

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@ymail.plala.or.jp
HP: http://sendaiekimae.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

2025年12月号

お車でお待ちの方へ...

- ・ 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。

年末年始の贈り物は当店で!!

みんなで楽しめる ワイン・日本酒 お選びします

※本沢三丁目ハネ工房さんは事情によりしばらくお休みとなります。

1月	2火	3水	4木	5金	6土	7日
		やさしい村		ヴィアサ・ピオ (チーズ)		
8	9	10	11	12	13	14
		やさしい村				
15	16	17	18	19	20	21
		やさしい村		パテド カンパニー2	ハネッツア	
22	23	24	25	26	27	28
					やさしい村 年内最終入荷	9:00~ 18:00
29 9:00~ 19:00	30 9:00~ 19:00	31 9:00~ 19:00	2026. 1/1 14:00~ 17:00	2 14:00~ 17:00	3 14:00~ 17:00	4 14:00~ 17:00

ハネッツア

12/20(土) お昼頃
入荷

小麦粉・塩・水だけから
作られる 新窯カンパニー2
〈メニュー〉
・ 黒ごまいよかんロール
・ 全粒米粉
・ ボスコ (クルミ・ヘーゼルナッツ・
アーモンド入り)
・ 4種のドライフルーツ&ヘーゼル
(ロール) ナッツ

月1回の入荷です

- ・ 手作り能登豚の
パテドカンパニー2 (120g)
908円
- ・ 発酵パテド ジャパン
(120g) 998円

梶田商店

ホンス醤油 柚子

300ml 1,080円

梶田商店のしほうゆに 無茶々園の
無農薬柚子をブレンド。
フレッシュな柚子を楽しめます!

金崎の

ドレッシングに!!

おみやげ
プレゼントにも
おすすめ!!

People Tree
チョコレート

- ・ オーガニック ラムフィリング 972円
100g
- ・ オーガニック ストロベリーフィリング 972円
100g
- ・ オーガニック オレンジ&レモンフィリング 972円
100g

※年始は14日(水)入荷します。

うちゅうブルーイング

MARS 350ml

スタイル: DDH/PA

アルコール: 7%

マンダリンパイナポー ライ4!!!

ダニエル ポルティナーリ

タイロッソ 2019 赤 3,600円(税込)

生産者: ダニエル ポルティナーリ

生産地: イタリア ウェネト

品種: タイロッソ 100%



父親から受け継いだ土地や伝統の継承、尊敬する人との出会い、そして愛する家族、覚悟を決め、無事を切り始めて約20年、紆余曲折を経てやっとこの景色を見せてくれるようになり、彼の秘めた云鬼がワインに宿る。実直なぶどうの旨みをストレートに主張しており、滋味深い味わいが多くのお客様に受け入れられるのではないかと思います。

明るめのきれいなルビー色、低い温度帯からでも存在感があるバラや赤い花の香りが立ち上がり、グラスから手が放れない、耳の奥がキーンとするおいしさ！「五臓六腑にダイレクトにしみこむ湧き水のようなワイン」これ、これ、これなんだよな〜♪

濃密で暑さを感じた2018年から一転、抜栓後からバラの花のような香りと様々なハーブや野花など、妖艶な香りに頬の周りがクーリングされ、口に含んだ瞬間に広がるフルーシイような旨味とラズベリーの酸の共演が生まれ、温度が上がってくると徐々にいちごジャム等の果実のぷくぷくさが広がり、アタックから余韻までの統一感とエネルギーにドキドキする。

凝縮した素材の旨味をシンプルに味わえる、蓄えた栄養と彼の魂が宿った完成度の高さを感じさせる。2019年は乾燥した年だったが、適度に雨も降る素晴らしい年だったのではないかと想像する。派手さはないが健全なぶどうだけが表現できる重心の低い液体と、サクランボやラズベリー、瑞々しいいちごを連想させるきれいな酸味、そこに反かにカシや黒こしょうのようなスパイス感。(とはいえ主張しすぎるわけでもなく)飲んだ後にふわ〜と鼻腔から抜ける優しい香りに癒される。畑の周りに咲く草花の香りが風に乗り、そよそよと身体に吹きこんでくるようだ。

温度が上がってくると干したブルーベリーをイメージする甘味としっかり溶けこんでいる酸味と渋味が細胞に浸透する。まずは低い温度からスタートし、室温程度が持っているポテンシャルを発揮するような気がする。2日目の舌に絡みつくしっとり感も楽しんでほしい！

中華料理、タンダーチキ、ポロネーゼ、エロツ、トマトパスタ

ヴァルテル ムレチニク

レバー 2018 白 6,600円(税込)

生産者: ヴァルテル ムレチニク

生産地: スロヴェニア

品種: レバー (リボッラ ジャッラ) 100%

ここ近年の飲み心地の軽さ(いい意味で)に驚いてもらえるはず。この変化についてはバロ ヴォドニーヴェツの存在がある。本格的には2015年ヴィンテージから醸造方法を変えているようだ。思うに試行錯誤し2014年ヴィンテージで何を掴んだような気がする。

今まで使用していた空気圧式のプレス機をやめ、全量をバスケットプレスに変更した2015年、その効果が現れ始めた2017年と2018年、将来語り継がれるヴィンテージになることは間違いないと思う。

約7年の足跡と壮大な物語、時を刻み溜め、とても重要なこと。2018年の個性が最大限に表現され、重たさや硬さとは無縁で危険な程の飲み心地ととてもいいバランスのまさに驚愕してもらえるのではないだろうか。価格以上の感動と喜びを与えてくれるだろう。

グラブナーのような琥珀色から放たれる妖艶な香、更なる領域に足を踏み入れたような果実の広がり、伸びのある酸と渋味のアクセント、全体が球体となる感覚と余韻へと何か絶妙なバランス、そしてレバー特有のキレが現れ五臓六腑にしみこむ。アルコール度数が11%で抜栓後の飲み心地に驚かされるかわりに軽いだけのワインではなく、芯の太さ、骨格の強さ、根から吸い上げた地中のミネラルを存分に味わうことができますし、細胞一つ一つにまで刺激を与えられる感覚が何ごとにも代えがたい幸福感を与えてくれます。

花梨の蜂蜜ツツ、否、アムグレイ、芳醇な果実とオレンジのような柑橘系のさわやかな酸味と甘味が混ざり、完全発酵した辛口です！妖艶な香りに全身が包まれ温度が上がってくると濃厚なキャラメル香も。

抜栓1週間後は楽しめます。飲食店さんならバイザグラスで！抜栓2週間もすると更なる領域に。

料理のスタートから最後まで、鶏料理のスパイス焼き、レバーのから揚げ(甘辛タレ)、かぼちゃ煮、魚貝の天ぷら、中華、カキのオイル漬け、チーズとカンパニョがめばめば。