

# 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: satsyoten-1941@gmail.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

2024年4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の
- ・ 店の斜め向いのテナのアパートのシャッターの前に馬車可能です!

## 配達・地方発送致します!

詳しくはご相談ください。

### ビールサーバーレンタル

ご来店、市内中心部 配達承ります。  
ご自宅でのBBQ、パーティ、会社さんなど  
ご利用いただいております。  
お早めにご相談下さい。

### 戸沢村

#### えごま商品

- ・ えごまドレッシング 648円
- ・ えごま油 110g 1,748円
- ・ 火ケリえごま 200g 756円

ナリリン(西条たっぴ) 毎日の食事に!!

※やさい村は4月まで 第2・4水曜日入荷です。



### ハネッツ (茨城県 石岡市)

4/6(土) 13:00~

茨城からハネッツの  
角谷さんが来仙します!  
直販売していただきます。  
どうぞお楽しみに~♪

4/20(土) 17:00 入荷です

小麦粉、塩、水だけで  
作られる 薪窯カンパニー

- ・ <Xニ> 1/4カット 500~700円
- ・ 全粒粉
- ・ ホリスコ (くまの、ハセシタ、アモンド)

- ・ レズン
- ・ 黒ごまいぼんロール
- ・ 4種のドライフルーツとハセシタ (ホト)

1月	2火	3水	4木	5金	6土	7日
		本沢3丁目 パン工房		グイガビオ	ハネッツ 販売会	
8	9 ステカ フライ ソーセージ	10 やさい村	11	12	13	14
15	16	17 本沢3丁目 パン工房	18	19 グイガビオ ハテドカンパニー	20 ハネッツ	21
22	23 ステカ	24 やさい村	25	26	27	28
29 9:00~ 18:30	30	5/1	2	3 9:00~ 18:30	4 9:00~ 18:30	5 9:00~

### Eple 新入荷

<ジャム>

- ・ いちごとバナナ カルダモン 1,080円
- ・ いちごと赤ワインとスパイス 1,080円

<スパイス> おすすめです!!

- ・ デイリーカレー (カレー粉) 42g 1,296円  
これだけで 本格スパイスカレー  
の出来上がり。
- ・ チキンほもろん、お魚のカレー  
おいしかったですよ!!

### さかもと農園

干し芋 150g (平芋) 864円

しっとりやわらか~  
今だけの季節商品です。  
お早めにごうぞ~

### ハテドカンパニー

- ・ 手切り豚のハテドカンパニー 120g 864円
- ・ 発酵ハテド ジャパン 120g 972円

◎ パーティもいろいろ入荷します

イル モラッサートル

### ウイゼータ 2020 白 発泡 4,700円

生産者: アンドレア & エニコ  
生産地: イタリア ウェネト州  
品種: ウェスハイオ 100%

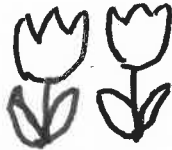


きめ細かい泡がグラス一面に広がり、アーモンドやくるみをローストしたような香りが漂い、仄かに蜜のような香りも、香りだけで驚いてもらえると思うし、グラスの底から立ち上がるダイヤモンドタスト(細米)のような気泡の柱が、飲み手の心を揺るわせる。口に含むとナッツのフレーバーが、口いっぱいになり、グレープフルーツやパイナップルのような芳醇な立体的な旨味とレモンを中心とした柑橘系のミネラル感と酸味が余韻へと導き、奥の方からアロキョットなどもキッチできるよ

翌日はモンペルのような旨味、酸味、淡味をまとった妖艶な雰囲気が出てくる。完熟した柑橘系の豊かな果実の中に深みとコクが丁寧に表現され、のりなどの海藻系のミネラル感が前面に溢れ出し、ナッツ類のオイルなフレーバーの中にバナナもいる。しじと体にスーッとしみわたる層の力が、抜けた包容力。とにかく柔らかく優しい〜! のり巻き、冷奴にジャコをのせて、おひたし、野菜のかき揚げ、出し巻卵、ベトナム料理にもバッチリ!

### ゼツピイ 2021 白 3,300円

品種: ウェスハイオラ 100%



2022年の12月にお会いした元獣医師のエンニコさん、今年で47歳かな。笑顔がとて素敵で陽気で気さくな方でした。ラゼンカラのアンジオリさんとの出会いがきっかけとなり2010年から自然環境に敬意を払い、その土地の力や鬼力を最大限に表現したブドウ栽培を幼馴染の元薬剤師のアンドレアさんとスタートさせた。ワイナリー名の「イルモラッサートル」は「道徳を説く人」という意味。アンジオリが「早く自分たちのワインを造れ!」と言って貸してくれた剪定道具につけた名前、損得利も善悪で判断し、自然、ブドウ、そして土に敬意を表し生産者として歩んでほしいというアンジオリなりのエールだったのかもしれない。

カモミールや黄桃、オレンジ、りんごなどさわやかな香りが漂い、口に入れた瞬間はピコ、144℃、洋なしなどを感じ、複雑で芳醇なワインだと思ふのだが、中盤から後半にかけての抜けの良さやミネラル感が横方向の広がりを見せ、熟したキウイフルーツのような果実の旨味と酸味が抜けるのを生み出す。徐々に柑橘系のフルーツの旨味とレモンのほろみ

漬けを食べたような酸味と苦味、そして各々の主張を骨格となるミネラルが全てをつなぎ、響かせ、奏で、森の中を散歩しているような爽やかさと心地よい気持ちに、翌日は和みかんのような果実と複数のハーブが口の中で漂い、大自然から湧き出る「清らかな水」のようにしみこみ、繊細で伸びやかな優しい酸味が後を支える。この美味しさをぜひとも体験してほしい。一杯で終わるワインではなく、一本を飲み干し、ストーリーを感じてほしい。

ムール貝のガリック炒め、ルーローハン、魚貝の天ぷら、出し巻卵、丁寧に仕事された白身魚やセカものと。

### カベルネーレ 2017 赤 3,100円

品種: カベルネソーヴィニヨン 70%、メルロー 20%、セリネーロ 10%

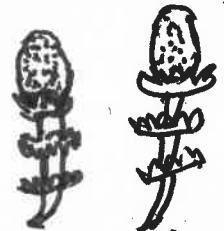
皆さん、旨いすよ〜! グラスから立ち上る艶めかしいバラカシの香りに包まれる。品種を見るとか!とした重いワインをイメージするかもしれませんが、柔らかく、温かみがある芳醇な果実味と土壌のミネラル感を優しくかつダイレクトに、

スムーズに体にしみこむ感覚に自然と笑顔がこぼれ、鬼力に引き込まれる。温度は低めから室温程度にまで幅広く、柔らかく瑞々しい果実とともに茎などの清涼感、喉の奥をキーンとさせる酸が、いいアクセントなり、ゼッターなチョコレートや黒こしょう、紅茶のような甘い香りもほのかに感じ、鼻腔から抜ける後半の余韻に運動性を感じる、動物性タンパク質を欲求するワインだが、私は火田のたんぱく質「大豆」を欲する。41コンカン! 手羽先、ガリの照り焼き。

シリルサンク

### サイダーマン 2021 微発泡(シードル) 330ml

生産者: シリルサンク  
生産地: フランス ノルマンディー  
品種: りんご 100%  
アルコール度数: 5.5%



グラスに注ぐとお花畑に迷いこんだかの様な蜜の香り、色は木曜やオレンジ色。泡は少なめだがシワシワのガスがとびこめられている。口に含むと複雑なりんごの味わいが感じ取れ、果実がキツと詰ま、していることと甘ったるさはなく、旨味と酸味のバランスがとれて心地よい。

冷やしてよし、常温でも熟した洋なしやマンゴーがみえる。ホムロー、エビ、豚の生姜焼き、鶏唐、天ぷら。