

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 9:00~19:30 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: satsyoten-1941@ymail.plala.or.jp
HP: http://sendaikimae.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 2月号



お車でお越しの方へ...

- ・店に向かって右手の自販機の前
 - ・店の斜め向いのピンクのアパートのシャッターの前
- 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。

味噌造りセット [大豆、麹、塩のセット]

- ・イシイファーム 大豆 (新左衛門 無農薬栽培) 三吉製麹屋の白米麹 1kg
- ・糸大豆・秋伝豆 (川西町 矢野衛 農園) 1kgと1kgに1kgの塩 500g
- ・青バタ

自家製みそ

作ってみませんか?

ハネッツア

(茨城県石岡市)

月	火	水	木	金	1土	2日
		2~4月 ※やさしい村は第2・4水曜日入荷です				
3	4	5 本沢三丁目 ハネ工房	6	7 ウリアサビオ チーズ	8	9
10	11 ●	12 やさしい村	13	14 ハテド カンパニー	15 ハネッツア	16
17	18	19 本沢三丁目 ハネ工房	20	21	22	23 ●
振休 24	25	26 やさしい村	27	28 ウリアサビオ チーズ	3/1	2

2/15(土) お昼頃
入荷

小麦粉・塩・水だけで
作られる 薪窯カンパニー
〈メニエ〉

- ・レーズン 1/4カット
- ・ローズマリー 500円台〜
- ・ボスユ (カニ、ハニエル、アモル)
- ・4種類のドライフルーツと
ハニエルナッツ

・手切り能登豚の120g
ハテドカンパニー
908円

・発酵ハテドジャハニ120g
998円

※月1回の入荷です

サバティ チョコレート アルラッテシリーズ 入荷!!

- ・ナンナ (おばあちゃん)
ショウガ風味
- ・ノン (おじいちゃん)
ユーヒー風味
- ・マンマ (おかあさん)
ココナッツシガーと天日塩
- ・ハロハロ (お父さん)
ココナッツシガー

- ・タタ (わたし)
カルダモン風味
- ・タト (ぼく)
天日塩

カカオ比率
48%~58%
ミルクチョコレートで
食べやすいです
日ごも控えめ。

Sale!!

ハテド ポー

電話 2009

×1800円 → 990円!!

そのままで、バケットに
のせて、ワインのおともに

2/1(土) ニビル 白・オレンジ
再入荷!!

みんな大好き オーストラリアの
ニビル、白、オレンジ、そして今回は
ロビも加わり 全3種類。
価格もお手頃の 3,000円前後

ラッセッラ

アキッレ 2023 赤 3,000円(税込)

生産者: イザベッラさんの4人の息子達

生産地: イタリア トリエステ州

品種: ブラケット 100%



イル フォンヴィーノ(=善良な隣人)の方が私にはしゃぐりくるのだが、2016年からはラッセッラと名前を変更しイザベッラさんから4人の息子達(レオナルド、アウグスト、アキッレ、タツィオ)へ引き継がれ、ボトルのラベルも変更された。あの痛ましい事件が起きたのが2012年4月。セラーに泥棒が入り、金剛製の雨どい、大きな漏斗などを盗み、証拠隠滅のためか2011年のワインが入っていたタンクの下部バルブを全開にして逃走。やっと生産量が増えてきたウイントリーだったのに、これが痛む事件だった。何とか息子達のカをかりながら立て直し、2016年からラッセッラとして始動。

ドルチェットからアウグスト、ブラケットからアキッレ、バルバーラからレオナルド、モスカートからタツィオと変わることなく4種のワインを醸造し、(新たな挑戦としてモスカートとコルテージを使用しフラティコ ウーニコという微発泡も醸造)そして彼らが所有する土地に植えられている柑橘類からジャム、トマトからホモドリーペラティ(国形トマトのコンサーベ)をイザベッラさんが製造している。

ブラケット(品種)は繊細な甘さを伴う低アルコールのものが多くあるが、しっかりと熟した健全なぶどうを使用することで色合いは淡いがフルーツの旨みを十分に味わえるワインになっている。トリエステでブラケットは「幸せで歌いたくなるほど美味しいワイン」と呼ばれており、本当にダンスでも踊りながら飲みたくなるワインだ。

昔はご機嫌ななめなものもあったが(時間が解決してくれたが)ここ近年の息子達の代になってからは安定感、は目を見張るものがある。様々な葛藤もあったと思うがイザベッラさんの思いを4人で紡ぎ、未来への光を照らし我々を魅了してくれることに敬意を表します。

淡く透明な液体からは甘やかなラズベリー、シモン、ナツメグの香りで豊かなアロマなフレーバーを感じることが出来る。え!なになに!開けたてからめちゃくちゃ飲み心地がいい!自信を持ってご紹介させていただきます!

口に含むと煮つめた苺ジャムのような甘やかな果実に溢れ、渋味と酸味は少ないながらもキレに溶け込みおおうかな表情を見せてくれる。

明るく純真で無邪気、自然のままの光輝きを放っているようにも感じた。トリエステで王冠をめぐり、ちゃあ好みの味わいでグイグイ飲んでしまうが、つまっている情報量はさすが10年前程のウイントリーは赤茶色の液体で否や枯れた木の皮、腐食上、ブレンダー、ほろもあつた記憶、命が循環する畑、ブドウも健全な状態で収穫でき、醸造施設も進化してきた気がする近年のウイントリー。そして変わることのないイザベッラさんと4人の息子達が人にも自然にも真摯に向き合っているからこそ身体が喜ぶ(潤う)味わいになるのだと思う。そしてワイン以外の農産物を作ることで感じる「食べることは生きること」造り手の個性や情熱、自然環境に敬意を払い、その土地の力や鬼力も最大限に表現した農産物だから見える表情があり、それを我々がお裾分けしてもらっている。

カレーや煮込み料理のように2日目、3日目と表情を変えながら楽しい時間を演出してくれること間違いなし、飲み進めたいたびにワインにリズムを感じ、清らかな水のように身体にしみこんでくる。

冷えている状態でも十分ポテンシャルを感じるが、個人的には室温程度で飲みあめるのがおすすめ。

カレー、いたけの肉詰め、ガランティーヌ、4キン南蛮、タンブリー4キン、豚の角煮、ひつじやさんのジンギスカン!!

ステファノ レニャーニ

バンブーロード 2023 白 3,300円(税込)

生産者: ステファノ レニャーニ

生産地: イタリア リグーリア州、サルザーナ

品種: マルヴァジアアディカンティア、マルヴァジアトスカーナ、トレッサーノ、アルバーノ、ヴェルメンティーノ

グラスに映える濃い橙色の液体から一気に広がる芳醇な果実の香り。ピンクグレープフルーツやオレンジを中心に黄桃、奥にはビワの旨味と酸味が混在しており、果実の豊かさをダイレクトに感じる。重心が低く落ち着いた印象。優しい旨味の中に骨格を形成する凝縮したミネラル。柑橘系の旨味が炸裂。湿度が上がるとメロンやゴールデンキウイ、ハーブ系の雰囲気も。ただし、湿度は上げすぎず、室温でも若干低めで。翌日~数日間楽しめます。大学芋、オムレツ、鶏のロース焼き、香草焼き、エビ刺し、点心、ふきのとう味噌!! 春が楽しみです!