

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: satsyoten-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9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。

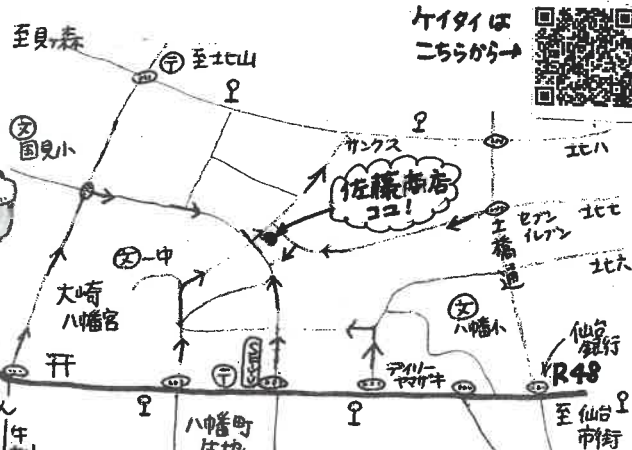
ビールサーバーレンタル ご予約は

芋煮会に向けて

ご予約入り初めしています。

お早めに!!

西己運, ご来店承ります。
特に週末は混み合います。



ハネッツア

9/20(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2
<メニエ>

・黒ごま, いちかん, トール

・レーズン

・オリブオイル, ケツパロー

・4種のドライフルーツと
ハーゼリッツ (ホフル)

月1回の入荷です

・手切り能登豚のポテト
(20g 908円) カンパニー2

・発酵ポテトジャボン
(20g 998円)

カレーカニ2 702円
魚肝油, ハチ味噌使用 75g

1月	2火	3水	4木	5金	6土	7日
		本決3日目 ハネ工房 やさしい村		ウイザセオ		
8	9	10	11	12	13	14
		やさしい村				
15	16	17	18	19	20	21
		本決3日目 ハネ工房 やさしい村			ハネッツア	
22	23	24	25	26	27	28
		やさしい村		ポテト カンパニー2		
29	30	10/1 (本決3日目 ハネ工房 やさしい村)	2	3	4	5

Eple ハーブティ & ジム

新入荷予定

お楽しみに!!

ハチ豆 160g ナ 160g 豆に オリーブオイルをかけた後, それだけで じゃうぶん。
ひよこ豆 400g ナ 400g (ポテト) 500g ... 一晩浸水, 2時間ゆでる。スーフや煮込み料理にも♪
44ルキア豆 500g ... 浸水不要, さっと洗って 弱火で 30分ゆでる。ポテトに。1,512円
レンズ豆 500g ... 2時間浸水後, 弱火で 30分ゆでる。1,620円
ハーブや ケツパロー, スパイスと合わせて, 様々なアレンジが交ります♡

コファーム ワイナリー

あわにハロティン 2024 微発泡 3,400円

生産地: 栃木県足利市

醸造責任者: 柴田豊一郎

品種: カベルネフラン 91%, アルバリーニョ 4%

アミノ酸サン 3%, シアルドネ 2%

ブドウ産地: 山形県上山市(カミ) ヴィンヤード



ブドウは山形県上山市の契約農家さんから育てられ、コファームで醸造。月々変化する中で魂が重なり合い、手間を惜まず丁寧な栽培と醸造も何十年と紡いできた歴史をワインから感じさせてくれます。

必ず冷蔵庫でよく冷やしてから開栓をお願いします! 王冠を外すと「ホー〜ン」と甲高い音と共に瓶底から一気に気泡が瓶口に向かって舞い上がり、瓶を余計に揺らすので「ゆっくり」とガスを抜きながら開栓してくださいね。

グラスに注ぐと濁りのあるオレンジ色。フチアチと弾ける気泡と色だけでこれ絶対おいしいだろう! グラスから立ち上る、熟したりんごとすりおろした香り。口に含むと一瞬で笑顔になってしまった。黄桃や熟した洋なしのような純粋な果実が強く反映され、キーワードとなるのは生薑と複数のハーブが混ざり合ったオリエンタルな香り。オレンジや温州みかんのような酸味の中に微かにアズノ旨味も中盤に感じます。ハーブ園でトロピカルフルーツでも食しているような癒しの空間。温度が上がってくると桃のタルトのような感覚に驚かされ、そこに生薑のはちみつ漬けのようなスパイス感とブドウをダイレクトに食している旨味が強めの発泡感と共に体中を駆けめぐり、余韻のタンニンはとても優しく繊細でチャーミング。このバランスは今までの日本ワインでは初めてだし、これがカベルネフラン主役な本場にひっくり返す。

2日目も発泡感はしっかりと残っており、瓶底近くになると桃のタルト感が強くなり、アクセントにシモンも反響に感じ始め、余韻はデューブンのような甘味と酸味のバランスよく主張しており、フィニッシュははちみつにつけたレモンを皮ごと食べたような甘苦さに生薑と複数のハーブが混ざり合う。癒しの交差点が舌群で疲れた体にしみこみます。

まずは豚肉の甘辛炒め、タイ料理と飲みたいね。鶏肉のから揚げ、フライ、揚げもの、火を通さずの干しえびソースがけ!

モンテセコンド

モンテセコンド 2021 赤 3,500円

生産者: シルヴィオ メッサーナ

生産地: イタリアトスカーナ

品種: サンジョヴェーゼ 100%



モンテセコンドのスタンダードライン、ステンスタンクで西義国で熟成されたワインです。

お客様から「なんでカエルがエチケットに描かれているの?」と質問がありますが、エチケットではガマカエルは宇り神と考えられているようで元々貴族の土地であったキャンティらしく王冠もあしらわれたエチケットに。

開けた時からめちゃくちゃ飲み心地いいですよ! 透明感のある赤紫色の液体から広がる煮つめた苺ジャムのような甘やかな風味。おおうかな表情を見せ、「天真爛漫な少女」のようなワイン。とてもピュアで瑞々しくてめちゃおいしい! 車好きな果実でグイグイ飲んでしまいますが、じっくりと時間をかけた方がこのワインの本物の素顔が見れるかも。カレーや煮込み料理のように2,3日と表情を変えながら楽しい時間を演出してくれること間違いなし。飲み進めいくたびにワインのリズムを感じる。

淡いアロレンやアレーバリーの果実の中にサクロやラズベリーのようなシャープな酸味が混ざっており、タンニンは液体と調和されているので柔らかい飲み心地を約束してくれます。

カレー!! ホイコーロー、しいたけの肉詰め、ガランティーヌ、鴨肉、チャーシューが食べたくなった。

ガズィ 2022 ロゼ 微発泡 3,300円

品種: サンジョヴェーゼ 100%

瓶底から瓶口にかけて一気に気泡が上昇するが、噴きこまれることはない。グラスに注ぐと大小様々な気泡が広がり一瞬で液体に溶け込む。

キレイな4色にうつり、柔らかな赤いお花の香りが立ち上がり、サクロ、サクランボ、フロム、レモンの響き。口に含むと口内を刺激するトロトロジュワ〜。フロムやセンクレーフフルーツのような果実が発泡感とともにリズムよくロー杯広がり、鼻からオレンジの香りがはやり、瑞々しい伸びやかな酸とドライアポリソットの優しい甘味を同時に感じ、複雑な旨味が口内にしみこみ、後半のオレンジとアルカレイの混ざったタンニンでフィニッシュ! 2日目も泡は残り、状態バッチリです。鶏のから揚げ、豚カツ、エビフライ、ベトナム料理、タイ料理、日本料理も。