

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 14:00~18:00 (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>

2025年6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。

〜縁ノ市・夏 2025〜

詳細は別紙をご覧ください。

7月6日(日) 12:00~15:00

ワイン12種類試飲+ワイングラス+グラスホルダー付
4ヶ所おひとり 6,000円 (現金のみ)



テイクアウトは各ブースでお会計(現金のみ)
マイ箸、マイスプーン、マイ皿をお持ち下さい。
無料の麦茶をご用意しております。

2月	3火	4水 本沢三日月ハコ江房 やさしい村	5木	6金	7土	1/8
9	10	11 やさしい村	12	13 ウイアサビオ 4ス	14	15
16	17	18 本沢三日月ハコ江房 やさしい村	19 ハテド カンパニー	20	21 ハネッツア	22
23	24	25 やさしい村	26	27	28	29
30	7/1	2 本沢三日月ハコ江房 やさしい村	3	4	5	6 縁ノ市・ 夏 2025

ハネッツア
6/21(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
〈メニュー〉 1/4カット
500円台~
・黒ごま・いよかんピール
・ボスコ(くるみ、アーモンド、
アーモンド入り)
・トマト・オレガノ
・4種のドライフルーツ&ナッツ
(ホーレ)
月1回の入荷です
・手切り豚のハテドカンパニー
能登 120g 908円
・発酵ハテド ジャパン
120g 998円

白扇酒造
果実酒用 本格米焼酎
ニニー 35%
1800ml 2,578円 / 720ml 1,043円
梅酒等 いろいろ!!
とんざい米糖の氷砂糖糖もあります
伝統製法
福来純
本みりん
1800ml 2,850円
500ml 985円
お料理に本物の!!

岩手・花巻 ウレシパモシ
ローズハム 100g 732円
ベーコン 100g 732円
今回はメスの豚ちゃん。脂味も見た目と違ってしつこくなく、
自然解凍でそのまま 食べればいい! さらっとしています。マスタードを添えて!!
※冷凍コーナーにあります。発送も承ります。

ニコリーニ

アングロ-ジア 2021 白 4,300円

生産者: 当主ジョルジョ, 妻ロッサーナ, 息子エウジニオ

生産地: イタリア フリフリ ウェネツィア ジューリア

品種: マルウァジア 主体, 名もない土着品種が合計で 数%

アングロ-ジアはニコリーニのワインの中ではロゼ-スロヴェニア 併りに所有する巨画のブドウで作られるワインで はじめて 飲んだときは(約10数年前)木樽を使用して、 オイ-で濃密な質感でしたが、現在はステンレス タンクで発酵・熟成をしてリリースされているようで、 飲み心地も大きく変化しました。

白ワインに於いてはここ数年のアルコール度数の高さが 気になっていたが、2021年のアングロ-ジアについては 12.5%というバランスで、フレッシュさも残しつつ 旨みの凝縮感がすばらしい状態なので、せひ とも多くの方に飲んでもらいたい!! あれ暑すぎず 適度に雨が降っていた印象を感じる。イキイとした果実を感じながらも重心の低い落ち着きがあり、 青年期から成人期へ移る過程を見せられている ような気がする。ビワ、オレンジがベースにあり、乾 燥させたアンズやアポリコットのような凝縮された果 実を味わえ、栗やクルミのような雰囲気も出している。 液体的にも透明感があり、マセレーションからくる 酸やタンニンも少なく、アップルティのような余韻もあるが、 口の中では意外とさっぱりしていて驚く。フリフリ併りの マルウァジアよりもアロマな雰囲気も抑えられ、 “名もない土着品種” 数% が混ざっていることで 飲み心地のよさに一役かっているような気がする。

翌日は熟れたマンゴーや桃を中心とした果実と 出汁のような旨味のハーモニーを感じ取りながら蜂蜜 や干し柿の雰囲気が出し、中盤に厚みを出し、柔らかな ミネラル感とオレンジ系の優しい酸の高次元でのバランス、 そして複雑で奥深い余韻に仰け返る。

「五臓六腑に沁み渡る!」 技師直後からいい感じに着地してくれ、ついつい多めに グラスに注いでしまう。私も3/4 飲み干していた…笑

昔から日常にある味噌や醤油などと同じ立ち位置、 懐かしいおあちゃんの味。私が生まれた昔の家に あった土間や縁側を思い出す。現代とは違う時間の 流れや空気感。素朴な味わいながらどこか懐の 深さを感じる料理。旨味を最大限に引き出す ことで複雑さが生まれる。

人間の体が自然と欲する農産物。それに尽きる。 土壌からくるものなのか。または歴史や風土が生み 出すものなのか。他のフリフリの生産者と同じように 様々なことにチャレンジし、ストックに、“イ麗しさや 温もり”そしてどこか控えめな主張が好きです。

お寿司やさんで飲んだらおもしろそう。太巻、のり巻 しょうゆ、甘酢、昆布、生姜をアクセントに。サバの棒寿司、 中華料理、タイ料理と。

秋鹿酒造

秋鹿 純米生貯蔵酒「ひや」RB6Y

720ml 1,485円, 1800ml 2,970円

生産地: 大阪府豊能郡能勢町

原料米: 山田錦100% 精米歩合: 70%

搾ったお酒を生酒のまま低温生貯蔵。瓶詰の際に 一回火入れをしたフレッシュな酒。秋鹿さんの雰囲気 を醸し出しながらも滑らかでサラリとした味わい。

「秋鹿=濃厚」そんなイメージを手たれている方にせひ とも飲んでもらいたい。キレがあって飲みやすい。

湯のみに氷を入れ、“なみなみ”と注いで飲みたくなる。 夏の風物詩「ひや」をお楽しみ下さい。

野菜の揚げ出し、天ぷら、川魚を焼いて、穴子の白焼き、 火焼きすしにすりおろし生姜たっぷり、オクラのホ酢和え、 しょうがの甘酢漬け、きゅうりとみょうがの塩昆布和え。

ラカラグレッタ

ガイオガイオ 2022 赤 3,100円

生産者: マンジリアーノ, 生産地: イタリア シチリア

品種: ネレロ マスカレーゼ100%

レーズン・ブラックベリーなどの香りの中に、赤い花や香草のハーブ も、しっとりとした飲み心地で口の中に広がる開放的な 果実の存在感。旨味がどんどんあふれ出し、おいしい!! お肉!! ハンバーグ、ホルモン(タレ)、火焼き鳥(タレ)、 味噌モツ煮、トリッパ