

■当店イチオシの地元の日本酒■

お待たせしました。常温保存可能な夏の「水辺のくに」が発売です。夏のギフトにおすすめです。

純米吟醸 水辺のくに

「水辺のくに」は、弥生時代に稲作が始まった遠賀川流域の緑豊かな古代の国家（くに）をイメージしたお酒です。

純米吟醸「水辺のくに」は遠賀川流域産の酒造好適米・山田錦を原料として遠賀川上流にある寒北斗酒造で醸造した原料米産地指定のお酒です。清楚で澄みきった香り、やわらかい口当たりおだやかでバランスの良い美酒です。

純米吟醸 水辺のくに

＜醸造元＞寒北斗酒造株式会社 1800ml 3240円 (税込)
 ＜原料米生産者＞小竹農産 720ml 1512円 (税込)



使用米:山田錦(麴米・掛米)、五百万石・美山錦他(掛米)
 精米歩合:50% アルコール度:13度 日本酒度:-5
 和食に最も合うスパークリング日本酒。にこりではありません。上品な和風シャンパンです。

八海山 瓶内二次発酵あわ

720ml 3888円



スパークリング山本

開栓時要注意!!

しっかり辛口で、しっかり炭酸の効いた発泡日本酒。私が知る限りでは、最もシャンパンに近い味わい。開けるときは大変苦労します。開けては閉め開けては閉めを数度繰り返してください。

720ml 1728円



「熟成古酒 明るい農村」
 今年も入荷しました
 四合瓶 一七二八円
 一升瓶 三〇八六円

おおばタイムズ

2017年7月号

この夏おすすめの美味し〜い生酒

手取川 純米大吟醸 生酒 kasumi



石川県の手取川から、「これは、うまい!」と太鼓判を押せる、純米大吟醸生酒が限定入荷しました。名前のkasumiのとおり、ほんのりかすんでいます。清楚でフルーティな優しい香り。口に含んだ時の上品なジューシーさ。完璧です。720ml 1944円 (要冷蔵)

上を向いて歩こう

1.8L 3024円



八幡東区「天心」のダークホース。クリアな辛口で、すっきりと心が前向きになる味。雑味がなく、ストレスのない食中酒タイプ。明日も頑張るかあ。

天心夏純米スルー

720ml 1480円



写真でははっきりとわかりませんがプリリアントな瓶。北九州のイメージが一気にアップしそうです。辛口。

からはし純米吟醸

1.8L 3240円



720ml 1480円

福島県の「会津生まれ」の限定酒。今年、例のロンドンのコンテスト「IWC」純米吟醸の部で、見事第一位になりました。しっとりと落ち着いた正統派。冷やして。



「ツン」「みとら」でおなじみの田崎酒造から芋焼酎の「ぶら」発売!

明らかに他の蔵元さんとは、一線を画す味わいの芋焼酎を造る杜氏の野崎さん。「ぶら」は、黄麹・低温発酵・蒸し芋・常圧蒸留・2年貯蔵。杜氏さんとしては「香り」をテーマにもってきて、様々な飲み方でもはっきりと美味しい芋の香りを楽しめる焼酎をめざして造ったそうです。野崎さんファンのみなさん、お待たせしました! 1800ml 2484円

- 八海山のあま酒は7月から順調に入荷してくる予定です。新商品の乳酸発酵の麴あま酒は8月からの入荷です。あま酒は実は「夏の季節」です。
- 久保田の新商品「久保田純米大吟醸」は次の入荷は10月です。
- 当店入った奥の冷蔵庫が3面から6面に増えています。冷酒がたくさん。

ホームページが新しくなりました♪
www.sake-wine.com

- 福岡県中間市東中間2-2-3
- tel/093-245-0814
- fax/093-245-6760
- email/oba@sake-wine.com
- URL/www.sake-wine.com
- 営業時間/10:00am~7:30pm
- 定休日/日曜日
- 電話&ファックス&メールでのご注文が可能です
- 全国発送承ります ■お酒は二十歳になってから

おおば酒店



当店では表示はすべて税込価格です

大玉水牛モッツアレラ

じゅわつとミルクが水牛だね
 250g 2160円

中玉水牛モッツアレラ

手軽に食べたい小ぶりタイプ
 125g 1080円



新鮮!水牛のモッツアレラ生
 この夏下記3回限定販売

賞味期限は当店入荷日から4日間ほどです。予定を立ててご購入ください

7月14日(金)・7月28日(金)・8月9日(水)
 <基本予約販売>

イタリアから空輸です。入荷日の5日前までにご予約ください。

お電話で→TEL 093-245-0814

店頭で→スタッフにお伝えください

●数に余裕がある場合は当日購入も可能です●

他では味わえない弾力と繊維感、ミルクのジューシーさがあります。乳脂肪分の多い水牛のミルクの本来の甘さと適度な塩味があり後味の余韻も長い、本物のモッツアレラです。スライスしたときにじゅわつと出てくる濃厚ミルクがその旨さを物語っています。スライスしてトマトとバジルと食べるカプレーゼサラダは絶品。上質のオリーブオイルをかけて贅沢な一皿に。

セカンドチョイスとしておすすめは

大玉水牛モッツアレラ冷凍 250g 1400円

本来モッツアレラは冷凍できなかったのですが、特殊な技術で最近冷凍に成功しました。一日かけてゆっくり戻せば、味わい自体はほとんど変わりません。店内のグレーの冷凍庫にほぼ一年中あります。

モッツアレラに合うおすすめワイン

やはりイタリアの辛口のスパークリングが辛口の白ワインが合います。スパークリングなら「ロミオとジュリエット プロセッコ」1500円。白ワインなら、「モリ・ピアンコ」1500円がおすすめ。

8月のお休みは日曜祝日の定休日に加えてお盆休みとして15日(火)をお休みとさせていただきます。11日と13日と15日の飛び飛びのおやすみです。