



下あい



2023年 6月 NO. 255

石蔵の小さな酒屋
しなみ酒店
〒960-8001 福島市天神町1-24
TEL. 024-534-3940
FAX. 024-536-6067
URL: 『小さな酒屋』クリック
http: www.t-sakaya.com
e-Mail: info@t-sakaya.com

■ネット休日: 毎週日曜日
■実店舗休業日: 1月1日・2日
～営業時間～
平日: 9:00～19:00 ・日曜 10:00～17:00
祝日: 9:00～18:00

■お酒は20歳になってから。
未成年者の飲酒は、法律で禁じられています。
～日々更新～
■ 小さな酒屋しなみ酒店 SNS発信
twitter・Instagram・facebook・livedoorBlog

父の日6/18: 日本酒贈る。

笑顔。日本酒贈る!!

会津錦の Qk7-シース お初め (販売中)

Qk7-シース お初め
深まる心の中
1720ml
¥3500

Qk7-シース お初め
お祝い、幸せの味
1720ml
¥3000

Qk7-シース お初め
量はたっぷり...
1720ml
¥1350

Qk7-シース お初め
食中酒に合う!! 暑夏にピッタリ
1720ml
¥2700

Qk7-シース お初め
日本酒も良... 焼酎も良...
1720ml
¥3457

Qk7-シース お初め
焼酎も良... 焼酎も良...
1720ml
¥2756

6月18日 当日限定
お祝い、幸せの味
お初め、お祝い、幸せの味

小さな酒屋

夏 SAKE

夏 SAKE
お祝い、幸せの味
1720ml
¥1650

夏 SAKE
お祝い、幸せの味
1720ml
¥2970

幻の銘酒... 日本酒小規模蔵

愛媛県 蔵屋本
幻の銘酒... 日本酒小規模蔵
お祝い、幸せの味
1720ml
¥4153
1720ml
¥5394
1720ml
¥2656
1720ml
¥4225

夏 SAKE
お祝い、幸せの味
1720ml
¥1540
1720ml
¥3080
1720ml
¥1650

BEACH SIDE
お祝い、幸せの味
1720ml
¥1540
1720ml
¥3520

書名: 小原酒造

才之5回 酒味酒味会 本誌『大天狗酒造と学ぶ』

早くも発売!!



クミで、スキとシ
辛口のじり、早くも
手あせし無、おに!!

白霞のじり酒

1320

在庫 15本

安定した味の、価値格酒



國光
ココロ
純米酒

1100

大天狗杜氏
小針2代目?
女性杜氏!! 4代目



5/27: 3年ぶり再開。
(注) 19名様に初参加 大天狗酒造の5酒と
和酒に復した。

創業明治5年、小針2代目 4代目
生産石数は100石、手造り、おに蔵
コンパクトお蔵。搾りは、小口お蔵で
普通酒でも搾る



地元、格に、おに、
大天狗酒造

仕入水.. せからかく美味!!
一番は、お生に、お生に、お生に (安産、良山の伏流水)

純米の復酒
1890

少し甘の、私も好き
販売に、おに、
体験に、おに、

広島 中屋醸造



大長梅酒

1166

梅雨に、負けて、梅酒



大天狗純米
梅酒



1320

久しぶりの勉強会で、
ドリンクを、感じ、おに、
熱心に、杜氏の、おに、
お酒も、おに、おに、
お酒、おに、おに、
いや、おに、おに、



おに、おに、おに、
おに、おに、おに、

特別純米酒
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、



純米の復酒
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、

純米大の復酒
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、



おに、おに、おに、
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、

限定醸造ビール



サッポロ
赤星

240

会津高田産高田梅
使用、
ゴールド程、大さ、
コクと旨味、おに、

末廣梅酒

1650



冬り焼
かわはぎ
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、

おに、おに、おに、
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、

おに、おに、おに、
024-534-3940

酒の新茶屋
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、

酒の新茶屋
おに、おに、おに、
おに、おに、おに、



全量食米の難しい酒造りにプライドを持って取り組む齋藤さん

ほろよい★ふくしま

純米原酒 ku -クウ-

会津錦 (喜多方市)

51杯目

抜粋、精米、吟醸

米の香り広がる食中酒 Q

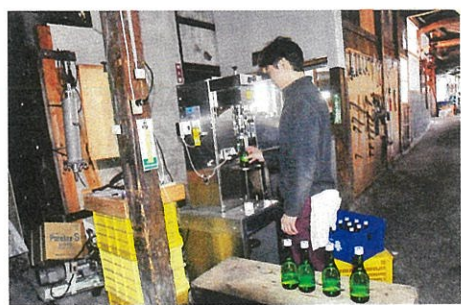
純米原酒「ku」は、酒造好適米を使わず全量食米で仕込む個性豊かな酒蔵の新ブランドだ。うつくしま夢酵母と食蔵の会津産ブランド米・天のつぶ。オール福島産の原料から低温でじっくり造る。代表社員・杜氏の齋藤孝典さんは「ワイングラスに注ぎ、やや甘口でバナナのような香りと食米の持つ優しい味わいを楽しんで。冷酒、常温、燗でもいけます」と話す。刺し身などの和食、肉料理にも合う。



正酒... 福島県産にこだわりの!!



米本来の甘みが感じられる酒造り。工程はすべて一人で担う。



瓶詰め作業も真剣に。一本一本に飲む人々への思いを込める

Try it!

大吟醸 ku

M310酵母と天のつぶが織りなすフルーティーな香りが魅力

喜多方産の天のつぶを50%まで磨き低温で醸した、お米の優しい甘味と味わいのある大吟醸原酒です。米の収穫年と醸造年をワンシーズンとしてVintage 2022-2023としています。記念日の食前酒にどうぞ。



(箱入り)

会津錦

〒喜多方市高瀬町西羽賀字西羽賀2524
☎ 0241-44-2144
🕒 8:00~17:00
🏠 不定休



【Qku 純米原酒】	180ml 1350円	180ml 2700円
【大吟醸 Qku】	180ml 3000円	180ml 3500円

江戸時代から酒造りをしてきたよう

会津方言の名前の酒も

東京・西麻布の飲食店関係者と連携して開発した。大吟醸と純米大吟醸をその店でのみ販売し好評だった。一昨年から県内で買い求めやすい純米原酒も売り始めた。「ku」には「食う」と、天のつぶの開発時の地方番号「福島9号」の9の意味を込めた。ラベルには、「Q」にも読める数字の9を裏返した文字に乗り、腕に盛ったご飯を「食う」侍の姿が描かれている。会津の酒らしきとしゃれたセンスが醸し出されている。

だが、大火で記録が失われているため、創業は明治元年としている。「大丈夫」さしつかえないの意味の「さすけね」や「こたえられない」「たまらない」の意味の「こでらんに」など会津の方言の名前の酒も知られている。齋藤さんが一人で酒を造り営業も担う。父と母、妹が瓶詰めや出荷を担当し支える、まさに手作りの酒だ。会津若松駅前の温泉施設「富士の湯」では、会津錦の酒かす風呂が「温まり肌にも良い」と人気だ。齋藤さんは「日本人なら誰でも親しめる食米の甘みのある「ku」を少しずつ県内に広げていきたい」と静かに熱く語る。

ア均発売
名限定30本

ご予約日
TEL 024-534-3940 祝

予約受付中!!

喜多方市: 会津錦

当店オリジナル酒

心静か 夏の
うみにこり
純米生酒袋吊り

7月蔵で静かに出番を待たす爽利味
ほろよいさっぱり

1500円

喜多方市: 夢心酒造

奈萬中野
純米生酒

しらも半年肉、眠る酒、少づつ
熟成を感ずる毎年の生酒

1650円

*ご予約有りませぬ、在庫、早くお取り!!
お早目、お申し込み下さい。

