

# 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

2026年4月号



お車でお越しの方へ...

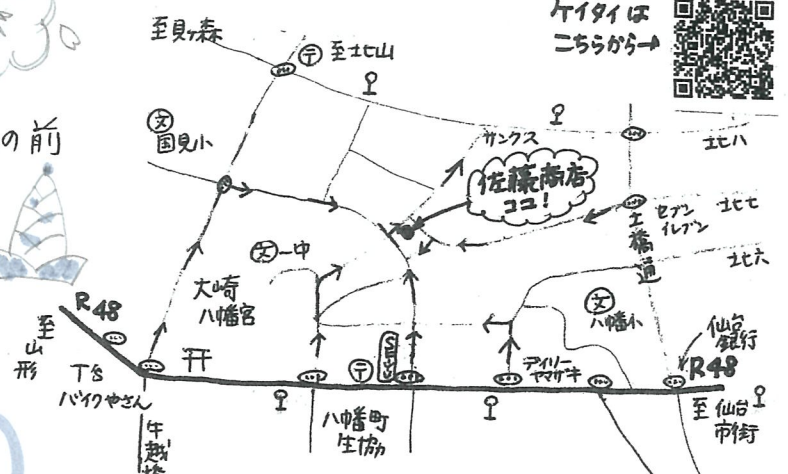
- ・店に向かって右手の自販機の前
  - ・店の斜め向いのセソクのアパートのシャッターの前
- に馬車可能です!

## 配達・地方発送致します!

詳しくはご相談ください。

さかもと農園 ほしもち 平子 150g 864円  
入荷しました!!

川崎町にて農薬・化学肥料を使わず育てた  
紅ほしもちをハウス内で寒くなるまで平子米糖化を促進  
薪でたいせいでゆっくり加熱。やわらか食感をお楽しみ下さい。



Magazzino 38  
・手刈能登豚のハネツツカンパニー  
・淡路産ハネツツカンパニー  
・無添加能登豚モルデッラハ

ハネツツア  
4/18(土) お酒垣  
入荷  
小麦粉、塩、水だけから  
作られる新築カンパニー  
・全粒米粉  
・レーズン  
・オリーブ&ケッハー  
・4種のドライフルーツと  
ハーゼルナッツ(本邦)  
新規取り扱い!!  
「新茶の紅茶」でおなじみ  
Ganesh 紅茶研究倶楽部

月	火	水	木	金	土	日
	再開 しました!	本沢三丁目 パン工房				
6	7	8	9	10	11	12
13	14	本沢三丁目 パン工房	16	17	18 ハネツツア	19
20	21	22	23 パテド カンパニー	24 ウイザサセオ (チーズ)	25	26
27	28	29	30	5/1	2	3

## Eple 新入荷

- ・自然栽培キウイとバナナとセソクハネツツアのジャム 1,134円
- ・無農薬ゆずと生姜とエルダーフラワーとリコリスの 1,080円 マーマレード
- ・無農薬甘夏とりんごとアーモンドのジャム 1,134円
- ・金柑とカカオニブの マーマレード 1,134円

## <ハーブティ>

- ・メデイカルグリーン 1,566円
- ・エルダー ネットル 1,674円
- ・マサラチャイベット 1,944円  
レシコイフ 人気です!
- ・モロッコ塩、デイトカレ、エルブ塩

## 席にふる

ミルクティー 三煎目まで  
35g 1,404円 おいしく  
ラベンダー、ミントを混ぜ合し。  
やさしい飲みやすいミルクティーが  
手軽に作れます。  
気軽に楽しくおいしい紅茶を日常に~



ランセツカ

# 早花咲月 (サハナサズキ) 2025

ロゼ 微発泡 2,300円 (税込)

生産者: 山川 惇太郎, 小春さん

生産地: (北) 余市郡 余市町 登町

品種: ナイアガラ 90%, キャンベル 7.5%, 山ぶどう。

ケルナー, ユンコードが少し

ブドウ産地: 余市町

太陰暦の3月を表す言葉「早花咲月」

現在では3月下旬 ~ 5月上旬にあたるよう。

しっかりと冷蔵庫で冷やしてから開栓。「フジよ」と可愛い音色とともに瓶底から無数の気泡が瓶口に向かって急上昇(耳が噴き出すことはありません)

グラスに注ぐと大小様々な気泡が広がり、ナイアガラが主体とは思えない淡い紅色や梅の花のような色合いに驚き、鼻を近づけると優しいキャンディ香に胸が高鳴る。

口に含むとお花畑にぞも迷いこんだかのような赤い花やカシスのような香が鼻から抜け、ぶどうを口いっぱいにほおぼり皮ごとムシャムシャと食べた感覚だろうか。野いちごやサクランボなどの果実と舌を刺激するカスが心地よく、甘味のある桃やスイカが見え、後半はロンググレープフルーツなどの柑橘系の酸味がよくなる。ちよどいいブドウの熟度とナイアガラからくる酸の伸びが丁寧に表示されており、中盤から余韻にかけてはオレンジピールのような甘苦さが残る。

2025年1月ドライな印象で冷やし気味でグビグビ飲んで下さい! 温度が上がると唇に残る「和みかん」のような甘味がとても穏やか。何となく地元のお祭り、家族の団らんをイメージ、縁側でワイワイする光景が浮かび翌日も発泡感は残り、ザクロジュースの疲労気も、バランスが崩れることはないか、温度を上げず冷えた状態を保ち瓶底のオリと混ぜずに飲んで下さい。

みかんの皮のような柑橘系の苦味と酸味が全体を優しく包み込み、鼻から抜けるハーブや草花の香り。その土地や畑に自生している植物のエネルギー、微生物。そしてブドウの旨味を全てを包み込み、軽快な飲み心地を演出。惇太郎さんと小春さんは全てに対して「対話」を大切にしているように感じる。

「じと体が喜ぶワイン」きのこの天ぷら、鶏ももをパリパリに焼いて、ブロッコリーとトマトのカプレーゼ、キュウリ、レンコン、ちくわのマヨネーズ和え、ぎょうざ、大根煮

ランセツカ

# 早花咲月 (サハナサズキ) 2025

粘性あり! ロゼ 微発泡 2,300円 (税込)

今回の早花咲月には少し粘性が出しまったロットがあります。(カタツムのシールが見られています)

ノーマルの早花咲月がキレのさわやかな印象でサクサク食感めが逆にこちらはグラスに注ぐと、「とろみ」を感じ、食むとちよとだけ米食性を感ずる程度。香りは少し抑えられているが、フロムや白桃のような果実感は粘性ありの方が芳醇に感じる。ワインと比べる構成は崩れることなく、いい塩梅に着地にいるな〜と、人の心を豊かにし、ワクワクさせてくれるような味わい。ぜひ飲み比べしてみてください!



トウジャータートル

フォルスター ワイルド アルバー 1800円 (税込)  
ファームハウス エール 375ml

生産者: アシリー & ジェーン天婦

生産地: オーストリア タスマニア

原材料: 麦芽(ホップ), ホップ(フロアイトオブ リンクウッド ハルカ)

アルコール: 6.2%

酵母完全無添加でこの味わいを造り出すなんてマジですごい! アシリー!! 右脳で感じ、体が喜ぶビールとでも言ったらいいのでしょうか。

今まで飲んできたトウジャータートルのなかでは一番酸味が穏やかな気がする。とにかく体が自然と求める。375mlがあるという間に空っぽに。

ホップの香りの中にベルガモットのような柑橘の香りが漂う。濃いアンバーな色合いだが、どういりとした重たさや濃密な味わいではなく、ある意味軽快で体に優しくしみこんでくる。(きつねにでもつまれたような感覚) 毎日でも飲みたくなるビールです。普遍的な価値感を見出してくれよう。

タスマニアの土地の個性とアシリーのセンスと想像力が生み出すこのビール右脳にゼシビシ響きます!

今後入荷予定の日本ワイン お楽しみに!!

さっしろう 藤野ワイナリー (札幌)

ツルヤマファーム & ヴァンガード (宮城・沼田町)