンパニ	25	26
27	28	29 やさしい村	30	31 ウイップゼット	2/1	2

パンネッツァ
(茨城県石岡市)

1/18(土) お昼頃
入荷

小麦粉・塩・水だけで
作られる 薪窯カンパニ

<X=2>

レースン

いちぢく & くるみ パン

黒ごま & いちぢくロール

4種のドライフルーツと
ハーベルナッツ(ホト)

◎ 手作り能登豚の
パテドカンパニ 908円

◎ 発酵パテドジャパン 998円

★ 月1回の入荷です

おみやげ・プレゼントにもおすすめです!

- ・木桶 醤油と本みりん 発酵糖のおかし 464円
- ・無加糖 ドライフルーツ アソート 562円
- ・クラタハッハー & 木桶仕込醤油 カシュー 689円
- ・塩バナナ 475円

- ・ウレシハモシリ 玄米せんべい フレーン 594円
- ・仙台スモークナッツ 900円
- ・ダモコーターハウス ドリッソノロック (51個入) 850円
- ・こんぶ土居 ミネラルイリコン 50g 380円
- ・ほちほち 農園みかんジュース 1.188円 720ml
- ・戸沢村 えごまドレッシング 648円

- ・ハロワ ほん酢 720ml 1,620円
- ・三陸ジンジャー 生薑シロップ 280g 2880円
- ・Eple ジャム 各種 ハーグティ

～ ラッセンが、承ります ～

ロゼ 2024 ロゼ 微発泡

2,310円(税込)

生産者: 中島豊

生産地: 長野県 東御市 品種: 巨峰100%

ブドウは自社畑と地元の信頼する農家さんの巨峰。収穫したブドウをすぐに醸造するのではなく、イタリアのポッシートのように陰干しして(2024年は約2週間)糖度を高め、若干乾燥させてからプレスして、瓶内二次発酵させたロゼワインです。

2024年ヴィンテージは後半に雨が多いう年で、選果や醸造に大変苦労したようですが、(そのかわりきのこが豊作だったようでエチケットには巨大なきのこの下でMちゃんも雨宿り)ブドウの熟度、糖度、そして酸がバランスよく整ったヴィンテージではないかと思いつ。

試行金錯誤しながら歩んできた11年、自社畑の収量が増えたことでロゼの生産本数も昨年の半分に、転換期を迎えているドメヌナカジマ。当店にはなくてはならない必要不可欠のワイナリーですので、これからも全力で伝え続けます!

冷蔵庫でよく冷やしてから王冠を外すと「フシッ」2024年12月時点でガス圧はやや弱めで噴き出す可能性はありませんが、ワイナリーでの測定では徐々に圧が高まってきたようなので、今後の日数の経過や保管場所によって状態が変化しますので保管は必ず冷蔵庫でお願いします。

グラスに注ぐとキレイなターモンピンクやピンクグレープフルーツの断面のような色。泡立ちはないが、液体に溶け込んだ無数の気泡が確認できる。香りは純粋な果実をストレートに感じ、大人の雰囲気をもつから醸し出しており、東御市の土壌と気候がブドウに力強い生命力を与え、飲んでいただければ自然と心と体が潤っていくのが一目瞭然、驚きと感動、そして幸せを運んでくれる。

口に含むと口内を刺激する微かな発泡感が優しくスパークする。アタックはピンクグレープフルーツを主体とすさわやかな果実の中にバナナやマンゴー、クランベリーもキャッチでき、ミカンの皮のような柑橘系の苦味と酸が全体を優しく包みこめる。上質な酸の伸びがあり、ボトル一本軽く飲んでしまふ。温度が上がると桃やマンゴー、プラムのような香りが一気に広がり、心地よく癒され、安堵感が一気に溢れ出す。

ぜひとも試していただきたいことが一点!

今回は瓶底のオリが少ないのでボトルを優しく振って瓶底にたまっている旨味を混ぜて攪拌してもらうと香り立ちがとて良くなり旨味も広がります。そして何れも瓶底の質感がきれいです!

天候、土壌、樹の状態、微生物の働き...しかしそれだけでは語りきれない人と自然の対話からこのワインが生まれる。土壌や微生物の力はもちろんですが、経馬臭と知恵、その一瞬を見極めるタイミング、そして造り手の何事にもぶれない信念。中島さんの一言が思い出されます。その力強い言葉通りワインにも反映されるのではないだろうか。

造り手の「良心」と自然からの「贈り物」ダイレクトに感じてもらえんと思います。

白、赤、ロゼ、発泡系、そんなこだわりや執着を取り払い「中島さんのロゼが飲みたい!」そんなお客様がますます増えそうな予感する2024年ヴィンテージのピヨピヨ。価格は据え置きの2,310円(税込)うれしい!! 様々なシチュエーションで大活躍まちがいなし!

冷蔵庫保管で2日目も安定のおいしさを保てます。マグロの漬け丼、甘辛タレの手羽先、スパイスが効いたホテウカ、きょうざ、カツ丼、野菜や鶏を蒸してホン酢、ブリのたたき、ハエリ、中華丼と!!

一冬越し、桜の頃にはより一層深みも増すと予想しますが、このフレッシュな味わいをぜひ感じて下さい。あの場所に立ち、一糸着に汗を流し、同じ景色を見たからこそわかりあえる気持ち。基本は「ブドウ畑」。これに尽きると思っています。中島さんのブログのタイトル『ぶどう畑で逢いましょう』この言葉に集約しているかと。

<販売について>

店頭のみでの販売です。オンラインショップご利用のお客様は備考欄に「ナカジマロゼ/ブラン〇本希望とご記入下さい。

(オンラインショップには記載していません)

★ロゼ 2024 白 微発泡?

在庫潤沢です! 2,420円(税込) 品種: デラウェア 100% 山形産

バリエーション

サブリナ 2023 赤 2,750円(税込)

生産者: 吉田裕一さん、生産地: 山梨県

品種: がめい主体、ロドニス、カベルネフラン

重め低い果実。ラズベリーや野いちごのような甘味と酸味、かつお梅や和風出汁の旨味も、雨上がりの里山、余韻に和根

アクアパッツァ
アレージョ、
メンタカツ、火炙鳥
大根ステーキ