

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: sato-shoten-1941@ymail.plala.or.jp
HP: http://sendaikemae.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4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。

ご自宅でのパーティーに!! 提携

ビールサーバーレンタル & 飲食店オードブル

市内近場なら西配送も可能です。詳しくはHPをご覧ください!!

週末は混み合います。ご予約はお早めに!!



パネッツ

(茨城県石岡市)

4/9(土) お昼頃入荷

小麦粉・塩・水だけで
作られる 薪黒カンパニニ
〈X=2-〉 1/4カット
全粒粉 500円台~
黒ごま & 11ポーンセール
クランベリー & ハーゼルナッツ
4種のドライフルーツ
ハーゼルナッツ(ホフル)

月1回の入荷です。

◎手切り豚の 120g 908円
パネッドカンパニニ

◎発酵パネッド ジャパン 120g 998円

月	1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	6 日
		本沢ミジ目 パン工房		ウイザサビオ チーズ		
	※ やさしい村は4月11日お休みです					
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16 本沢ミジ目 パン工房	17	18	19 パネッツ	20
21	22	23	24 パネッドカンパニニ	25 ウイザサビオ チーズ	26	27
28	29	30	5/1	2	3	4

Eple イーブル 新入荷!! <ミヤマ>

・ご褒美ブレンド 1,350円
・シトラスミックス マーレード 972円
・食べる薬膳茶 1,620円
・柚子とカカオマフィン マーレード 972円
・デトックス 1,458円
・いちごと和スイーツとシモン 1,134円
・マサーツリー 1,620円
・いちごとバナナとカルダモン 1,134円

仙石スモークナッツ

120g 900円
塩分や油を 200g 1,400円
使わず ナッツその 300g 1,980円
もののおいしさを 500g 3,200円
お楽しみいただけます。
おみやげや プレゼントに!!

IWASHI 田 173の缶詰

木桶仕込み醬油 190g 469円

スローススロースカ 190g 756円

お酒のおともに、ごはんのおともに

ハ 漱 葡 萄 酒

Petillant Rouge 2024 2,400円 (税込)

生産者: 山田直輝

赤 微発泡

醸造: 高橋葡萄園 (岩手県花巻市)

品種: キャンベルアーリー 85% (山田直輝・高橋喜和)

タイガタ 14% (山田直輝). アルモワール (山田直輝)

樹齢: キャンベルス約60~20年, タイガタ約30年

その他 ビニエラ系品種 3年

山田直輝さんとのお付き合いも10年以上になるのかな...

以前は滋賀県のワイナリーで栽培、醸造の基礎を学び、醸造長として活躍。その後は山梨ドメヌナカジャ長野のドメヌナカジャで研修を積み、地元岩手に戻り元々果樹が植えられていた日当たりのいい高台の土地を借り開墾。「ブドウ苗を植えるのど手伝ってください!!」と連絡がきて植えてから3年目の2024年、「初収穫おめでとう!!」もちろん二つ返事でOK!

商売上のお付き合いというよりも親せきのおじさん的な気持ちです。

火田を見た瞬間に感無量で言葉が見つからなかったです。樹の幹が太く成長し枝も大きく伸びていた! まだ3年目だが食べた瞬間しっかりと熟したぶどう達 各々の味わいと水はけのいい粘土質土壌の土地の個性を感じさせてくれた。一生忘れることはないだろう。ただ獣害の被害が甚大で予想の1/2の収量となった2024 ヴィンテージだが収穫後は一粒一粒丁寧に手除梗し、バケツの中は小宇宙となっていた。

今回リリースの[Petillant Rouge 2024 赤 微発泡]の中にあの時に収穫したアルモワールが数%でも入っていることが重要でやっとならぬ中에서도スタート地点に立った感覚だろうよく冷やしてから開栓。玉冠を外した瞬間は変化がないのだが、数秒後に瓶底から瓶口へ向けて気泡が上昇してくるので、即グラスに注いでもらえば。

キャンベル香は控えめ。口に含むと弾けるような発泡感と同調するかのようにならぬ凝縮感を十分に感じながら飲み進める。一言でおいしい!! 以上(笑) と言いたところですがもうウレシ... 今までの経馬更と知識を最大限に出し入れしながら醸造したのが随所に感じます。ブドウ品種の個性をしっかりと感じるし、とにかくいやしざがたい。飲み手の心に響くキレイな液体でポチポチと弾ける発泡感も丁度いい落としてこそ、

さくらんぼやアラムのジャム、ブルーベリーののような雰囲気旨味と皮からくる青さや香草のような香りが素敵なアクセントとなり一日で2/3まで飲んでしまった。彼の云鬼のようなアルモワールが入っていることで中盤の厚みと余韻のタンニンを生みだし、ワインとしての完成度を各段にアップさせているのだろう。翌日もしっかりと発泡感の捌き状態もバッチリです! お肉や煮込み料理が食べたくなる。ソーセージ、生ハム、サラダ、ポテ、テリーヌなどシヤルキトリ、ボンネのミートソース、タウモサラダ

酒井ワイナリー

小姫さん 2024 白 2,497円(税込)

生産者: 酒井一平

cohime

生産地: 山形県南陽市 赤湯

Sans Soufre

品種: デラウエア 100% (自社畑・金沢)

昔、赤湯周辺でデラウエアのことを「小姫」と呼んでいたらしいワイン名に、久々にリリースされた小姫さん。一平さんの挑戦のキウエです。

お! 今回はこうきたか! と毎回楽しませていただいております。その年の気候や微生物の動き、火田の状態、そしてブドウの声を聞きながら彼らの向かいたい方向へ、そして一平さん自らの落としどころに微言調整、言式行錯誤しながら進んでいる様子が明確に伝わってきますね。濃い山吹色や橙色、キラキラと輝くオレンジ色に近い色合い。熟したセックグレイプフルーツやビワなどの果実が前面に見え、ポチポチと弾けるミカンジュースの果汁、バナナなどのフルーツの甘味を感じながらレモンなどの柑橘系のさわやかな酸味が余韻として長く続き、複雑で立体的な奥行きと洗練された景色が見えますね。冷えている状態でも十分に味わいはキャッチできますし、温度を上げながら紅茶の香りを楽しみ、オレンジの皮のような苦味や酸味が胃を刺激湯々することでお腹がすく。1日で飲み切ってしまう勢いだったが、ぐっと我慢し2日目... 桃のコンポートのような優しい果実の旨味がどこか安堵感を与え、飲み手の心に響き届いてくる... これは飲んでほしい!! 一平さんのチャレンジ、未永く見守りたい応援し続けます。ちょっと濃い目の味つけと相性がいいです。揚げものに甘辛ソース、エビ刺、中華飯や天津飯、ホイコーローがイメージできます。