

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 9:00~19:30 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: sato-shoten-1941@ymail.plala.or.jp
HP: http://sendaikimae.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3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。

ご自宅でのパーティに!!

ビールサーバーレンタル & 飲食店 オードブル

市内近場なら配達も可能です。

お花見 サーバーレンタル ご予約はお早めに!!

月	火	水	木	金	土	日
		3~ ※やまは4月11日より休業です				
3	4	5 本沢ミ丁目 パン工房	6	7 ワイザサセオ 4-ズ	8	9
10	11	12	13	14	15 ハネッツアップ	16
17	18	19 本沢ミ丁目 パン工房	20	21	22	23
24	25	26	27 パテド カンパニー	28 ワイザサセオ 4-ズ	29	30
31						

ハネッツアップ

(茨城県石岡市)

3/5(土) お昼頃入荷

小麦粉・塩・水だけで
作られる 薪窯カンパニー

<メニュー> 1/4カット
・ レースン 500円台~

・ 黒ごま & いちばんこーれ
・ ホスコ (クルミ、ハーセルナッツ、
アーモンド入)
・ 4種のドライフルーツと
ハーセルナッツ (ホーレ)

◎ 手切り豚の 120g
パテドカンパニー 908円

◎ 発酵 パテド ジャパン
120g 998円

三陸ジンジャー 入荷してます!

根しょうが 400g 1,458円

1人1体にしる塩 ハーブソルト

30g 972円

三陸ジンジャー ハウター入
さわやかなしょうがの風味を楽しんで!

新規取り扱い

マルテッリ

アルティガン スパゲッティ

1,166円 500g

アルティガン ハンネクラシ

1,166円 500g

バレナ 150年の歴史をもつアンチョビメーカー

ユラトカーラ ディアリタ
100ml 3,888円

無添加アンチョビ

ファイル オリーブオイル漬

103g 1,728円

カクイワシモ
獲った日の日に塩漬け。
3年以上熟成し抽出

カクイワシモ
冷凍せず生のまま
その日に塩漬け
厚みがあり、ピンク色

サングイネート

ロッソ トスカナ 2022 赤 3,500円

生産者: フォレーニ 姉妹 (ドレー & パトリツィア) (税込)

生産地: イタリア トスカナ

品種: サンジョヴェーゼ 100%



深紅ルビーや赤紫色の色調。華やかに広がる赤いお花や黒ぶどうの甘い香り。熟したベリー、フルーを中心としたフルーツの中にサクロやラズベリーのような酸味が混在しており、徐々にいちじくや熟したプラム、成熟した木や根っこを感じ、つややかなしなやかな液体が現れ、酸とタンニンもとても柔らかく混在している。その年をありのままに受け止め表現されたロッソトスカナ。"おおうか"で誰からも愛され、日々の食卓が楽しくなる。とても優雅でつややかな香りが鼻腔の奥まで届き、一瞬で虜に。"メッチャ雰囲気もいいしおいしい"。そしてバランスのとれたボディ。ここまでか〜! というくらい至福のバランス。アルコール14%とは思えない優しさに

驚いて下さい。この価格でこの味わいはちよとずる!! (笑) 最高です! 淡いけど濃い... 濃いけど淡い... どうぞ!?

ぶどうの小宇宙に迷いこんだかのような不思議な感覚。この液体から放たれる途轍もないパワーは硬いとか力強いとは違う土壌からくる強さだろうか。重心が低く柔軟性のある下半身の強さ。浮わかったところが、温度が上がるとサクランボ煮のような雰囲気が溢れ出し、口内に密着する旨味のエキ스가ゆっくりと体内に取り込まれることで細胞一つ一つにまで刺激を与え、コーヒーや紅茶、ほのかにビターなチョコレートも感じ、更に上のステージへ導いてくれます。甘みをまとった香りが余韻へのつながりに運動性を感じ、単一品種とは思えない複雑味を感じます。

2日目も妖艶な香りが続き、若いながらも骨格の強さ、そして長い余韻は健在。いちじく畑と寝ころんで深呼吸したような香りが広がり、柑橘系の果物がたくさん入ったマーメイドのような酸味と苦味が優に全体の調和を整え、心が揺さぶられ涙腺が刺激される。→右へ

私たちにわけしてくれている

セラーから出した低い温度帯からでも楽しめますが、室温程度で飲み進めた方が間違いなく持っているポテンシャルを最大限に発揮するような気がする。振搖後からすぐ楽しむ。一週間はじっくりと向き合え、立体的な角度から見ると今までは感じる事ができなかった景色や音色が聞こえるかもしれません。

一人で眉間にしわを寄せて飲むのではなく、昏とテーブルを囲みながら飲んでほしい。そうすればリズム感のある会話が生まれ、それがずっと続くような気がする。

ドーさんが大樽から転落してしま、たのが16年前... まだまだ元気でがんばってほしい! 1-セシのリセルヴァ 2009が夕々に飲みたくなった。

牛肉の赤ワイン煮、サング、生ハム、煮込みハンバーグ、ビーフシチュー、スパアリブ、スパイシーな料理とも。キーマカレー、バター4キンカレー、マッサマンカレー、イエローカレー、シカキエトリ、すき焼き、さば味噌煮、イワシ梅煮、豚の角煮、肉4ス、チョコレート、危険なレーティン、バイクド4スケーキ、ブラウニー、ナポリタン、ボロネーゼ

ウレシパモシリ ※冷凍※ 発送は冷凍のみで対応します

4キンウイナー	豚のウイナー	豚の
(150g) 6本入	(150g) 5本入	バイスフルスト
861円	1,099円	(150g) 3本入 1,099円

生産地: 花巻市東和町 製造: 菊池牧場 (岩手県)

生産者: 酒匂さんご家族

「自然農園ウレシパモシリ」

日本でのパーマカルチャーの先駆者でもある酒匂さん。



パーマカルチャーという言葉は2人のオーストラリア人、ビル・モリソンとデビッド・ホルムグレンによって1970年代に提唱されたPermanent (永続性) とAgriculture (農業) をかけ合わせた造語とされている。自然と共存する人間本来の生き方とでも言いましょうか。農園の風はとても穏やかだが力強い気を感じ、我々に自分を信じ前へ進む活力を与えてくれる。ウレシパモシリ = アイヌ語で「自然界のもの」人も含めた「自然界の全ての声に耳をすませ、寄り添い、トライ＆エラーをくり返しながらかみ重ねてきた経験と知恵。お米や雑穀、野菜は無農薬、無肥料で作。鶏や豚の穏やかな表情からは安心してのびのびと育てることがうかがい知れる。(化学薬品、抗生物質、輸入飼料無投与で育てています) 土地の個性や多様性を最大限に活かしながら自然や動物たちからの恵みを