

OBA TIMES

VOL.006

20210907

今だけのお楽しみ！ フレッシュホップの クラフトビール



今年もこの季節がやってきました。とれたて生ホップのビールが楽しめるのは今だけ！毎年定番のサントガーレン「フレッシュホップ IPA」に加え、今年のうちゅうブルーイングの「フレッシュホップ DIPA」も到着。それぞれ味わいの異なる生ホップのビールをお見逃しなく。



FRESH HOP IPA (写真左)

サントガーレン・神奈川県
330ml 537 円

伝説の国産ホップ第1号「かいこがね」を使った IPA。フレッシュなトロピカル感シトラス感があり苦味は強くなく、フルーティな味わい。

FRESH HOP DDH RUSTIC DIPA (写真右)

うちゅうブルーイング・山梨県
350ml 890 円

生ホップは「宇宙 CASCADE2021」を使用（一部乾燥ホップも使用）。柑橘系のフレッシュな味わい、口当たりはやわらかいがしっかりした苦味。

表示価格はすべて税込みです

IWC チャンピオン 2021 御湖鶴『山恵錦』の 無濾過生原酒



長野・諏訪湖から見える富士山



要冷蔵

世界一の日本酒を選ぶイベント IWC (インターナショナルワインチャレンジ) 2021 年が6月に発表され、今年長野の「御湖鶴 (みこつる) 純米吟醸山恵錦 (さんけいにしき)」が世界一のチャンピオン・サケを受賞！受賞した火入れのお酒は蔵元さんでもすぐに完売となっていました。この度、無濾過生酒バージョンが入荷しました。こちら少量入荷ですので、皆様お早めにご購入下さい。

御湖鶴 純米吟醸 山恵錦 無濾過生原酒

諏訪御湖鶴酒造場・長野県
720ml 1760 円

御湖鶴は大正元年創業の老舗蔵でしたが、数年前に業績悪化で破産して一時は酒造りが途絶えました。しかしこの美味しいお酒を絶やしてはいけないと福島県の磐栄運送が運営母体となり新生御湖鶴として復活。復活してから3年目での IWC チャンピオン・サケ受賞となりました。

長崎・壱岐の超辛口 よこやま 純米吟醸

焼酎のイメージが強い壱岐の日本酒という田舎臭い味わいを想像する方も多いかもしませんが(怒られる)、東洋美人の澄川酒造場で修行した横山太三杜氏の手掛けるお酒はとっても洗練された味わい。ほどよい香りと旨みをもつ純米吟醸で後味はスッキリ切れま。食事との相性もバッチリの超辛口酒です。



よこやま 純米吟醸 超辛7 要冷蔵

重家酒造 横山蔵・長崎県壱岐
1800ml 3410 円 / 720ml 1705 円

9月9日ひやおろしの日

宮寒梅の秋の酒 オータムタイム

秋のお酒の季節がやってきました。毎年9月9日は「ひやおろしの日」。冬に搾ったお酒がひと夏を越し、まろやかに熟成して届きます。ぴちぴちフレッシュな冬の酒から一転、旨みののった秋の酒をたっぷりお楽しみください。



要冷蔵

宮寒梅 純米吟醸 オータムタイム

寒梅酒造・宮城県
1800ml 2995 円 / 720ml 1650 円

夏の Mr. Summer Time に続き、宮寒梅の秋の酒は「Autumn Time」。理想の温度をキープして夏を越した円熟の宮寒梅をぜひお試しください。

裏面に秋の酒の入荷予定
リストがあります。

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

oba@sake-wine.com

https://sake-wine.com

営業時間

10:00-19:00

日祝日 10:00-18:00

定休日：特になし(正月・盆休み)

■お酒は20歳になってから■

9月1日より営業時間は
10:00-19:00 になりました
(日祝日は 10:00-18:00)