


八海山のあまさけ

お待たせしました。昨今のあま酒ブームの火付け役「八海山のあまさけ」を、やっとご案内できます。つぶつぶ感がなく、とても飲みやすいタイプで、疲れた時のエネルギー補給に。今回は、新発売の「八海山乳酸発酵の麹あまさけ」もご案内。植物由来の乳酸菌を使用。どれも要冷蔵です。

825g 864円
410g 475円
118g 227円




あいらぶ寿司純米 (要冷蔵)

名前の通り、お寿司に合うよう造られています。はっきりとした切れの良い辛口で、ほのかな香りがそれを和らげています。出来がとても良いので、辛口好きは是非飲んでみてください。

1800ml 2757円 720ml 1357円

熊本ワイン
契約栽培
シャルドネ種
100%

心白シャルドネ

しんぱく 720ml 2160円



熊本を応援しよう!

- シャルドネのフルーティな香り
- 穏やかな酸味で柔らかい辛口
- やさしい味わいの和食に合います
- 熊本県菊鹿町で契約栽培されたシャルドネ種を100%使用



YOKOHAMA XPA ビール 限定発売

貴重な生ホップ使用。おまけに通常の4倍!



ハーブの一種であるホップは防腐効果の他、華やかな香りと爽やかな苦味をビールに与えます。使用したホップは通常の約4倍。それも生! 柑橘を思わせる香りと、余韻にまで残る鮮烈なビター感がクセになる旨さです。国産の生ホップを通常の4倍使用。2013年にワールド・ビア・アワードで世界一のIPAビールに輝きました。神奈川県桑名市のサンクトガーレン社から

330ml 488円
<要冷蔵>

↑写真上が生ホップ。下は通常使われている乾燥ホップ

おおばタイムズ

2017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

紙面の都合上、半分くらいしか載せていません。実際はもっともっとあります

年々人気が出てきているので、今年も思い切って50種類以上取り揃えます。裏のリスト以外にもありますが、店頭でご確認ください。9月9日重陽の節句(新暦)が「ひやおろしの日」となっていて、その頃ほとんどの銘柄がそろいます。季節商品のため追加注文がききません。品切れの際はご容赦ください。



得月とくげつ

720ml 4719円

毎年恒例。中秋の名月(今年は10月4日)に向けて朝日酒造から発売されます。久保田萬寿のもうひとつ上のランク。円熟の境地。年に一度の発売。9月6日ごろ入荷予定。

作 ぎく 純米大吟醸

槐山一滴水 (かいざんいってきすい)

岡山雄町 45% 精米

1800ml 6480円 720ml 3240円



久保田とスノーピークのコラボ

雪峰 9月21日入荷

720ml 2980円



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/日曜祝日
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

準備中 今月中旬を目標に、店内でワインや日本酒、ゆくゆくはハードリカ一等も、小分けお持ち帰り、有料試飲ができるよう、準備中です。 **準備中**

日本酒の会のご案内

日本名門酒会友の会

2017年11月5日(日)
リーガロイヤルホテル小倉3F
詳しくは来月号でご案内いたします

敬老の日の贈り物

9月17日と18日は祝祭日のため、当店はお休みです。お早目にご準備ください。期日指定の全国発送も可能です。リボンラッピングも承ります。

9月18日(月)
全国発送承ります

ボジョレ・ヌーボー

ご予約承り中! 11月16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 10%OFF

ホームページが新しくなりました♪
www.sake-wine.com

9月のおやすみは日曜祝日で、カレンダーどおりです。シルバーウィークもカレンダーどおりのおやすみです。よろしくお願いいたします。