

# おおばタイムズ

2018年9月号

## 秋のひやおろし



普通、日本酒は加熱殺菌してから夏を越し、出荷前にもう一度加熱して、品質を安定させて市場に出されます。つまり、市場に出るまでに2回の加熱殺菌の工程があるのです。「ひやおろし」は、2回目の加熱をせずに、夏を越えたそのままの姿で、出荷されるこの時期だけのお酒です。フレッシュ感と熟成感を半々併せ持つひやおろし。「お酒がちょうどいい具合に熟成して美味しくなりましたよ〜」これがひやおろし。秋の味覚には秋のひやおろし。大庭が厳選したラインナップ。どれも個性的で旨い。<保存方法>ひやおろしはラベルに要冷蔵と記載のないものは、常温保存できます。

<秋のひやおろし>リストは裏面にあります

## 季節限定 生ホップビール

今だけ！フレッシュホップ仕込み

通常、乾燥して使用されるホップですが、このフレッシュホップ IPA は摘みだて生の「かいこがね」を使用した今の時期だけの特別なものです。まるでホップのシャンパンのような、ドライな飲み口と圧倒的なホップ感をお楽しみください。

サンクトガーレン FRESH HOP IPA  
330ml 488 円 <要冷蔵>



## 鹿児島酒造のふんわり芋焼酎

I-MO 26 い〜も ふんわりん 無和水

焼酎の蒸留における「初留取り」を「末垂」を絶妙にブレンドして、アルコール度数26度の芋焼酎です。名前のおり割り水なしの「無和水」でふんわりんとした味わいの芋焼酎に仕上がっています。「やさしいも黒瀬」でおなじみ鹿児島酒造から届きました。

アルコール度数26度 720ml 1767 円



## ジブリと仲田さんのスペシャル赤ワイン ルー・デュモン 紅の豚

プロフェッショナル仕事の流儀への出演で一躍時の人となった仲田晃司さんと、スタジオジブリとのコラボワイン第3弾。まるやかで程よいコクをもつ、仲田さんらしい飾り気のない自然なおいしさ。ラベルはジブリのプロデューサー鈴木敏夫氏の描きおろし。

産地：フランス/ブドウ品種：メルロー、シラー他 750ml 2400 円

## インターナショナルワインチャレンジのチャンピオン酒 IWC 2018 SAKE

ロンドンで毎年行われるインターナショナルワインチャレンジ (IWC) で、今年は福島・奥の松の「あだたら吟醸」が総合チャンピオンに選ばれました。そして、純米部門の第一位になった福島・名倉山の「月弓」も入荷しています。この機会にぜひ味わってみてください。



▲奥の松 あだたら吟醸 1800ml 2160 円 / 720ml 1080 円  
名倉山 月弓 純米酒 1800ml 2700 円 / 720ml 1436 円▲

## おおば酒店

- 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
- 電話&ファックス&メールでのご注文可
- 営業時間/10:00~19:30 ■お酒は二十歳になってから
- 定休日 日祝日 ■当店の表示価格はすべて税込みです



## 敬老の日の贈り物

9月17日(月)

全国発送承ります

## 寒北斗セミナー開催

イベント  
水辺のくに  
博覧会

寒北斗を飲みながら楽しい時間を過ごしましょう♪

遠賀・中間地区のイベント「水辺のくに博覧会」の一環として、寒北斗酒造の杉田社長におおば酒店での講演を依頼しています。寒北斗を飲みながら、杉田社長のお話を聞くというぜいたくな時間を過ごしてみませんか？18名定員と限りがありますので、興味のある方はお早めにご連絡ください。

日時：10月14日(日) 18時~21時  
場所：おおば酒店2階  
定員：18名(大人限定) 定員になり次第締め切り  
会費：3800円(寒北斗各試飲酒&懐石弁当)



## ボジョレ・ヌーボー

ご予約承り中！11月15日(木)解禁

美味しいボジョレはやっぱり美味しい。自然派ワインを中心に多数取り揃えます。国産を含め、ボジョレ以外の新酒もお楽しみに！

■注文書は9月中旬以降店頭にて■  
\*\*\*\*\*  
\*ご予約特典→記載の価格からすべて10%OFF\*  
\*\*\*\*\*



●9月の予定は...

- ・アルマニヤック・出羽桜 一路
- ・プリミティーボ・バランタイン
- ・ビッグ・ビート・作 朝日米
- ・マール・グレンフィディック...etc.

- ・ちょっといいお酒を50cc~200ccの小分けで販売。
- ・店頭で繰り返し使えるボトルを200円で販売しています。
- ・ボトルは持参でも構いません。200cc以上もOKです。
- ・ワインやお酒は酸化しないワインサーバーから注いでいます。
- ・蒸留酒はカウンター背面のバー用ワンショットメジャーから。
- ・店頭で試飲(有料)はできますが、車の運転はダメですよ。

- 「純米酒頒布会」申し込み受付中！十月~来年三月までお届け
- ホテルオークラ福岡「純米燗酒祭九州場所」9月30日(日)
- 寒北斗「寿限無」は9月が最後の入荷です。
- ハードリカーがあいかわらずどんどん増えています。