

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 7:30 ~ 20:30 営業しています
〒980-0871 15:00 ~ 19:00 (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

2021年10月号



お車でお越しの方へ...

- ・ 店に向か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。

2021年ヌーヴォー(新酒)

残り少なくなっております!

残り2種のみです。ご予約承り中!!

詳しくは裏面に →

11月19日(木)

解禁・お受け渡し

9月	28 火	29 水	30 木	1 金	2 土	3 日
		やさしい村		ヴィアサビオ チーズ		
4	5 ファイル ソーセージ	6 本沢三丁目 パン工房 やさしい村	7	8	9	10
11	12 ステカ	13 やさしい村	14	15 ヴィアサビオ チーズ	16 パネッツァ	17
18	19 ファイル ソーセージ	20 本沢三丁目 パン工房 やさしい村	21	22 ラ・グランド・エリーヌ 太田弘武さんの本	23 ジャボン	24
25	26 ステカ	27 やさしい村		大田弘武のワイン 自然派ワインと炭酸と 果糖と 1,980円 (税込)		

Eple 新作ジャム 届きました!

- ・ カラムマサラ スウィートポテトジャム 864円
- ・ 自然栽培 ルバーブと和製グレープフルーツジャム 918円
- ・ 自然栽培 ルバーブと桃と赤ワインジャム 918円
- ・ 有機キウイとバナナとパッションフルーツジャム 918円

リニューアル!

・ パワリカ ケチャップ 1,080円

Epleさんの パワリカ ケチャップが
群馬の パワリカ 農家さんとともに
ヒルナンデスで紹介されました!!

パネッツァ

Panezza

10月16日(土)

お昼頃 ~ 販売

茨城県石岡市にある

薪窯で作られる

小麦粉、塩、水だけで

できたカンパニー2です。

<メニュー>

・ 金粒粉

・ いちぢく & クルミ

・ レーズン

・ ごま & いちかんピール

・ 4種の有機ドライフルーツ

& ハーセルナッツ

(ホールのみ 200g 940円)

ご予約承ります。

1/4カット ... 500円台

11~7 ... 1,000 ~ 1,200円

ホール ... 2,000 ~ 2,300円

2021年ヌーヴォー(新酒)

残り2種です。お早めに!!

ご予約

④ ラピエール & シヤヌデ ボジョレー・ヌーヴォー 2021 赤

3,630円

生産者: マチー ラピエール

生産地: フランス・ボジョレー

品種: ガメイ100%

永遠のスタンダード! 迷ったらまずこの1本を!

⑦ ドメヌ ジョウヴェール ボジョレー ヴィラージュ・ヌーヴォー

ル・ボンド・ディ・ブル 2021 赤

3,222円

生産者: 新井川順子

生産地: フランス・ボジョレー

品種: ガメイ100%

年々樹齢が高くなる分、仕込みも安定し、旨味もたっぷり!

2009年から川順子さんが
収穫・醸造している畑

今日のおすすめ①

ホルガッタ

ラホルガッタ 2015 赤 2,614円(税込)

生産者: エミリオ爺さんと奥様のマリッパリーザさん

生産地: イタリア トリエステ

品種: バルバーラ 100% (樹齢50年を超える
古木のバルバーラ)

83歳ぐらいになるのかな、エミリオ爺さん。

とあるイベントで初めてお会いし、実年齢がとて素敵な
キュートなおじいちゃんでした。完熟したブルーベリー、いちご、

フグレン、腐食土や木の根のような雰囲気を感じ、口に

含むと密度を感じる柔らかい果実と口内に密着する

旨味のエキス、とてもバランスが良く、なめらかな丸み

帯びた芳醇な果実をイメージする。飲み込んだあと、

広がる素朴な果実の旨味、柔らかく重心の低いタンニンと

著々しい酸のバランスが非常に良く、それらの相乗効果で

果実の旨味を倍増させ、滑らかさと複雑さを感じます。

温度が上がるとチョコレート、スパイス、糸糸も感じ、

三位一体の美味しさが溢れ出す。

早い段階で色調濃く、フグレンや干し草を中心とした

果実、日数が経つにつれ、果実の甘味プラス黒こしょうなどの

スパイス、くん製が見え、上質なタンニンが湧き上がる。

一週間弱はお楽しみいただけます。

お肉とぜひ!!

寒くなると

こんな赤ワインが
飲みたくなる

今日のおすすめ②

ワインばたけ 酒本

Kodou 2020 白・微発泡

2,750円
(税込)

生産者: 酒本忠幸

醸造先: さっぽろ 藤野ワイナリー

品種: 北海道産ヴィニフェラ種 100% (品種非公開)

アルコール度数: 10%

「こんにちは! 私、酒本と申します!」

「さっぽろ 藤野ワイナリーで栽培と醸造を担当しており
ます!」

2017年夏、1人の青年が大きなバックを背負って来店
した日を思い出した。10Rワイナリーさんで石井修後、

さっぽろ 藤野ワイナリーに入社。今はブドウ栽培を
しながらワイナリー設立に重かっています。

グラスに注ぐと、綿あめのようなきめ細かき気泡が
広がり、マスクットの清涼感がありながら、白桃のような
甘い香りが広がる。

口に含むとハチハチのような柑橘の旨みが一気にスパークル
レモンやライム、複数のハーブの香りが鼻腔を刺激し、
北の大地の大草原をイメージしながら爽やかな風が
全身を包む。キラキラと輝く瑞々しいミネラル感の中に

「ほろり」する甘味のある果実、柑橘のワタの甘味、

スッパリ、さっぱり軽快な発泡系のワインではなく、木々
な品種が絶妙なセパージュで主張し、骨格を形成
することによって、奥行きと広がりを実現させているようだ
これはヤバイ! ヤバすぎる! めっちゃおいしいです!

なんだこのドキドキ感は…!

舌の上に残る柑橘系の皮の苦味や酸味が全体
をキレイにまとめ上げ、2日目もガスがしっかりと残っており
ます。このキラキラとした透明感のある液体の奥から
湧き上がる果実の厚み、コクを感じて頂けるはず。

立体的な旨味に驚いていただけるかと。

ブドウの状態を適切に判断し、微生物と対話し、
極力自然な状態で醸し、「人は寄り添い、見守り、
待つ」

セラーから出した温度帯では爽やかな夏風を感じ、
温度帯を上げながら飲み込む。恵みの秋を連想さ
せる果実が広がる。さんまのオーブオイル焼き、生カキ、
カキのオイル漬け、フライ…最高です!

<発送をご希望の際は> オンラインショップから他の

ワインをご注文時、備考欄に希望の旨ご記入下さい。