

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

Sato
Shoten

2026年1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。

あけましておめでとう ございます。
今年もよろしくお祈りします

※本沢三丁目 ハンエ房さんは事情によりしばらくお休みとなります。

29月	30火	31水	1木	2金	3土	4日
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16 グイザビオ ハテドカンパニ	17 ハネツツア	18
19	20	21 やさい木す	22	23	24	25
26	27	28 やさい木す	29	30	31	2/1

やさい木す(角田)さんは
事情により 今月11日は
入荷となります。

長年にわたり ありがとうございます。

Eple 新入荷

陽だまりグランド 1,728円
グイザビオ 1,458円
レディガード 1,728円
マサラチャイセット 1,944円
無農薬ゆずと生薑とシモンの
マーレード 1,080円
レモンとクローブとバナナの
マーレード
知栗のジャム ラム酒の香り 1,080円

ハネツツア
1/7(土) お昼頃
入荷

小麦粉、塩、水だけから
作られる 新窯カンパニ

<X=2>

- ・ 黒ごま・いよかんゼール
- ・ ボスコ (クレープ、ハセツツア、
アーモンド入り)
- ・ オリーブ&ケルパー
- ・ 4種のドライフルーツと
ハーゼリッツ(ホタル)

月1回の入荷です。

・ 手切り能登豚の
ハテドカンパニ
908円 (120g)

・ 発酵 ハテドジャパン
998円 (120g)

山形県村山市

ひつじやの
ソーページ

150g
残りわずか 1,723円



蘭越いとう農園

Kamisato blanc 2024 白 4,390円 (税込)

生産者: 伊藤孝信, 息子の竜哉さん

ブドウ栽培: 北海道石狩谷郡 蘭越町

西製造: IDR ワイナリー

品種: ソーヴィニヨンブラン59%, セラブラン31%,

オーセロワ8%, ケウエルツトミニネール2%

北海道石狩谷郡 蘭越町上里.

この土地に敬意を払い、ともに歩む地域の方々へ感謝の気持ちを込めてワイン名を「Kamisato blanc」とつけた。

まずは冷えた状態でスタート。透明感のあるレモンイエローや青みがかった橙色。香りは優しい柑橘系の中にレモンやライム、そして複数のハーブが混ざり合い、二三年では一番の香りの立ち上がりの良さです。

口に含むと熟した白桃やグレープフルーツ、パイナップル、青りんごなどの果実が広がり、単一品種では感じることができない複雑な旨味と引き締まったミネラルの伸び、ほろつとした柑橘系の皮の苦味や酸味が全体をきれいにまとめ上げ球体へと導く。

2024年はほんのりと余韻にある抹茶のような苦さがアクセントとなり、摘み直後から渾然一本となっていくようだ。温度が上がってくると百花蜜が奥からジワジワと上がり、舌にヨーグルトやミルク系も感じる。さらに飲み進めると舌伝いにいった際のリズミのソーヴィニヨンブランを食べたあの景色が蘇ってくる。

皆さんと一緒にこの喜びを分かち合いたい!

森に囲まれ、水面に映る森の木々、地球からの鼓動がダイレクトに。冷蔵庫から出した温度帯でも芳醇で瑞々しい果実が広がり、中盤〜余韻へ向かう頃はさわやかな初夏の風が酸味を演出し、室温程度で秋のいちぢくや洋なしの甘味、レモンピールを食したよう。

2021年を彷彿とさせるグレートヴァンテージかと!

今飲んでよし、今後の熟成にも期待大です!

ワイン単体で完結してしまう程の完成度だが、そこに会話と料理が交わった時の魅力と言ったら、皆さん笑顔×3でしょうね。

白子の天ぷら、西芹のもの、カキ(生、蒸し、フライ、オイル漬け)アフリカホリオ、よだれ鶏、かぼちゃのサラダ、お節にも

カッシーナ ティオレ

ランゲネッビオーロ 2022 赤 4,934円 (税込)

生産者: マッシモ グラッソ

CASCINA TIOLE

生産地: イタリア セピモンテ

品種: ネッビオーロ 100% (樹齢 20~40年)

透明感のある赤紫色の液体。ブルーベリー、乾燥きのこ、いちぢく、フルーレン、レーズン、エヤ木の根、複雑なハーブの香りが漂います。

口に含むとレーズンやいちぢく煮、煮つめた苺ジャムの旨味、若々しさを感じるが太陽をサンサンと浴び、健全で熟したぶどうを連想させ、奥にスパイシーな香草、カカオも余韻の中にイメージできます。

バルローロと名乗れる巨画だが、若木のぶどう(それでも20~450年で年によっては樹齢80年の古木もあり)を樽を使用せずステンレスタンクで西製造することでイキイキとした若さと重心の低さが混在する。

低い温度帯だとリグタンニンが浮くため、少し大きめのグラスで温度を上げながら飲むと全てが開放され、豊かな赤い花や里山の木々を連想させ、芳醇な果実ながらもサウサウと舌の上を流れ、一気に胃袋を刺激する。重心が低く柔軟性のある下半身の強さに加え、浮わったところが全くない。

2~4日目、女性豊かな香りと若いながらも骨格の強さそして途轍もない余韻の長さは健在。いちご畑で寝こんで深呼吸したような香りが広がり、ラズベリー、サフラン、柑橘系の果実がたくさん入ったマーマレードのような酸味と苦味が優しく全体の調和を整え、細胞の1つ1つにまで浸透する旨味に笑顔がこぼれる。室温程度で持っているポテンシャルを最大限に発揮する。

摘み直後も、数日間じっくりと向き合うも、本能的にみると今までは感じることができなかった景色に出会えるかもしれない。

1人で眉間にしわをおせて飲むのではなく、皆とテーブルを囲みながら、リズムのある会話が生まれ、それが永遠と続くような気がします。

夕刻の方に喜んでもらえるすばらしいワインだと思います!

シャルドネ、すき焼き、サバ味噌煮、イワシ梅煮、マクロ漬け、きんぴらごぼう、れんこん、貝の煮つけ、肉煮、ナポリタン、ポロネーズ、さつまものスパイスカレー