

# 辻酒販の かんぱい通信

No. 01  
2020.10.1

話のつまみになる発酵食の情報をお届けします。

## 新酒 (秋) 紹介

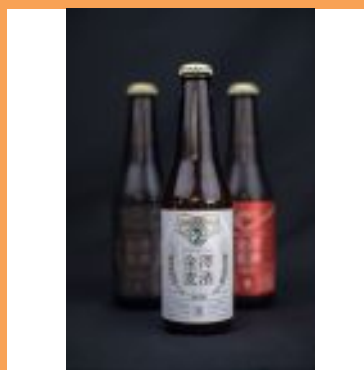
### 01 蟹に合う純米酒



蟹酢に合わせることを考えると、山廃など生酛系の複雑な旨み、後味の若干の渋みが合うと言われています。生酛系は燗でも美味しいです。

写真：天狗舞生酛仕込純米720ml 1350円全て税別

### 02 クラフトビール



地ビールとクラフトビールの違いに明確な違いはなく、地ビールより小規模生産のものという捉え方のような感じです。

写真：金澤麦酒ヴァイツェン330ml 410円

### 03 百万石乃白

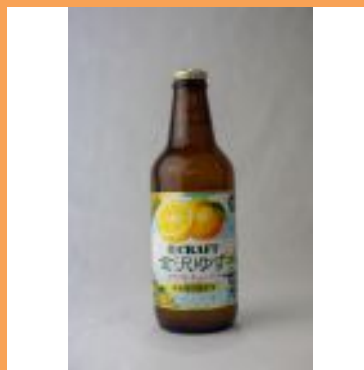


石川県の新しい酒米「百万石乃白」を使用した日本酒。県内20蔵で使用しています。

ふくらみがある味に仕上がりがりやすい様です。

写真：常きげん純米大吟醸720ml 2000円

### 04 クラフトチューハイ



ご当地の果物を使用したチューハイが人気です。石川はゆずを使用しています。

写真：クラフトチューハイ金沢ゆず330ml 268円

### 05 ハイボール



割安で飲みやすく、割るウイスキーによっても味が変わる定番商品。北陸のご当地ハイボールも出ています。スモーキーな味わいです。

写真：若鶴酒造ハリークレインズ350ml 390円

### 06 発酵食品



青魚に塩を振って糠漬けにした郷土料理のへしこは酒のつまみに最高です。他にも豆腐の味噌漬け、ほたるいかのいしる漬けなどもあります。

写真：常きげん さばへしこ吟醸仕込 750円

# 今月の酒蔵紹介 農口尚彦研究所



## 「酒造りの神様」の異名を持つ

石川県で杜氏の名前を挙げると必ず名前が挙がる農口杜氏。お酒は飲めないながらも飲む人の話を真剣に聞き、酒造りに活かす。飲む人が「美味しい」と思える酒を造り続けています。その姿勢は88歳を迎えた今も変わりません。農口杜氏の求める酒は、杯を重ねたくなるお酒。強い旨みと後味に感じる

クエン酸由来の酸味が後味を引き締める。ついつい一杯、また一杯と杯を重ねてしまうお酒です。経験に基づいた造りによってバランスの取れた味わいを生み出します。なお、蔵見学をされたい方は、感染拡大防止の為、人数制限がありますので、御訪問の際はHPでご確認ください。



個人的には、この蔵の本醸造が好きです。  
農口尚彦研究所 本醸造 720ml 2000円

〒923-0171石川県小松市観音下町ワ1-1  
<https://noguchi-naohiko.co.jp>

## 特売商品


わけありですが、まだまだ使える特価商品をご案内します。



「スカイウオツカ」をベースに使用した、爽快な飲み心地のシトラステイストの瓶入りカクテルです。

11月賞味期限  
200円→100円/本  
ケース(24入)2000円

SKYY BLUE 275ml 4°



ほのかな香りと爽やかな旨みをそのまま味わえるロックや水割りがおすすです。甲類焼酎です。

870円→300円/本

SAZAN 700ml 25°




樽貯蔵熟成酒を20%使用し、深いコクと豊かな香りがお楽しみいただける琥珀色に輝く甲類焼酎です。

899円→300円/本

純 legend 720ml 25°



在庫に限りがあります。お早めどうぞ。



プーリア州の土着品種を使った魅力的なワインを生産しています。瑞々しい赤系果実の風味が魅力の親しみやすい味わいです。シャルドネを使った白もあります。

1800円→1000円/本


トルマレスカ ネプリカロッソ



ソーヴィニヨン・ブランの爽快さとセミヨンのオイリーな質感を見事に融合させた、クラシカルなボルドー・ブランの味わいが魅力です。赤もあります。

3000円→1500円/本

クラレンドル ブラン



香り立ちがよく、しっかりとした果実味を持った、コクのあるまるやかな味わいが特徴の梅酒です。国産梅100%使用 人工甘味料不使用

800円→600円/本

梅酒日和 2L 8°

在庫状況や新商品確認できます



## (株) 辻酒販

〒922-0129  
石川県加賀市山中温泉南町口83-1  
☎ 0761-78-3333  
FAX 0761-78-2482  
営業時間 9:00~19:00  
定休日 火曜定休 駐車場 5台  
<https://www.tsuji-yukemuri.jp>



# 辻酒販の かんぱい通信

No. 01  
2020.10.1

話のつまみになる発酵食の情報をお届けします。

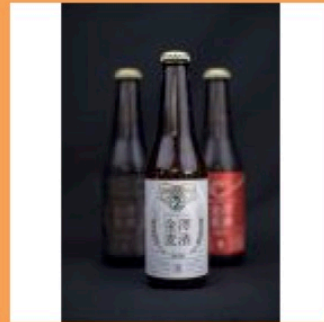
## 新酒 秋 紹介

### 01 蟹に合う純米酒



蟹酢に合わせることを考えると、山麴など生酛系の複雑な旨み、後味の若干の渋みが合うと言われています。生酛系は爛でも美味しいです。  
写真：天狗舞生酛仕込純米720ml 1350円全て税別

### 02 クラフトビール



地ビールとクラフトビールの違いに明確な違いはなく、地ビールより小規模生産のものという捉え方のようなです。  
写真：金澤麦酒ヴァイツェン330ml 410円

### 03 百万石乃白



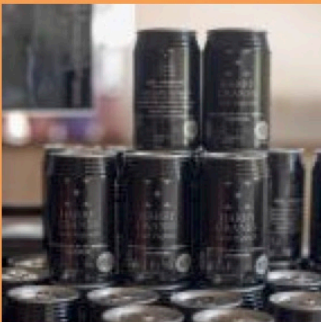
石川県の新しい酒米「百万石乃白」を使用した日本酒。県内20歳で使用しています。ふくらみがある味に仕上がりがりやすい様です。  
写真：常きげん純米大吟醸720ml 2000円

### 04 クラフトチューハイ



ご当地の果物を使用したチューハイが人気です。石川はゆずを使用しています。  
写真：クラフトチューハイ金沢ゆず330ml 268円

### 05 ハイボール



割安で飲みやすく、割るウイスキーによっても味が変わる定番商品。北陸のご当地ハイボールも出ています。スモーキーな味わいです。  
写真：若鶴酒造ハリークレイズ350ml 390円

### 06 発酵食品



青魚に塩を振って糠漬けにした郷土料理のへしこは酒のつまみに最高です。他にも豆腐の味噌漬け、ほたるいかのいしる漬けなどもあります。  
写真：常きげん さばへしこ吟醸仕込 750円