

# いしみず通信

http://koshimizu-s.com

☎055-975-0579

2011年10月号

発行元

奥水酒店

三島市広小路町8-14

秋のお酒、続々登場です！

秋らしい季節になってきましたね。暑くもなく寒くもなく、食べ物も美味しいし、お酒も美味しい、大好きな季節です！  
**【冷やおろし】**さて、秋の季節のお酒と言えば「冷やおろし」が只今発売中です。「冷やおろし」とは春先に（火入れ）した酒を大桶で貯蔵し、夏を越して外気と貯蔵庫の中の温度が丁度同じくらいになった頃、大桶から「冷や」のまま（二度目の火入れをせず）樽に「卸して（移して）」出荷したことからこのように呼ばれています。今現在奥水酒店発売中の冷やおろしは「浦霞 特別純米」「司牡丹 船中八策」「富士錦 純米冷やおろし」熟成した秋のお酒を是非お試しください！  
**【ポージョシヌーヴォー予約受付中！】**ヌーヴォーの季節になりました（十一月十七日解禁）奥水酒店では「人気の定番」や「新商品」などオススメの6種類用意しております。今年はどうな味なのか、とっっても楽しみます！予約受付始めましたので是非！（予約特典もあります！）

イタリア、ドイツ新酒も、もうすぐ！

ワインの新酒と言えばポージョシヌーヴォーが有名ですが、イタリアやドイツの新酒も奥水酒店では取り扱っています。それぞれの個性が出ていて、「ポージョシより好き！」という方も沢山います！是非一度お試し下さい。私も大好きです。ちなみにイタリアの新酒は「ノヴェットロ」、ドイツの新酒は「ティア・ノイエ」と言います。  
 ノヴェットロの解禁はポージョシより早く十一月六日です。こちらでも予約受付中です。是非ご賞味ください！  
 酒の肴ご飯のお供に、食べる酒粕！発売酒蔵、司牡丹から「食べる酒粕」が発売になりました。ほのかな酒粕の風味に宗田鯉と香り豊かな柚子胡椒が効いてます。アルコールは含まれておらず、お子様のおにぎりの具にも美味しいです。  
**「頑張ろう、東日本、東北！」**  
 被災地のお酒、支援しています！皆さんから頂いた募金を宮城県と岩手県に寄付させて頂きました。ありがとうございました。（次回、福島県）

残ったワインを使つてのレシピ！

残ったワインと季節の食材を使いソースを作ってみました！赤ワイン&きのこをたっぷり使った秋のソースです。ふわトロのオムレツやチキンソテーに添えて召し上がれ！

あったかご飯やパスタにかけるのもオススメです。

ソース・オ・シャスール（狩人風）  
 （きのこを数種使った料理を狩人風と言つてます。）

（材料4人分）

ベーコン 1枚（細切り）

玉ねぎ 中1/4個（薄切り）

オリーブオイル 小さじ2

きのこ類 150g（きのこ数種マッシュルーム、エリンギ、しめじ等）

赤ワイン 500cc

水 1000cc

コンソメキューブ 1個

ケチャップ 大さじ1

ドミグラスソース缶 1缶

（作り方）

①ベーコン、玉ねぎを炒め、オリーブオイル、きのこを加えしんなりするまで炒める。

②赤ワイン以下すべてを入れ、コトコト煮込む。

★★★（星つ、三つです！）

☆試飲会で見つけた逸品！☆

寒くなり、鍋料理の機会も多くなりますが、「薩摩スパークリングゆずどん」オススメです。ゆず焼酎の炭酸割り、酸味と甘みのバランスが良く美味しいです！  
 トライスロンに出場しました！

佐渡の大会ではタイムオーバーによる失格で涙を吞みましたが、横浜の大会で初めて完走することが出来ました。七月まで25m泳ぐのがやっとでしたが、遅いながらも1500m泳ぎました。  
**10月の予定**

十月二日（土）ペンダフル（葉書の会）

十月二六日（水）定休日

十一月二日（水）定休日

十一月三日（木）大通り祭り出店

十一月九日（水）定休日

十一月十七日（木）ヌーヴォー解禁

\*三嶋暦、発売開始しました！

\*ポージョシヌーヴォー予約受付中

\*ノヴェットロ、ティアノイエ予約受付中

奥水酒店ホームページ開設！  
 新着商品等情報満載です。  
 是非遊びに来て下さい。  
 ホームページアドレス  
<http://koshimizu-s.com>  
 携帯サイト  
<http://.com/koshimizu-s.com/i/>  
 ※新しく奥水酒店のマークが出来ました！

