

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>

2021年11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。

フェアトレードチョコレートの季節です!

秋冬限定 今の時期のお楽しみ♡

People Tree のチョコレート入荷

SABADI (サバディ、イタリヤ産) も合わせて
どうぞ~

ヌーヴォー
ご予約の皆さまへ。

11/18(木)より順時お渡しします。

1月	2火	3水	4木	5金	6土	7日
	アイル ソーセージ	本渡3丁目 パン工房		ウイアサビオ チーズ		
8	9 スモカ	10 やさしい村	11	12	13	14
15 変更になりました ご注意ください	16 アイル ソーセージ スモカ	17 本渡3丁目 パン工房	18 ヌーヴォー 解禁日	19 ウイアサビオ チーズ	20 ハネッツ	21
22	23 アイル ソーセージ	24 やさしい村	25	26	27	28
29	30 アイル ソーセージ	12/1	2	3	4	5

ハネッツ
Panezza

11月20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
つくられたカンパニーです。
〈X=2〉
・いちぢくミクルミ
・全粒粉
・チョコ
・ごま&いよかんピール
ご予約承ります。
1/4 カット ... 500円台
ハーフ ... 1,000 ~ 1,200円台
ホール ... 2,000 ~ 2,300円台

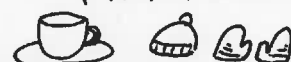
Eple 新作ジャム ぞくぞく入荷しています!

- ・ぶどうとアーモンドのジャム 中東風 972円
- ・いちぢくとローズマリーのジャム 918円
- ・フルーシとスパイスのジャム 918円
- ・ハリエフ(モロッコの辛いソース) 810円

ハーブティ ~ 季節に合わせてセレクトしてもらいます~

- ・ごぼうびブレンド 1,134円 (カモミールベース)
- ・ハッセルモン 1,242円
- ・ルイボスシラス 1,242円
- ・デトックス 1,242円
- ・赤の魔法 1,404円
- ・マサラチャイリット 1,512円

ガラムマサラ
モロッコ塩も
常時在庫しています



今日のおすすめ

さっぽろ 藤野ワイナリー

ミキの辺 ナチュラルスパークリング

2020 白・微発泡 2,200円

醸造担当: 秋元 崇宏

生産地: 北海道札幌市南区 藤野

品種: ナイカラ 64%, ミュートウルカウ 36%

グラスに注ぐと泡立ちもよく、部屋中に広がるシャインマスカットのような甘い香りとフレッシュな白桃、青りんごを思わせる爽やかな香りが混在し、グラスのまん中には太陽柱やダイヤモンドダストのようなキラキラとした気泡の柱が現れる。口に含むとジワ〜!! です。「これこれこれ!」澀刺としたガス感が口内を刺激する。

フレッシュなハイナツフルや白桃を思わせる爽やかな旨味とキレキレの酸が口喉の奥や耳の下を「キーン」とさせる。ミュートウルカウが入っていることで果実由来の旨味に厚みが増え、メロンや熟したグレープフルーツのような果実を明確に、ぐっと引き締まって芯を太く感じる。時間が経つとアロマティックな香りもどんどん湧き上がり、ミントやハーブの微かな香りも鼻腔をくぐり、果実も白桃を中心として青りんごも見え、胃の中が活性化され、食欲が増進するような不思議な感覚。

一日で飲み切らなくても大丈夫!! 2日目もしっかりとガスが残っているし、総体的な酸味の出方がステキで最高の状態で皆さんに笑顔を見せてくれるでしょう。この統一感とバランス、伝えたいこの立ち位置に思わず頷いてしまう。スコーンと振っていくさわやかな風。

キラキラと光輝き、瑞々しく清らかな中にも素朴な一面が見えたり..(笑) ミキの辺 (ブドウ農家)さんと醸造家の信頼関係の証が味に反映している気がする。お互いを尊重し、謙虚な気持ちで預かり丁寧に醸す。

ホタテ貝のなめろう、石巻天ぷら、バター焼、生カキ、カキ酢、カキフライ、鶏ササミのサラダ(オリーブオイルとハーブ塩)、焼き魚、穴子の白焼き、アジフライ、タラフライ

きんううれんこん、鶏の21焼、マッサマンカレー、チリコンカン

ラカラグレッタ

カリカント 2019 白 2,954円

生産者: マッシリアーノ 生産地: イタリア シチリア

品種: カリカント 100% (約1/3が60~80年、2/3が2004年に植えたもの)

1900年から続く、長い歴史があるカラグレッタ家。(現当主 マッシリアーノさん) もっともっと光が当たってほしい造り手。シチリア・エトナ山の麓に火田があり、寒暖の差が激しい土地で生命力溢れるブドウを栽培している。トラクターなど機械材が入れないため、全て手作業。醸造も伝統的な手法で温度管理はほとんどせずに自然発酵させ、大樽で醸造。

口に含むとパンプキのある果実が一気に広がる。グレープフルーツなどの柑橘系からゼリーの旨味炸裂! 香草やハーブのニュアンスとともにバニラなどの乳酸系の香りもひそかに上がってきます。レモンのほろみツツ漬け(皮も全ツツ漬け込む)のような苦味や果肉の酸味を感じつつ、芳醇なフルーツ感が全体を包み込み体に沁みこませる。

ボディの厚みと舌に絡むミネラル、余韻に感じる塩味がいいアクセントになっているのはまちがいないし、温度帯によって柔軟に対応してくれる液体にドキドキする。

温野菜をホーン酢やえごまドレッシングで、焼き魚、4-ズ入オムレツ、クリーム系パスタ、アリオネリホ、アセーショ、かぼちゃハ宝菜と最高!!

ラカラグレッタ

ヴィーニエ ヴェッキエ 2010 赤 3,775円

生産者: マッシリアーノ 生産地: イタリア シチリア

品種: ネッロ マスカレーゼ 100%

カラグレッタのフラッグシップ的ワイン。カルデラーラ地区の何百年も昔のぶどう火田から生まれる。約10年後にリリされるワインでこの価格はあり得ないと思います!

振栓直後から溢れ出すフルーレン、完熟したブルーベリーいちじくの旨味、時間の経過とともに現れる「しなやか」でエレガントな果実、くん製したようなスモーキー感から濃い糸糸のニュアンス、妖艶なローズの香り、温度が上がるとカカオやゼターチョコも、しっとりと舌の上を流れていく液体で全体の調和が取れていて官能的。

大きめのグラスで飲んで下さい! 香りの立ち方が違います。何のひかりもなく体に滑り落ち、体全体にジワ〜と広がり、総体的なタンニンが更に長い旅へと導く。

← 振栓後数日は楽しめます! 変化が素晴らしいです。