

佐藤商店 NEWS!!

2024年10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。

2024年ヌーヴォー(新酒)
予約スタート!!

11/21(木)解禁/お引渡し

赤3種類
詳細は裏面に。
注文票をお持ち下さい。
オンラインショップからもOK

月	1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	6 日
		本沢三丁目 ハネエ房 やさしい村				
7	8	9	10	11 ウイザザビオ	12	13
		やさしい村				
14	15	本沢三丁目 ハネエ房 やさしい村	17	18	19 ハネエツツ	20
21	22	23	24	25 ウイザザビオ ハネエツツ	26	27
		やさしい村				
28	29	30	31	11/1	2	3
		やさしい村				

デフェルモ

スバゲッティ 500g 1,404円

13minuti (ゆで時間13分)

18minuti (ゆで時間18分)

完全自然栽培の古代小麦のハネエツツ

レコステ 各2,200円

リガトニディ 500g

グラーノセナトカッパロ

パッパル デッレ 500g

ディ ファッロ

古代小麦ファッロの全粒米粉のハネエツツ

ラ ユリーナ

裏ごしトマトピューレ 1,404円 680g

ビオロジック栽培の
トマトを湯むし裏ごし。
使いやすい。おいしい!

オリーブオイル
各種あります!



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://satsyoten1941.shop-pro.jp/

ブログ: http://sendaihachiman.satsyoten1941.shop-pro.jp/

facebookページ: https://www.facebook.com/satoshoten

Sato
Shoten



ハネエツツ
(茨城県石岡市)

10/19(土)お昼頃入荷

小麦粉・塩・水だけで
作られる新窯カンパニー

<メニュー>

- ・ レーズン
- ・ チョコ
- ・ 黒ごまいもかんぽーれ
- ・ 4種のドライフルーツと
ハネエツツ(ホム)



手切り・能登月夜の
ハネエツツカンパニー 864円

発酵 ハネエツツ・ジャパン 972円

*月1回の入荷です

本格ハネエツツ

いかがですか?

＜今月のおすすめ＞

テストロンが

ワンホケット 2022 赤 4,180円 (税込)

生産者: クレイグ・ホーキンス

生産地: 南アフリカ スワートランド

品種: セクター・ジズ 100% (樹齢 22年)

まずはエチケットに目がいきますね! 輸入元であるアフリカンブライザーズ(南アフリカを中心に中欧ヨーロッパのワインを取り扱ってます)の社長の娘さんが小学3年生の時に書いたものようです。

セクター・ジズと聞くとあるワイナリーを思い出すのだが、原産は南アフリカで100年近く前にセカトールとサンソーを交配してできた品種。

淡く滑りのある液体。野莓、ラズベリー、ジャム、カシスなどの果実を優しく感じ取れ、喉の奥がチンする酸が「ホー・シー」のサイン! 妖艶な魅惑に引き込まれて、しっとりとしためらかな喉越しで芳醇な果実の旨味と中心部に宿るミネラル。そして余韻の長さが2022年の天候を象徴しているようですが抽出はあえて優しくしているような気がします。スルスルスル〜と飲んでしまう。

アロマな香りとともにいちごのゼリー、酒の雰囲気をもった旨味とキレのある酸味が絶妙なバランスを取り、温度が上がってくるとほのかに木の根や皮、スパイシーな黒こしょうほのかに余韻に自檀なども、タンニンも軽やかで口候ごしがとてもスムーズ。フランボワーズをイメージさせるジューシーで伸びやかな酸が締められる。立体的に果実が広がり妖艶なタンニンが奥行きを感じさせ、ブドウが奏でる音に耳を傾ければ唯一無二の個性が光り、人の心を虜にしてしまう。

2日目はカツオ梅のような味わいも顔を出し、しっとり舌に絡みつく旨味に身も心も委ね、自然の万能薬とも言われている エルダー・フラワーの香りに心身ともに癒される。

そのエッセの個性もさることながら、ワインからブドウに対して愛情を注いでいることを感じる。一緒に歩める喜びとこれからの成長を見届けたい生産者。

アリのエリメ、アリ大根、天から、出汁巻卵、日本料理と最高かと。ちらし寿司、シタケなどアミノ酸とお酢のクエン酸、そしてワインの酸との融合が想像できる。

山根酒造場

日置桜 赤米ひやおろし 720ml 1,595円
1800ml 3,113円

「山装ふ」R5BY

生産地: 鳥取県青谷町 原料米生産者: 数馬量さん

原料米: 山田錦(酒母・麦麹米)、五栄(掛米)

秋の季語「山粧う」から、完全発酵させた「男の酒」勇猛かつ大胆。潔さもあり力が漲る酒です。エネルギー全開。弱っているときではなく、もう一つステップアップ、もうひと踏ん張り! 何か成し遂げたい! そんな時に飲みたくなる酒。冷〜熱火間まで幅広く寄り添ってくれる。旨味と酸は日置桜が丁寧に引き出され、「よし! 明日もがんばるぞ!」って力が漲る包容力。マクロの香草、カソオの塩タタキ、カソオのタリタリ、イワシサバの酢、カボチャの汁、カレーとお火間が最高!

2024年 ニューヴォー(新酒)

ご予約受付中!!

① ラピエール・シャヌデ 各4,934円 (税込)

ボジョレー ニューヴォー 2024 赤

生産者: マチュー・ラピエール

永遠のスタンダード。迷ったならこれ!

店主はこの人のワインがきっかけでこの世界の虜に。スルスル〜と体にしみこみます。

② クリストフ・パカレ

ボージョー・ウインド・フォルムール 2024 赤

生産者: クリストフ・パカレ

フィリップ・パカレをいここに持ち、叔父が故マセル・ラピエールという濃〜い血筋。芳醇な果実味が特徴です。

③ レミ・デュフェイトル

ボジョレー ヴィラージュ ニューヴォー 2024 赤

生産者: レミ・デュフェイトル

まるでバラの香水のような妖艶な香り! ぶどうの果実味をストレートに表現した繊細で女性的なエレガントニューヴォー。

★2024年 ニューヴォー 注文票 各 4,934円 (税込)

① ラピエール・シャヌデ ボジョレー・ニューヴォー2024 ① 赤

② クリストフ・パカレ ボージョー・ウインド・フォルムール 2024 ② 赤

③ レミ・デュフェイトル ボジョレー・ヴィラージュ ニューヴォー 2024 ③ 赤

お名前:

TEL:

本