

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 8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
 - ・店の斜め向いのセウ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。

厳しい暑さが続いています!

そんな時におすすめ

サバディ (シロップ)

マードレ

ジュースの原液
1000ml 445, 333ml 445

・アランチータ (オレンジ)

・リモネータ (レモネード)

・ベンゼロ (ジンジャール)

・ベルガモット

自分で好みの濃さに
調節できるのがいいです。
炭酸水、水、氷まで

ハネッツア

8/16 (土) お昼頃
入荷

小麦粉、塩、水だけで
作られる 新窯カンパニ

<Xニ> 1/4 カット
500円台~

- ・黒ごまいしかんロール
- ・トマトオレガノ
- ・フオカッチャ
- ・4種のドライフルーツと
ハーブ入りのパン (ホム)

月1回の入荷です。

- ・手切り豚のハテドカンパニ
産地 120g 908円
- ・発酵ハテドカンパニ
120g 998円

月	火	水	木	金	土	日
4	5	6 本決3丁目 ハネ工房 やさしい村	7	8 グイサセオ	9	10
11	12	13 やさしい村	14	15	16 ハネッツア	17
18	19	20 本決3丁目 ハネ工房 やさしい村	21	22 ハテド カンパニ	23	24
25	26	27 やさしい村	28	29	30	31

梶田商店 冷奴に、サラダに

ホンス醤油 柚子 300ml
1,080円

梶田さんの醤油に無茶々園の柚子
果汁が融合、香りがおばらしいです!
先日の縁の市でも大人気でした!!

岩手県花巻 ウルシハネシ

メス豚ちゃん商品入荷しています。

バイスフルスト 150g 1,099円

シンゲンフルスト 100g 732円

豚のウィンナー 150g 1,099円

冷凍コーナーにあります。

ローズハム 100g 732円

ベーコン 100g 732円 も入荷します。

見た目と違って脂身がしつこくなく、さらっと
います。自然解凍してそのまま食べたり、
マスタードを添えて... 最高!
サンドイッチにも◎



ココファーム・ワイナリー

とある信頼する生産者からご紹介されたココファームワイナリーさん。「農民ドライは日本を代表する白ワインだと思っています!」「うちで毎年買っている数ヶ年ワインです!」

私がはじめてココファームワイナリーさんを飲んだのは15年くらい前...東京で開催されたイベントでした。当時は日本のワイナリーさんとはお付き合いをしておらず、今思えば自分がおいしいと思った感覚に自信が持てなかったのでしょうね。長い年月が流れてしまいましたがその生産者さんの言葉に背中を押されました。

徐々に飲んでみたいと思い、取り寄せたところ、正直驚きました!キラキラしていて湧き水感があり、当店の日本ワインのラインナップの中で骨格の1つになってくれるだろうと思ったし、最後のセースが揃ったような気がしました。ココファームさんとお付き合いするまで遠回りしてしまいましたが、これまで歩んできた道や人との出会いそして経験や知識を得たことにより、15年前に見た景色と今見る景色とでは理解度も伝え方も違っているだろうし、この時間が必要だったと思えます。

ココファームワイナリーさんは世元の特殊学校の生徒たちとその担当教師・川田さんによって、土地を開拓し耕し、食用ぶどうの苗を植えたのが約70年前。その後指定障害者支援施設「こころみ学園」が誕生し本格的にワイン用のブドウ栽培がスタート。ココファームワイナリーが誕生する。ブルース・ガットラウさんが(現10Rワイナリー)が醸造責任者となり、2000年頃からはチャレンジの1つでもあっただろう野生酵母で醸造されたワインのリリースもはじまりました。(現在全てのワインが野生酵母)ブルースさん以降に醸造長を務めた方々も独立し、ワイン造りを目指す方々も内を叩き果立っていると聞きます。

はじめて伺ったココファームさんの自社畑。下の方は傾斜が38度!マスカットベリーAが植わる最上部は42度!!蔵王の横倉の壁が30度ちょいなので、どれほど急勾配かわかりますよね。遠くからは相模栽培?と思ったら「ジェバ・ダブル・カーテン」という仕立て方法で(はじめて聞いたしはじめて見ました!)伸びた枝を下に

向け、自主を抑えカーテンのように見えるためこの名前がつけられたそう。風通しもよく傘かけや刈穫する学園の皆さんが作業しやすい高さであるとともに雨が非常に多い栃木県足利市だからこそ理に適った仕立てなのかもしれない。

さらに整理整頓された醸造所や作業場、そして熟成庫。最も驚いたのがワイナリー横の山肌に掘られた長いトンネル。そのトンネル内は一定の温度を1年中保ち、多種多様なここのに生息する微生物とともに樽の中でワインが長期熟成されている。

土地を感じさせるワイン、口を感じさせるワインがあると思いますが、基礎築を築いた川田さんや学園の皆さん、ブルースイズムが脈々と受け継がれることで云鬼が重なり合い、手回を惜みず丁寧な栽培と醸造を何十年と紡いできた歴史をワインから感じる事ができるのです。もししたらココファームワイナリーがなかったら、今の日本のワインシーンはまた違う方向になっていたかもしれない...

農民ドライ 2024 白 2,410円

生産地: 栃木県足利市

品種: ミュートウルガウ 46%, ヴルナー 27%,
ソーヴィニヨンブラン 9%, バッカス 7%, シェルドネ 5%,
シルヴァーナ 3%, プロティマンサン 2%, その他 1%。

透明感のあるレモンイエロー。アタックは青りんごや洋梨のような香りが広がり、奥からさわやかなハーブの香り、パイナップル、グレープフルーツ、青りんごを中心に、上質な酸味そして昆布出汁のようなミネラル感と塩味が果実と融合。湧き水感がおばうい!翌日以降も落ち込みはなく、一週間楽しめます。自身魚の塩焼き、魚介のカルパチョ、アヒージョ、手巻寿司、海草、貝類と。

農民ロッソ 2024 赤 2,850円

品種: メルロ 38%, マスカットベリーA 21%,
カベルネソーヴィニヨン 14%, タナ 6%, セリウス 6%,
甲州 5%, ツウアイゲルト 4%, ブラッククイーン 4%,
カベルネフラン 2%。

グラスからいちご、ブラックベリー、熟したアロム、1秒かに枯葉の雰囲気、口に含むと香りと同じような旨味、乾燥きのこ、牧草、お香なども、雨上がりの里山、そよ風、太陽の光、温度が上がってくるとクローブ、ナツメグなども、開栓後一週間楽しめます。

★ ハーフボトル(375ml) もあります。赤・白ともに 1,590円。