

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: satosyoten-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5月号

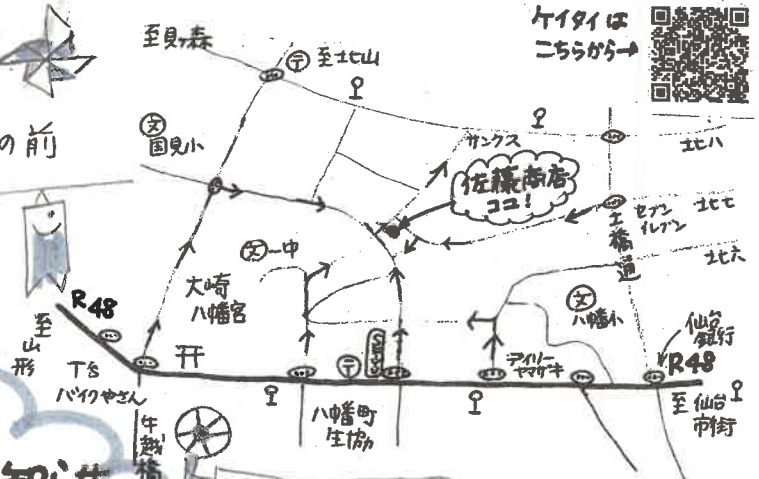
お車でお越しの方へ...

- ・ 店に向かって右手の自販機の前
 - ・ 店の斜め向いのセ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。

7月6日(日)縁/市・夏 2025
開催します! 詳細は来月号でお知らせ
予定を空けておいてくださいね!! します。



パネッツァ

5/17(土) お昼頃入荷

小麦粉、塩、水だけで
作られる薪窯カンパニニ

<メニュー>

黒ごま 塩、かんぽーレ
レースン 1/4カット
"クルミ&チーズ" 500円台~
4種のドライフルーツとハーブ
(ホール) パッツ

月1回の入荷です。

- ◎ 手切り豚の 120g 908円
ハオテドカンパニニ
- ◎ 発酵 ハオテドシヤホン
120g 998円

GW営業時間	28月	29火	30水	1木	2金	3土	4日
	9:00~19:00	9:00~18:00	9:00~19:00 やさしい村 再開し!	9:00~19:00	9:00~19:00	9:00~18:00	14:00~18:00
	5 9:00~18:00	6 9:00~18:00	7 本沢三丁目 パン工房 やさしい村	8	9	10	11
	12	13	14 やさしい村	15	16 ウィアサビオ チーズ	17 パネッツァ	18
	19	20	21 本沢三丁目 パン工房 やさしい村	22	23 ハオテドカンパニニ	24	25
	26	27	28 やさしい村	29	30 ウィアサビオ チーズ	31	6/1

岩手・花巻 ウレシハモシ
バイスブルスト (メス豚)
150g
ウレシハモシで産卵された
メス豚のお肉を使用した
たく白いウレナー。優しい味わい
白ワインや 酉交の交いた日本酒と!

シンケンブルスト
(メス豚) 150g
ミンチされたお肉の中に
豚ハムの魂とハーブが
入った スライスソーセージ。
解凍してそのままでも
フライパンで炙っても!

※冷凍
フリーザー
にあり
ます

戸沢村 えごまの会 戸沢村の清流で育ったえごま
えごまドレッシング 200ml 648円
焙煎(炒り)えごま 200g 756円
えごま油 110g 1,748円
次回入荷お 値上がり予定です。今のうちに!!

ウァイングート シェアラー & ツィマー

グートエーデル 2022 白 2,970円 (税込)

生産者: フェリクス シェアラー, ミハエル ツィマー

生産地: ドイツ バートン

品種: グートエーデル (シャスラ) 100%



同じ目的や志を持つシェアラー & ツィマーの若き2人が「全ての世代が楽しめる飲み物」をコンセプトに心を一つにして協力しあって生み出されるワイン。この味わいでこの価格! うれい限りです。

白い花が咲き誇る野原からの爽やかな風が流れてくる。グレープフルーツ、パイナップル、青りんご、マスカット等、様々なフルーツの旨味の中にオレンジなどの柑橘系の優しい酸が丁寧に溶け込んでおり、温度が上がってくると白桃なども見え始め、飲みスロッドを加速させる。果実由来のキュートな酸味、この酸が全体をまとめあげ、"飲み続けられる、また飲みたい"と思わせ更に上のステージへと導いてくれる。

少し温度が上がってくると果実もより広がりを見せ、塩味などの感じるミネラルとともにキラキラと輝くキュートな酸の伸び! 山奥の湧水を飲んでいそうな感覚。まわりを森に囲まれ澄みきった水面に映る森の木々...

冷蔵庫から出したばかりの温度帯から楽しんでほしい室温程度になった時の弾けるような果実も堪能してほしい。桜から絶好音調、数日かけてゆっくりとお楽しみいただけます。

キッシュ、出汁巻卵、オムレツ、天ぷら、焼き魚、フライ、アジのなめろう、ほうれん草とバーユンのパスタ、海藻や根菜など石炭の香りがする料理と。

ウァイングート ウィー

サンティス 2022 白 3,190円 (税込)

生産者: イ・ウィー 生産地: ドイツ

品種: シャルドネ 50%, シュラートカルグ 50%

祖父・祖母の代から続く醸造家一家の元に生まれ、大学を卒業後は数々の工場で経験を積み、彼女が継承し約10年の月日が流れた。畑の景色を詰めこんだようなキラキラと輝く瑞々しい味わいに

癒される。透明感のあるレモンゴールドに輝く液体、重心の低いマンゴーやパイナップルなどのトロピカルフルーツをイメージさせる香り。口に含むと一気に広がる果実のワンダーランド! 白桃や洋梨を中心としたフルーツの芳醇な旨味の中にグレープフルーツやレモンピールのような皮の苦味と甘味のコントラストの中にさわやかさを感じさせる香草の香りがとこも心地よく、多くの舌を引き寄せさせてくれると思う。胸がキュンとしてしまう。

芳醇な旨味を蓄えた果実でも食べているかのような液体ですが、しっかりとシャープな酸が存在することで何杯でも飲みたくなる。

温度が上がってくるとメロンを食した時の果汁の旨さや蜜、バニラのニュアンスが顔を出す。個人的には低い温度帯よりも室温程度で飲み進めるのが好み。

セリアな心で腰を据えて寄り添えば本質が見えて2日目には果実も香りも広がりを見せ、安定感ばかり。数日間ずばらしい状態が続きます。伝えたい方の顔が次々と浮かぶ... ときどきとした方ご来店お待ちしております! 生ハム、コンテ、グラタン、アリオホリオ、アパロロンチー、クリームコロッケ、アサリのパスタ、ア2のコンフィ、アスパラバーン

ニコリーニ

ピッコラネーラ 2018 赤 4,600円 (税込)

生産者: 当主ジョルジョ、妻 ロッサナ、息子エウジニオ

生産地: イタリア フリウリ ヴェネツィア ジュリアント

品種: ピッコラネーラ 100%



ピッコラネーラは小さな黒(ぶどう)という意味でこの地域でも絶滅寸前の土着品種で、ニコリーニも自分の畑に残っていた樹齢100年を走るブドウ樹から採り出し量を増やしてきた。セックグレープフルーツの果実のようなキレイな色合い、飲んで瞬間カッツポーズ!! 完熟なグレープフルーツ、フロム、ピワ、ほのかにバニラも、徐々に山奥に自生する野苺、ラズベリー、ジャム、カシスを感じ、喉の奥がキュンキュンする酸がおいしいサイン。芳醇な果実のアロマが広がり優しい酸とタンニンが高次元のバランスでとけこむ。中心に宿るミネラルが長い余韻へ導く。

初日も桜の飲み心地だが2、3、4日と時を重ねるごとに進化する。何となくエルダーフラワーの香りも、食事のスタートから最後まで対応してくれる万能選手。

ブリ大根、イカ大根、天ぷら等日本料理と、ちらし寿司、赤身の刺身、タンツリーキンやミートソースパスタと。