

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: sato-shoten-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7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月は日本ワインの新入荷続々!!

お見逃しなく!! ドメヌモン、山田堂、

ハ漱葡萄酒…その他新規のワイナリーと

お付き合いも始まる予定!

お楽しみに~

月	1火	2水	3木	4金	5土	6日
		本沢三丁目 パソエ房 やさしい本		ヴァザビオ チース		縁ノ市
7	8	9	10	11	12	13
		やさしい本				
14	15	16	17	18	19	20
		本沢三丁目 パソエ房 やさしい本			パネツア	
21	22	23	24	25	26	27
		やさしい本		パテド カンパニー		
28	29	30	31	8/1	2	3
		やさしい本				

パネツア

7/19(土) お昼頃入荷

小麦粉、塩、水だけで
作られる 新窯カンパニー

<Xニュー> 1/4カット

・黒ごま塩パン 500円台

・ボスコ(くるみ、アーモンド入)

・全粒粉

・4種のドライフルーツナッツ
(ホト)

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
(20g 998円)

ハリスナオーブ

新シーズンもの入荷しました!

E×オーブオイル 250cc 1,998円

500cc 3,456円

ザータル(ミックスハーブ) 80g 756円

オーブ石けん サクロ 100g 1,100円

ニンギョウ

人気です!!

しっとりふりかけ 80g 434円

糸切りしおふき 40g 596円

ごはんのお供に、

お料理にプラスして

岩手県産花巻 ウレシイモシ

ローズハ 100g 732円

バーコン 100g 732円

今回はメス豚ちゃん。脂みも見た目と違って
しつこくなく、さらっとしています。

自然解凍でそのまま食べて下さい。
マスタードを添えて~がおススメ。 ※冷凍コーナー
にあります。

はじめまして お取り扱いスタート!!

内ヶ山奇酒造店

佐藤商店から北へ車で約40分、宮城県のほぼ中心に位置する富谷市。その奥州街道沿い(吉岡〜七北田)にある内ヶ山奇酒造店。

今年(2025年)で364年酒造りが続く。現在宮城県最古の酒蔵です。

個人的に西の酒が日本酒の好みとしてしっくりくるものが多く、冷よりも常温〜熱燗、にぎり酒は炭酸水割で1年中飲んでいました。一方宮城県内の酒蔵はほとんど飲んでおらず...

ここ数年他県からのお客様や地元のお客様から日本酒を贈りたいが宮城のおすめのお酒は? とのお声が多くなっていました。お付き合いするには流行ではなく本気でお付き合いできる酒蔵を、と考えたとき、県内酒のラインナップが豊富でお世話になっているとある飲食店さんでいろいろと飲ませていただくことができました。

その中でキラリと光る個性を感じたうちの1つが内ヶ山奇酒造店の「鳳陽(源氏)特別純米酒」。香りが中心の甘味のある酒質ではなく、米の旨味をしっかりと感じつつ、キレのある酸。その時は冷の状態でしたが常温や火間の味も明確にイメージでき、何れ自分の体にしっくりと溶けこんでくることがわかりました。

善は急げ! で即連絡を取り何うことに。対応して下さったのは社長兼杜氏の啓さんと姉のちえさん。蔵内はR6BYの仕込みが終わった後で蔵へ総出で清掃・片づけの最中でした。明治初葉に一度建て替えられてはいるものの、364年続く歴史を感じさせる蒸し釜や麹室、そして宮城県沖地震と東日本大震災も乗り越えた途轍もない太い梁が印象的で先人達の足跡や歴史を感じさせる張りつめた空気が背筋を伸ばしてくれました。

本来ならエアコンを設置し、温度管理するところだろうが仕込み場には空調設備がなく、外壁が土壁のため、結露で土壁が崩れるのを防いでいるとのこと。

四季を感じさせる昔ながらの醸造とはいえ、最新の技術も取り入れながら最小限の人数でお酒を仕込んでいるそう。そして驚いたのがお酒を搾る際は「ヤブタ式」(大型のアコーディオンのような形)で効率よく搾る蔵が多い中、内ヶ山奇酒造店では槽(ふね)と呼ばれる長さ3mほどの船形の箱に酉(もろみ)を入れた袋を並べ上から圧力をかけて搾る江戸時代からある伝統的な手法を採用していたことでした。三曲左機には製造年月:昭和41年と刻印されていましたが後付けされたものらしく、60年以上は使い続けているとのこと。お米を蒸す釜の蒸し釜も「物心ついた頃には既に取りました」と啓さん。先人たちの知恵と伝統を守り、建物や道具も大切に使い続けることが蔵の個性となりお酒に集り集まるのではないかと思われました。

私としては季節のお酒よりもまず内ヶ山奇酒造店の根幹だと思う「鳳陽 特別純米酒 源氏」と「純米酒 鳳陽」をお預りさせていただき、しつかりと伝えていきたいと思っております。

鳳陽 特別純米酒「源氏」 720ml 1,760円
純米酒 鳳陽 720ml 1,485円 1800ml 3,300円
1800ml 2,860円

武田酒店

NoB's Fields 2024 白 微炭記 2,970円

生産者: 武田信弘 生産地: 山形県高畠町

品種: テラウエア 100% (高畠町、自社農園)

澄りのある濃い山吹色。グラスに注ぐと表面には気泡が広がるが一瞬で液体の中へ溶けこんでいく。香りはペロクグレープフルーツやミカン。口に含むとリズムを刻むようなシワシワの発泡感。りんごやバナナ、奥にビワの甘味や酸味、草花の青さと土の香り、クリーンな全体の構成に日向夏やオレンジの酸味がキレイで後半のキレと余韻に一段落している。

ここ2,3年の苦しみ(悩み?)から解放されたかのような2024年。培ってきた行動が確信に変わってきたよう。この1本を飲んで5年先、10年先の景色を想像してほしい。これからも彼を応援しています! 冷した状態〜常温で手羽先、ホテサウ、コロケ、レモン鶏、ホトフ、フライ、カツサンド