

またのもて No.53



七五三参りに行ってきました。

いつもありがとうございますノマタ酒店 五十嵐竜太です。息子のレオが来年の2月で5歳になるので、弥彦神社へ七五三参りに行ってきました。秋の菊まつりが行われている時期で紅葉も見頃ということもあり、めちゃめちゃ混んでいました。コロナ対策もバッチリに、息子には飽きさせないよう飴ちゃんでごまかしながら、無事にお参りできました。息子が5歳になるなんて、成長は早いものですね。あっという間に、成人しちゃいますかね。そしたら、一緒にお酒飲めますね！あ、あと15年とすると…オレ何歳だ？成人のお祝いを最高なお酒で祝いたいのので、健康な身体を維持しないと！と思った今日この頃です。お酒何にしようかな～



「新酒の季節になりました」って、その【新酒】とはどんな酒？

新酒とは、酒造年度（7/1～翌6/30）内に造られて出荷されたお酒です。この時期によく聞く、「新酒の季節になりました」というのは、秋に収穫されたばかりの新米で、日本酒を造り約2ヶ月ほどでできた搾りたてのお酒を意味します。【初しぼり】と書いてあるお酒を目にしたことあると思いますが、秋に収穫されたお米を初めて仕込んで、初めて絞った日本酒のことです。これから新酒の出来たてフレッシュな味を楽しむ時期になりますね。日本酒は10月から3月の寒い時期に集中して造られます。その間造られたお酒が、ひと夏を越して秋に出荷される場合は新酒とは呼びません。【ひやおろし】【秋あがり】などがそのお酒です。是非この機会に、気になる銘柄で出来たてのフレッシュな日本酒から、秋まで熟成されたお酒を楽しんでみては如何でしょうか。



ノマタ酒店 〒945-0066 新潟県柏崎市西本町2-6-21
お客様専用：0120-971-743 ☎0257-222219 fax0257-24-8707

裏面へ
どうぞ



新酒に合う食べ物は？

新酒は出来たてなので、甘味があるお酒も、濃厚タイプのお酒も、下に刺激を感じたり、口の中で弾ける感じがあります。食べ物が口の中に残っているところへ、新酒を口にして飲み込むとお口の中はスッキリ！ということではいろいろな料理に合わせやすいのが特徴です。寒い季節は体を温めてくれる鍋料理が恋しくなりますが、口の中を洗い流してくれて、よく合うのではないのでしょうか。また天ぷらのような揚げ物、お造りや焼き魚にも、後味がスッキリしている新酒は相性がいいはずで
す。【しぼりたて新酒】で是非この冬を楽しんで頂きたいですね。

最近4号瓶って、スクリューキャップじゃなく、
王冠キャップになっている日本酒多くなりましたよね？
開栓する時、硬くて「開けられない」、開けた時「指が・爪が
痛い」など困ったことはありませんか？ 実は私もその一人…
そこで、【八海山3WAYボトルオープナー】誕生！！

これまでねじ山のあった瓶口を「ストレートな瓶口」へ



これに伴って、キャップもねじ式スクリューから「王冠キャップ」へ



清酒八海山は瓶の「うつわ」としての存在感や美しさを考慮し、瓶口をストレートタイプにしているため、中栓が開けにくいというお客様の声にお応えして開発された商品です。日本酒栓、ビールの王冠、プルタブの開栓が可能です。サビに強いステンレス材を使い燕三条地域の職人が手作りしました。

これで開栓時の悩みも解消ですね！

【八海山3WAYボトルオープナー】 880(税込)のところ、

今回特別に12月31日まで、約**20%引き700** (税込)でご提供します。

在庫なくなり次第終了
お早めに！

この秋新たに、阿部酒造「あべ」の特約店に！日本酒さらに充実。

今回、阿部酒造特約店となりました。当店はこれにより、
特約店としての蔵元ラインナップは次の通りです。

※別紙で「あべ」ご紹介。

- ・青木酒造（鶴齢）・朝日酒造（久保田）・阿部酒造（あべ）
- ・八海醸造（八海山）・原酒造（銀の翼）・緑川酒造（緑川）
- ・宮尾酒造（メ張鶴）・諸橋酒造（越乃景虎）
- ・雪椿酒造（ゆきつばき）

※【新潟清酒】蔵元のみ掲載。五十音順

となります。これからもどうぞよろしく願いいたします。



ノマタ酒店 〒945-0066 新潟県柏崎市西本町2-6-21
お客様専用：0120-971-743 ☎0257-222219 fax0257-24-8707