

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@gmail.com, plala.or.jp
HP: http://sendaikimae.com/sato_shoten/
オンラインショップ: http://satsyoten1941.shop-pro.jp/
ブログ: http://sendaihachiman.satsyoten1941.shop-pro.jp/
facebookページ: https://www.facebook.com/satoshoten

Sato
Shoten

2026年 2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!

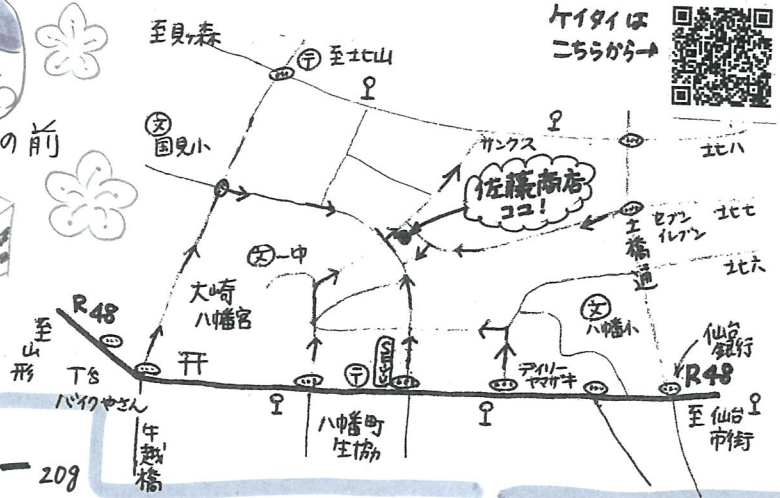
配達・地方発送致します!

詳しくはご相談ください。NEW!!

かつおぶしの中野 各582円(税込)

- ・ かつおチップス 158
- ・ 魚煎ジャーキー 209
- ・ カツオジャーキー 209
- ・ 無限サバ 409
- ・ サクサクアジコ 159

素材そのもののおいしい!!
おつまみにもおつまみのあやにも
お料理のアクセントに◎



ハネッツア

3/21(土) お昼頃
入荷

小麦米粉、塩、水でけから
作られる 新窯カンパニー

- ・ クリスマスパン
- ・ レーズンパン
- ・ 全粒粉
- ・ 4種類のドライフルーツと
ヘーゼルナッツ(ホト)

magazzino 38

手切り能登豚の
ハテドカンパニー
(120g・908円)

ももちの肉質や口の中で
じわっと広がる甘み。

肉そのものをかみしめたいよう
なハテ。

月1回の
入荷です

味噌造りセット (大豆、麹、塩のセットです)

- ・ 新庄 イシイファーム 無農薬栽培大豆 1kg
- ・ 川面町 久矢衛農園 1kg 選んで
- ・ 糸大豆/青大豆/赤豆 各3,600円
- ・ 麹...三吉麹屋の
白米麹 1kg
- ・ 1じと体にしめる塩
500g
- ・ 大豆1kgのセットで
約4kgの味噌ができます!

自家製みそ作ってみませんか?

無添加 NEW!!

能登豚モロシラハ

ブロック (120g・1,048円)

能登豚を使用したイタリア伝統的なソーセージ。
そのままでも、炙りこんでハースソースに混ぜても◎

サングイネート

サングイネート ゼアノ 2024 白 3,300円(税込)

生産者: フォレソーニ姉妹 (ドーラ & ハトリツィア)

生産地: イタリア トスカーナ

品種: マルヴァ ジーア, トレッビアーノ, ゼアノカーネ, グレネット

狩猟協会の副会長を務めたこともあるドーラさん。今回のウインターはステキすぎます。真先に「お！旨い！」と言葉が出るんじゃないかな〜。

クレープフルーツやハイナッフルのような果実が口内で広がり、1本内へじゅ〜とじゅみ込み、鼻から抜ける白いお花やさわやかな風を感じるハーブが心地よい。派手さやキャッチーさとは違う、素朴で滋味深く安定感もバツリ！前年はここ数年で一番アルコール度数が高く熱量を感じるウインターでしたが、今回の2024年はアルコール度数も抑えられ、みずみずしさをストレートに感じ、全体の構成が高次元で整っているような気がする。飲み進める程に前のめりになっている自分がいた。ハッと目の前に広がった虫エを見た時のような目の輝きとワクワク感。冷やし過ぎず室温程度で飲む方がこのワインの本質を感じてもらえるかと。

魚のおし身、カニあんかけチャーハン、厚揚げ、おでん、イカゲソ天、天ぷら、蒸し鶏、大豆のサラダ、

甲殻類と!! 夏場ならホヤ刺し、蒸しホヤがおすすすめ！今の時期なら やっぱりカキ!!

サングイネート

ロザート 2024 ロゼ 3,500円(税込)

品種: サンジョヴェーセ 100%

色合いもきれいなチェリー色にうっとり。柔らかな赤いお花の香りもフンフンでサクロ、さくらんぼ、プラム、レモンのようなニュアンスを感じます。何だろぅな〜。何だろぅね〜。目を閉じてみたり、天を見上げてみたり... いや〜旨い！味おいしく深く余韻も長いぞ！今まで飲んできたウインターの中でもダントツに好き！

舌の上を滑らかに通過するみずみずしい果実。優しい果実が広がり、キュンとした酸味が後支えしている。時間を追うごとに液体が柔らかな球体となり、じんわりと体にしみこむ。状態バツリ、飲みごたえ満点なロゼワイン。

2日目のおいしさたら！熟したプラムやセロクレープフルーツ、

木兆やスモモのような甘みも感じられてドキドキ。

これは皆さん好きでしょう！

馬刺し、焼鳥(塩)、酢豚、バンバンジー、ヨーリナー、カニクリームコロッケ、チンジャオロースー、カキフライ、エビチリ、ひつじやさんの羊のソーセージ入り ホトフ

サングイネート

ロッソ デイ モンテフォルチャー 2022 赤 3,600円(税込)

品種: サンジョヴェーセ主体、マンモロ、カナイオーロネーロ

深いルビーや赤紫色の色調、華やかに広がる赤い花や黒ぶどうの甘い香りが鼻の奥まで刺激する。熟したベリー、フォールンを中心にサクロやラズベリーのような酸味が混在しており、徐々にいちぢくや熟したプラム、成熟した木々や根っこを感じ、つややかかつ“しほやか”な液体が現れ、酸とタンニンがとこも柔らかく混在している。この価格で...のか？と思ってしまう程の“っとり”とした果実の質感がとこも優雅で一瞬で虜になってしまった。お花畑に迷いこんだかのような不思議な感覚。

いちごを煮つめたような甘い香りがどこまでも続き、この液体から放たれる途轍もないパワーは重心が低く柔軟性のある下半身の粘り強さを感じる。温度が上がってくるといちぢく煮のような雰囲気があふれ出し、口内に密着する旨味のエキ스가“ゆくり”と体内に取り込まれることで細胞わっわにまで刺激を与え、ゼターなチョコレートも感じ、さらに上のステージへ導いてくれます。セーから出した低い温度帯でも楽しめますが、室温程度で飲み進めた方がポテンシャルを最大限に発揮すると思います。数日間じゅ〜と向き合い、立体的な角度から見ると今までとは違った景色や音色を見つけることができる”。

一人で眉間にしわを寄せて飲むのではなく、みんなとテーブルを囲みながらリズム感よく会話が生まれそれが永遠に続くようです。

牛肉赤ワイン煮、トホリタン、ボロネーセ、ラザニア、サラミ、スパアリガ、キーマカレー、バターチキンカレー、シールキトリ、サバみそ煮、豚の角煮、お好み焼き、チーズケーキ、ブラウニーも