

佐藤商店 NEWS!!

2024年12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。

年末年始の営業時間は下記をご確認下さい。

年末年始の贈りものは佐藤商店で!!

有料・無料のギフトラッピング承ります。発送も承ります。

※本沢三丁目パン工房、スセカお肉お休み中です。再開はブログにてお知らせ

2月	3火	4水	5木	6金	7土	8日
		やさしい村		ヴィアザビオ		
9	10	11	12	13	14	15
		やさしい村				
16	17	18	19	20	21	22
ハテド カンパニー		やさしい村		ヴィアザビオ	ハネッツァ	
23	24	25	26	27	28	OPEN 29
						9:00~ 18:30
30	31	2025 1/1	2	3	4	5
9:00~ 19:30	9:00~ 19:30	10:00~ 17:00	10:00~ 17:00	10:00~ 17:00	10:00~ 17:00	14:00~ 18:00

- ◎ 手切り能登豚の
ハテドカンパニー 908円
- ◎ 発酵ハテド ジャパン 998円
- ★ 月1回の入荷です

Eple 入荷しました!!

<ジャム>

- ・ フォレストと赤ワインとスパイス
- ・ スパイス ジンジャー ジャム (ジンジャーエールシロップ)
- ・ 赤玉のタルトタン風ジャム
- ・ 木の子とカカオ

<ハーブティ>

- ・ 赤の魔法
- ・ ハッピーレモン
- ・ 陽だまりブレンド (エキシアオレンジ)
- ・ 食べる薬膳茶
- ・ マサラ チャイセット

・ ティリーカレー

- ・ ハーブソルト
 - ・ モロッコ塩
 - ・ ハリエフ (辛ソース)
- も人気です!!

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: satosyoten-1941@ymail.plala.or.jp

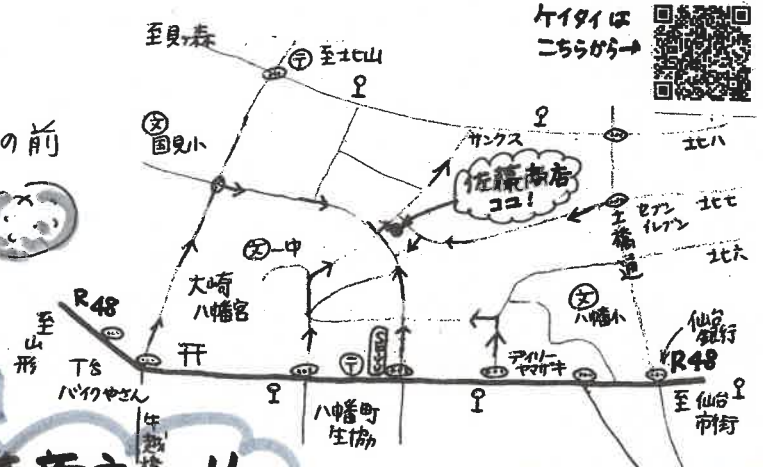
HP: http://sendaiekimae.com/sato_shoten/

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



ハネッツァ

(茨城県石岡市)

12/21(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
- ・ 14ダク・クレミパン
- ・ 黒ごま & いよかんゼール
- ・ 4種のドライフルーツ
ハーセルナッツ (ホール)

みんなの食プロジェクト

木桶仕込み 醬油

IWASHI 塩

190g 469円

白髪ねぎを添えて、
そのままでも、サラダやパスタにも

スロースペースト

IWASHI 塩

190g 689円

開けてそのまま本格17シ
カレーに!! パウダーを添えて

今日のおすそめ

ダニエル セロッチニン

カリハ 2020 赤 6,500円(税込)

生産者: ダニエル セロッチニン
生産地: イタリア ウェネツィア
品種: セロネーロ 100%



カリハとは「着実な一歩」を指すようで、ブドウが植えられたことのない丘にダニエルがセロネーロを植えたのだが、急いで結果を求めないように自分への戒めや真実の意味を込めて「カリハ」と名付けたようです。

抜栓直後はフルーシの柔かい香りが中心でストレートな印象。口に含むと微かに発泡していて、深刺しした刺激が口内に弾ける! メッチャ旨! 徐々にラスベリーを煮つめたような旨味やアッシュレームのような香りがアフターとして抜けてアクセントとしてスパイスやハーブの香りが立ち上がる。

荒々しさの中にも凛とした骨格。2019年から比べるとタンニンの浮きが気になるが(あくまでも2019年との比較なので)他のワインと比べれば「恐ろしいほどの飲み心地です!」伸びやかで繊細な酸が後半を支え、長い余韻の旅に導いてくれる。2日目までスゲー!!

たまりしように、アールグレイ、こしょう、レモンピール、木の皮や根がいきなり現れ、中盤から後半の余韻の流れがオーケストラの演奏のように四方八方に広がり、しとりと舌に絡みつく豊かな果実が響いてくる。余韻がどこまでも伸びていき鼻腔が痛いくらい...(笑)ため息が出ます...

開けたては素っ気なさを感じたものの、天候にも恵まれ健全な発酵を辿ったのだらうと推測するが(あくまでも私が飲んだイメージ)、ワインとしてのポテンシャルの高さは間違いなく2020年だろうが、芳醇な果実もだがやはり酸の表現だろう。この酸があるからこそ長期熟成にも耐えられるし、フリーランのジュースのみで醸造されているので今飲んでも抜群の飲み心地、数人で一気に飲み切るのもよし、自宅でじっくりと一週間かけて向き合うのもよし、飲食店さんならバイザグラスで!! 私なら2,3本開けて飲み比べしてもらいます。おもしろいと思います!

和食、洋食、中華まで幅広く、牛ステーキ、ハンバーグ、うなぎの蒲焼、貝の佃煮、トリッパ、鶏の羽先、火炙鳥(レバー、皮、(ぽんじ)、つくね)、ホイルロー、チンジャオロース、馬カツキ、鯉の甘露煮、など

ニコリーニ

マルヴァジーア イン ローヴェレ 2019

生産者: 当主のジョルジョ

4,900円(税込) 白

妻ロッカーナ、息子エウジェーニオ

生産地: イタリア フロウリ ウェネツィア ジュリア

品種: マルヴァジーア イストリアーナ 100%



48~60時間のマセレーションとアルコール発酵、大樽で8ヶ月発酵。ローヴェレは樽を使用することで、活き活きとした果実を感じながらも重心の低い落ち着きがあり、青年~成人に移る過程を見せられている気がする。ゼワ、オレンジがベースにあり、乾燥させたアンズやアプレコットの様な凝縮された果実を味わえ、栗やクルミの様な雰囲気も出ております。

液体的にも透明感があり、マセレーションの長さからくる酸やタンニンも少なく、アップルティの様な余韻もあるが口の中は意外とサッパリしていて驚く。翌日は熟れたマンゴーや桃を中心とした果実と出汁の様な旨味のハーモニーを感じ取りながら、はちみつやふし柿の雰囲気が中盤に厚みを生み出し、柔らかなミネラル感とオレンジ系の優しい酸の高次元でのバランス、そして複雑で奥深い余韻にのけぞる。「五臓六腑に沁み渡る!」抜栓直後からいい感じに着地してくれ、フイフイ多めにグラスに注いでしまう。それは私の初日に飲んだ量(2杯を飲み干していた笑)をみればわかる。旨い!とか感動した!とか最高!とかではな日常に昔からある味噌やしょうゆと同じ立ち位置。小懐かしいおあちゃんの味。私が生まれた当時の家にあった土間や縁側を想像してしまう。時間の流れや今とは違う空気感、素朴な味わいながらどこか懐の深さを感じる料理。旨味を最大限に引き出して複雑さが生まれる。人間の体が自然と冷える農産物。それに尽きるのではないだろうか。それは土壌からくるものなのか、または歴史や風土が生み出すものなのか、他のフロウリの生産者と同じように様々なことにチャレンジしストックに、それでも少しの緩さや日常も、優しさや温もり、どこか控えめな主張が好きです。

太巻きとマルヴァジーア、何とも言えない味わいに絶句! お寿司、光モノ、アジフライ、鶏唐、エゼフライ、豚カツ、中華タイ料理とも!!