

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 9:00~19:00 営業しています。
〒980-0871 14:00~18:00 (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/satosyoten

2026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。

歓送迎会の季節...

サーバー、オードブル、お酒等配運承ります。
人数、ご予算に合わせてお見積りします。
会社で、ご自宅で、貸スペースで、お気軽にご相談下さい。



木の山ナッツ 人気です!
ピーナッツバター 1,380円
1,480円
アール・ド・フランス・みかん
ピーナッツバター 640円

ハネッツア お昼頃入荷

- 3/21(土)
- 小麦粉、塩、水だけから作られる新窯カンパニー
 - 黒ごま&いばかんロール
 - 3種のレーズンパン
 - オーブ&ケッパ
 - 4種のドライフルーツとハーゼルナッツ(ホル)

サバディヌ ガー入荷!!
トローネ ピアコ セズタ4オ
100g 2,700円
トローネ
アップル ストリートマンドリン
100g 1,700円
本材料は100%スローストの
フレディオ指定、フェアトレード、
有機栽培のものを使用

2月	3火	4水	5木	6金	7土	1/8日
9	本沢三丁目 パン工房さんば いばくお休み です		12	13	14	15
16	17	18	19 ワイザセオ (4-ス) ハテドカンパニー	20	21 ハネッツア	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	4/1	2	3	4	5

magazzino 38
手切り能登豚の
ハテドカンパニー
908円 (120g)
もちもちとした肉質、口の中でじわっと
広がる旨み、キュッとまとった旨み。
肉質のものをかみしめるような食感。

発酵ハテドシヤホン
998円 (120g)
ハジ味噌で味に深みがある。
いぶりが、この香ばしさと
サクサク食感。そして新たに
ミックスナッツが入り、コク
が増しました。山椒が
まいてます。

自然農園 ウレシハモシリ(花巻)
冷凍 4キンウインター 150g 861円
ハイスプリスト 150g 1,099円
ローズハム 100g 732円
豚のウインター 150g 1,099円
(Xスの豚ちゃん) 入荷してます!

自然卵 10個入 972円
清流おきなバト割りを
200g 907円
松田マヨネーズ 300g 756円
(ウレシハモシリさんの卵使用)

LOWBROW CRAFT

Roadrunner TABIJI 2025 微発泡

生産者: 赤城学

2,630円(税込)

醸造所: LOWBROW CRAFT (糸市町登町)

品種: 旅路 100% (仁木町産)

旅路は小樽で発見された土着品種。栽培面積は年々減少傾向にあるようだ。糸市や隣町の仁木町で歴史を繋いでいる。今お付き合いさせていただいている生産者で旅路100%で醸造しているのは赤城さんぐらいだろうか。独特のスパイス感と心地よい酸味があり、本当に好きなんです。旅路のワインが!

様々な料理、そして伝えたい人が頭に浮かびます。

王冠をはずすと「フジッ!」小さな音を残し、液面の変化はないな〜と油断していたら、ゆっくりと泡が上昇してくる。

王冠をはずしたらすぐにグラスに注いで下さい!!

少々濁りのあるブラッドオレンジの断面のような液体が現れた。泡立ちもよく、気泡が弾ける度にラズベリーやオリオロスリンゴの香りが広がり、これ絶対やばいやつだ!

口に含むと一瞬で笑顔になる。ジワ〜と舌を刺激する発泡感、黄桃や熟した洋なしのような果実が反映され、キーワードとなるのは生姜と複数のハーブが混ざり合ったオリエンタルな香り。オレンジの雰囲気もあるが暑さの影響で早摘みしたことが力を奏したのだろうか。

今回はアセロラやサクランボのようなキュンキュンした甘酸っぱさの中にほのかにアズキも顔を出し、ハーブ園でトロピカルフルーツでも食しているような癒しの空間。

温度が上がると生姜の蜂蜜漬けのような旨味と熟したアズキが現れ、余韻も長く続き心も体も満ちる充足感が湧き上がる。めちゃくちゃおいしくて初日で2/3飲んだ! 笑

2日目はテロホンのような果実味と奥にははちみつレモン氷のような景色も見え、生姜と複数のハーブ感も健在で疲れた体にしみこみますね〜。癒しの効果抜群です。

旅路を飲みながら電車の旅をしたいな... リポート必至です。

中華、東南アジアの料理と、和食店でスタート〜ラストまで。鶏羽子、魚のフライなど揚げもの、バーニャカウダ、牛肉のワイッシュ、ガランティヌ、ポロネーゼ、豚とほうれん草のハーブソルト炒め、レニコンの葉揚げにハーブソルト、チャアチエ、ホテルイカの酢みそ

とくに
在庫潤沢です!! まとめ買い大歓迎!!

コスパよし! リポート必至です。

ハ漱葡萄酒

Petillant Rouge 2025 赤 微発泡

生産者: 山田直輝

2,530円(税込)

醸造所: 高橋葡萄園 (岩手県花巻市)

品種: キャンベルパーリー85%, サニールジ28%,
ナイアガラ5%, アルモワール、カメイ2%。

山田直輝さんのお付き合いも10年以上になるのかな... 以前は滋賀県のとあるワイナリーで栽培・醸造の基幹を学び醸造長として活躍。その後は山梨(ドメヌオヤマダ)や長野(ドメヌオナカジマ)で石井修を継いだ後、地元岩手県に戻り元々果樹が植えてあった日当たりのいい高台の土地を開墾。商売上のお付き合いというよりも親戚のおじさんのような感じでした。

王冠をはずしてグラスに注ぐと少しいながらも大小様々な気泡が躍り出す。キャンベル香はかなり控えめでブルーベリーを煮つめたような香りが漂い、口に含むとピチピチとした発泡感と同調するかのようにブドウの凝縮感を存分に感じる。

今までの経馬と知識を最大限に出し入れしながら醸造したのが随所に感じます。ブドウの品種の個性をしっかりと感じとるし、とにかく「いやらし」がない。つましつがましくない飲み手の口に響く液体で発泡感がやばいことで見えてきた景色がある。

アタックのキャンベル香の軽減、サニールジ28の上でもある果汁のボリューム感と甘味がさくらんぼやアズキのジューシー、ブルーベリーの旨味を生み出してほのかにキャンベルの香りとキュンとする酸の主張。そしてまだまだ使用率は低いですが苗から育てたカメイ(早摘み)からは青さや香草のような香りとアルモワールは中盤の厚みと余韻のタンニンを生み出し、ワインとしての完成度と渾然一本の旨みを生み出している。

(日で2/3ほど飲んでしまった。(笑)翌日も発泡感が微量ですが残り、状態もバッチリです!

お肉や煮込み料理食べたくてなりますね。ソーセージ生ハム、サラダ、パテなどのシャルネトリー、お女子み火焼き、タコ焼きなどソースが交った料理、レモン鶏とバッチリ!!

このワインが仙台と山形でウイニユロン(ぶどうを栽培しワインを作る人)を目指す2人の同級生の刺激となるだろう。今年で37歳トリオが見せてくれる各々の道、3人には期待しかない。ズブズブの関係にはなりたくないが、これから生まれるワインを中立的な立場から見届けたい。