

# 五十嵐酒店の楽しいお酒だより

平成17～18年 冬号 地酒&ギフト 五十嵐酒店

地元の美味しい酒をぜひ味わっていただきたい！

## 創業の頃は、大とっくりに入れて販売

当店は、私の祖父が大正初期に創業し、私で3代目です。創業当時は、新潟から酒を桶で仕入れ、それを右の写真のような大きなとっくりに入れて販売していたそうです。その当時の使っていた酒度計、英国製の樽のふた抜き器なども店に残っています。



## あくまでも地元の酒にこだわって、美味しさをお伝えしたい



時代は変わり、日本酒を飲む人が少なくなっただけでなく、日本酒は本当に美味しいお酒です。神奈川県にも「丹沢山」をはじめとする良い地酒がたくさんあります。このような地元の酒の美味しさをお伝えするために、品揃えを充実させるとともに、2

ヶ月に1回蔵元で行われている勉強会にも参加して研鑽に励んでいます。

## 神奈川の代表的な地酒「丹沢山」をご紹介します！

「丹沢山」勢揃い！ でも、これですべてではありません



### 地元・山北の蔵元で醸造されている「丹沢山」



神奈川を代表する地酒「丹沢山」は、地元・山北の川西屋酒造で醸造されています。酒匂川の西に位置することから古くより川西屋と呼ばれるここでは、酒匂川水系の伏流水を、地下30mを井戸から汲みあげて仕込み水としています。

酒米は蔵元が栽培から携わった、神奈川の酒造好適米「若水」を始め、山田錦・雄町・美山錦など多彩な品種を使用しています。

タンク内では気合の入ったもろみが元気よくブクブクと泡を出し発酵しています。



今回は、当店お奨めの2種類の「丹沢山」をご紹介します



## 丹沢山 純米 備前雄町 六拾

1,800ml 3,150円

柑橘系の酸味と純米のアルコールの刺激が後味を爽快にします。味と香りのバランスがとれた奥の深い酒、料理と一緒に飲むのが合います。当店ではギフトとして人気があります。

精米歩合：60% 日本酒度：プラス5



## 丹沢山 純米吟醸 ひやおろし

1,800ml 3,255円

春に仕込んだものを貯蔵しておいて、秋に瓶詰めしたのが「ひやおろし」、まるやかな味でこれからが美味しくなる酒です。開栓してから少し日を置くとさらに美味しくなります。

精米歩合：50% 日本酒度：プラス4

### 日本酒 ひとくち知識 日本酒度とは？

日本酒の甘口・辛口を見る目安です。日本酒度は糖分が多いものがマイナス、糖分が少ないものがプラスになります。

プラス6.0以上：大辛口

マイナス6.0以上：大甘口

プラス3.5～5.9：辛口

マイナス3.5～5.9：甘口

プラス1.5～3.4：やや辛口

マイナス1.5～3.4：やや甘口

## 地元の特産品の詰め合わせをギフトにどうぞ！



地元の特産品の詰め合わせをギフトにどうぞ。お好みによって組み合わせを変えられますので、オリジナルなギフトになります。左の写真は、「丹沢山」の純米吟醸と足柄茶を組み合わせた3,500円のセットです。

山北の温州みかんで作った「やまきた蜜柑ワイン」もギフトとして人気があります。ぜひご利用ください。



当店では、配達サービスを実施しております。お気軽にお申し付けください。

