

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 ~ 19:30 営業しています
〒980-0871 14:00 ~ 18:30 (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@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

2024年11月号

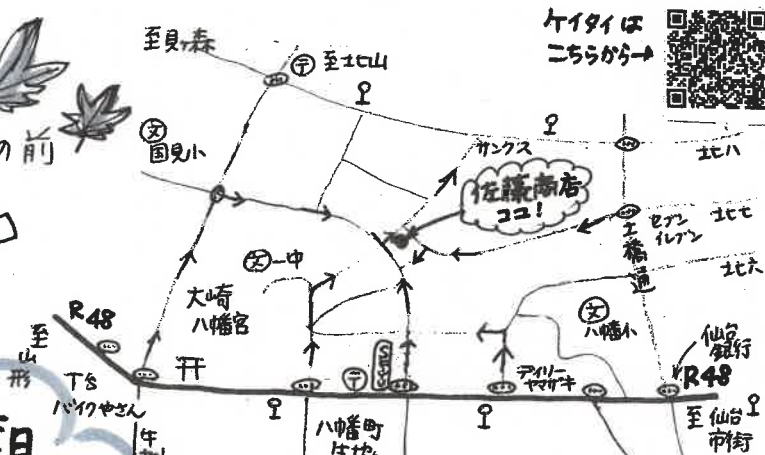
お車でお越しの方へ...

- ・店に向かって右手の自販機の前
 - ・店の斜め向いのセソ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。

2024年ヌーヴォー 11/21(木)解禁日
まだ在庫ございます! ご予約はお早めに。
赤3種類、詳細はお向い合わせ下さい。



ハロマ1ぽん酢
720ml 1,620円
人気です! 金崎に、サウダ

ハネッツア
(茨城県石岡市)

11/16(土) お昼頃入荷

- 小麦粉・塩・水だけで
作られる 薪窯カンパニー
<X=ヌー>
・レースン
・イタジクくるみパン
・4種のドライフルーツと
ハーベルナッツ (ホフル)

新入荷!!
ニビル (オーストラリア・カンパニー)
ぶどう ジュース 各種
1000ml 2,484円
ニビル ウアイス グレープジュース
西濃味がクセになる (白)
ニビル ロット グレープジュース
さら、としなやかな甘味 (赤)
ニビル ライフロベ グレープ
西濃味の中に ジュース
ほじよい甘味 (ロゼ)
ワイン用のぶどうを使った
ジュースです。国産ぶどうジュース
とはまた違った味わいです。

月	火	水	木	1金	2土	3日
4	5	6 本沢ミドリ パン工房 やさしい本	7	8 ウイザサビオ	9	10
11	12	13 やさしい本	14	15	16 ハネッツア	17
18	19 ハロテド カンパニー	20 本沢ミドリ パン工房 やさしい本	21 ヌーヴォー 解禁日	22 ウイザサビオ	23	24
25	26 やさしい本	27	28	29	30	12/1

三陸ジンジャー 新シーズンもの入荷しました。

根しょうが 500g 1,188円

無農薬栽培で皮むき安心して使えます。
お料理に、しょうがシロップに♡

ジンジャーアップ
コーディアル
今月入荷予定
お楽しみに!!

◎ 手拭き月曜の
ハロテドカンパニー
◎ 発酵 パテド ジャパン
★ 月1回 の入荷です

ダニエーレ ピッチニン

ラリオン 2023 白 3,200円

生産者: ダニエーレ ピッチニン

生産地: イタリア ウェネツィア

品種: シャルドネ、ドウレツラ

MUNI

LARIÓN
DANIELE PICCININ

2022年まで「ゼアンコム」名としてリリースされていた
キュウ生。まだまだ若いですが、(数年時を重ねること
本当に素晴らしい景色が見えます)しっかりと樽での
熟成期間を設けることで浮ついたところが全くない。

レモンイエローの色調から放たれる シャルドネのきゅと
しまった果実とドウレツラの酸が舌の上で転がり、長い
余韻に導く過程がたまりません。

熟したグレープフルーツやハイナッフル、(ほかに木杧の香)
もキャッチできて、ロー杯酒に広がる凝縮感! 果実の
真の強さを感じ取れますし、酸がめちゃくちゃおいしく
角が全くありません。開けたてからバッチリです! 温度
が上がってくると更に香りも花開き、レモンのハチミツ漬
の雰囲気も。後半にはフルーツの旨味、渋味、酸味
が更にバランスよく広がりを見せ、ハチミツのような柑橘
系の余韻が全体を引き締め、元気をもらえるような
気がする。2日目の旨さと言ったら...!!

いつまでも飲んでいたいし、1じを傾けワインからの声を
聞きたい。何となく「秋の抜けるような青空」を感じる。
芳醇で鉱物的なミネラルが口内に絡みつき、ドウレツラ
の酸がスリとけに肌を演出し、キゅと引き締まった
良質な筋肉をまとった水泳選手のおう。

ゆっくりと時間をかけて飲んで大丈夫です。熟成に
より更なる進化を發揮するのはもちろんですが、まずは
今を感じてもらいたいです。

厚揚げをオリーブオイルとハーブ塩で、蒸した里芋を
ハーブ塩で、アクアパッツァ、エゼのアヒージョ、鮭のムニエル、
貝類のバター焼、ムール貝のレモンバター蒸し、白ワイン蒸し
リゾット、バジルのパスタ、さんまのコンフィ、豆腐のあんかけ

モンテマグロ 2021 白 4,900円

生産者: ダニエーレ ピッチニン

生産地: イタリア ウェネツィア

品種: ドウレツラ 100%

高嶺に植すドウレツラが植えられている畑は乾燥して



やせた土壌があることから、Monte magro モンテマグロ
(やせた山)と名付けられたようです。

2010年代前半のモンテマグロはドウレツラ特有の
酸とタンニンが強く感じていたもので、リリースから数年
じっくりと時を刻ませることによって芳醇な旨味の中に
酸が溶け込んだ凝縮感のあるワインへと変化していく
景色を見続けてきたが、この2ウインターズぐらいはリリース
直後からあの最高の状態に近いイメージで早い段階
から楽しめる。(1,2年だけでも保管するととてつもない
ワインに進化します!) ゼアンコムとの差別化を図るため
瓶詰めのタイミングやリリース時期を遅らせているのも
飲み手にとってはおうれしいことです。

開けたては少し「素っ気なさ」を感じるかもしれない
が、セラーから出した14℃前後の温度帯では低ず
ぎるようです。振搖して5~10分室温に落ち着き
はじめると一気に開きはじめます! 渾然一体とは
このことか。全ての要素が混ざり合い1つとなる。

アクセルを徐々に踏みこみキアを上げていく。最高です!
芳醇な果実と酸も備えながら、石更さを感じさせ
ない景色の広がり。センクグレープフルーツを中心にアポリ
ュート、ゼワ、ライクと複数の果実をキャッチしながら、ぼち
みつみつもほのかに感じ、濃縮されたミネラルは
土壌からくるものだろうか、心地よく柔らかさと奥から
湧き上がるバニラ香をキャッチしながら飲み進む。

今の年でも素晴らしいおいしさだが、5年後10年後には
驚愕の味わいになりそう。ぜひ複数本の石屋保を
おすすめします! まずは1本今の景色を、残りは数年後
に4~5日という状態が続きます。芳醇な果実と蜜
の融合、全体を支えまといえるミネラル、余韻の中に
あるクルミやアーモンドの香ばしさ(ほくたちを誘惑し、
渾然一体となって心身を支配する。

年々年始のお供に! (お節料理と合わせて)

豚しゃぶ、エゼリ、北京ダック、点心、おだれ鶏、ユリイチ、
根菜のキンピラ、きのこ鍋、栗(みぞれ)金鍋、鶏金鍋、
アリの昆布、アリのしゃぶ、鶏唐揚げ、おんこんと
きゅうりのサラダ

書ききれなかったですが、^{これも}今月のおすすめ!
モンテセコンド モンテセコンド 2021 赤 3,500円