

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 7:30~20:30 営業しています
〒980-0871 15:00~19:00 (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://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

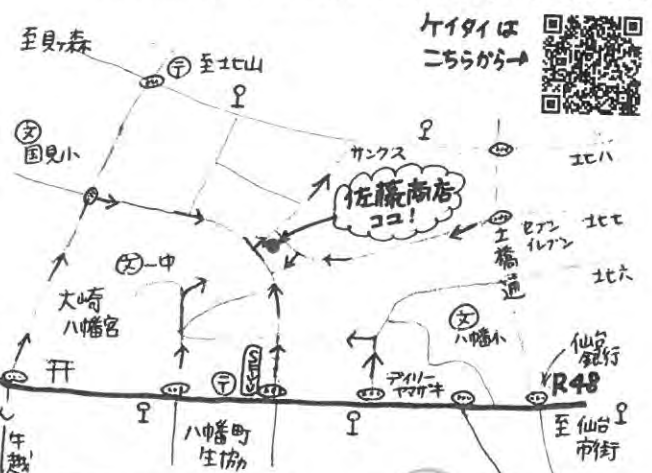
2017年7月1日発行

お車でお越しの方へ...

- ・ 店に向かって右手の自販機の前
 - ・ 店の斜め向いのセソ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。



ビールサーバー・木ダブル
ご予約受付中!!
毎週末は混み合います。
8月の予約も入り始めていますので
お早めにご連絡下さい。

夏こそ甘酒!!
八幡町の甘酒 竹園 720ml 1300円
三吉 甘酒 麦麹 1kg 1026円
手づくりリゾットの方へおすすめ!

角田・やま村さんの
自家製麦茶
水出しでもおいしい!!

縁ノ市 夏2017
7月8日(土)
14:00~17:00
@佐藤商店

月	火	水	木	金	土	日
					紅玉マシエ ◎秋田・榎子	
3	4	5 本沢3丁目 ハン工房 やま村	6	7	8 縁ノ市	9
10	11	12 ステカ& ユッチ やま村	13	14	15	16
17	18 マルトモの会	19 本沢3丁目 ハン工房 やま村	20 ファイン ソーゼージ	21 ワイパザビオ チーズ	22	23
24	25	26 ステカ やま村	27	28	29	30
31						

ワイン・日本酒 試飲の方
4アット制 1,500円
〈出展者さん〉
・イミフアム 石井さん(新庄)
・W(ダブルエー) 若木さん(ワイン)
・奥羽自慢 高橋さん(日本酒)
・大竹園 大竹さん(15ちみつ)
・OTA FUKUさん(そば)
・ひとつぶ堂 福原さん(10レ)
・やま村 三浦さん(角田)
・ひつじや 西塚さん(118:リからニ
ジンギスカン)
・ワイパザビオ(ナツミルチーズ)
・佐原 豆腐店(とうふ製品)
・ファイン(ソーゼージ)
117も1199めに入荷します!

7月のマルトモの会
7/18(火) 10:30~
13:00
@エルパークニビものみや
おむつなし育児・布おむつに
興味のあるママの集まりです

~ Eple 1-フォル ~
〈オリジヤム〉
・リンゴの麦畑バター 810円
・無茶な園の甘夏とレモンの
ラヴェンダージヤム 864円
・苺とバナナとレモンのジヤム 864円

・苺と赤ワインのジヤム 〈ハーブティ〉
クローブの香り 918円 陽だまりブレンド
・リンゴのチャップ 864円 (オレンジとジンジャー)
・1070リカケチャップ 1026円
・ルイボスシトラス
・ローゼヒューティー

皆様にお会いできる
のを楽しみにしています!
遊びに来てくださいね

モステロ ディ ヴィトルキア

コエ/セウ4 2015 白 2,228円

生産者: 修道院の修道女 78人の皆さん

生産地: イタリア ラツォ

品種: トレッパー 45%, マルカジニア 35%,
ヴェルディキオ 20%

当店の常連さんには超〜お馬鹿染みのワイン。糸内豆に合うワインとご紹介させていただき、大反響!

「本当だ!糸が切れる!」「合う〜!何ぞ?不思議〜!」と、様々なうれしいお言葉いただきました。

糸内豆のみならず、大豆製品全般と相性が良いようです。糸内豆とワインは色々試していますが(笑) なせコエ/セウ4が糸内豆のあの香りと合うのか、何ぞあのネバネバを切ってくれるのか不明ですが... 不思議だけど旨い!

アタックは柔らかいレモンの酸味や皮の苦味を感じ、時間の経過と共に温度が常温程度になると香りも味ももっとも柔らかくなってきたドンドン開いてきますが、2015年は開けたてから気持ちよくて柔らかい。

グレープフルーツやバナナのニュアンスが前面に見えてきて芯がしっかりとした厚みのあるミネラル感が味わえる。温度が上がると蜜のほろもみさかに見え隠れ、何杯でも何回でも飲みたくなる美味は、冷蔵庫、セラーに常備して下さい! 日常の食卓での良き相棒。こんなワインを気軽に飲んでもうえるとうれしい。大根と豚バラ肉、タコとキュウリとワカメの酢の物、冷奴を塩で... 完璧です!

新鮮な野菜に酸味が交じったドリンク、オイルサーティンにチーズ、魚の炭火焼き、サソマイのサラダ、じゃえんどうに松田マヨネーズ... 日常の食卓にどけこんでくれます。

酒井ワイナリー

バーダックワイン 2016 白 1,944円

バーダックワイン 2016 赤 1,944円

生産者: 酒井一平さん

生産地: 山形県 南陽市 赤湯

品種: 食用ブドウを数種類まぜこぜ

7月2日発売!!

数量限定

2017年のコックの会で参考商品として出して頂いたこちらのワイン。一緒に会に参加していた、とある造り手からも賞賛の声が。飲んだ自分も多種多様な食用ぶどうを中心に醸造、亜硫酸無添加でニニに落とし込むなんて正直驚きました。少し冷やし気味で飲んでも頂けます。2015年までリリースされていたバーダックワインから大幅にリニューアルし、ぶどう栽培の歴史が長い赤湯という土地・風土を感じてもらえます。熟期を過ぎた健全なぶどうを全2つのタンクで全房で発酵。

酒井ワイナリー

鳥上坂 デラウエア 2016 白 2,484円

生産者: 酒井一平

生産地: 山形県 南陽市 赤湯

品種: デラウエア 100% (自社畑)

一平さんの渾身の一本! 去年4収穫の手伝いにお伺した際、「自社畑のデラウエアのポテンシャルの高さを探る意味で単体で仕込もうと思ってました!」と。

実現しましたね! 一平さん!

甲州で仕込んだ“じょうびたき”から始り試行錯誤... 小娘さん、小娘泡と一歩一歩登り、今回の「鳥上坂 デラウエア」で殻を破った感があります。あの会を通じて他の造り手と深める信頼関係や醸造に対する寄り添う方、ここ数年の変化も... バグしたくなるよわ(爆) ワインを扱い始めた当初からお付き合いさせていただいている酒井ワイナリーさん、Tふんかうれいとうれいとして今後への期待が更に膨らみます。

開けた2リットル404といたガスが舌の上を刺激し、一気に飲むスピードを加速させる。香りは優しく、おりおろりんごやバナナ、生ずる複雑のハーブ、ひそかに樽香を感じる資質がしっかりと、芳醇な旨味を感じるワインです。

2017年6月現在では一日では飲みきれないで欲しいです。このワインの真骨頂は翌日以降の変化にあります。空気に馴染み、ガスが抜けると樽香も消え、隠れていたミネラルが表れ出し、ホシホシしちやいます。健全で強いぶどうを丸ごと食べているかのようなスタイルに、一平さんらしいエッセンスも(笑) ニヤマス。桜桂4日目のエロさと言ったら... 「食べることは生きること」そんなことを考えたワイン。土地の風土、歴史を重んずる一平さん、代々受けついできた伝統を守りつつ、今の時代に合わせるのではなく、「酒井ワイナリーさんらしい」エッセンスを加えながら、造り手本人が毎日でも飲みたいワインを造り続けてほしいです。

たかきびセビンバ科、夏野菜の炭火焼き。

安心・安全な虫よけ対策 おすすめです!!

パーフェクトホーション アウトドア ホディスプレー エキストラ
125ml 1,512円

菊花 せんこう 6時間用 30巻入 1,015円

” 角型ミニサイズ 32巻入 821円

虫刺されには... なんと!!

我が家の子どもたちには

ねんどのほみがきが効きます! これ以外はお嫌がりです

100g 1,134円