

2008ワイン頒布会

10月～1月の4回、10月10日〆切り

飲み比べも楽しいお得なコースから極上のワインまで、4コースを用意したワインの頒布会。10月から来年1月まで、4回にわたり、毎月末にお届けします。(D/ラグジュアリーコースは単月お申し込みもOKです。)

A/赤コース

世界の赤ワイン特選コース

各月3150円(税込)
世界各国、約1000アイテムの取り扱いの中から、个性的で、飲み口の良い赤ワインを用意しました。



▽10月
ピリネオス モリステル
レッド
スペイン/1943円



▽11月
ドレーヌ フオルサ レアル
マストラガリグー
フランス/1575円

B/赤白コース

食卓を彩る赤白特選コース

各月3150円(税込)
獲りたての旬の食材と共に楽しんでいただきたいお薦めのワインを取り揃えました。



▽10月
レゼルヴ デュ プチボワ
ヴィオニエ
フランス/1470円
ヴァツレ デラ カーテ



▽11月
フリッチ グリユーナーフェ
ルトリーナ ヴアグラム
クラシック
オーストリア/1943円
シャトー ド ピトレー
フランス/1890円

C/プレミアムコース

ブルゴーニュ、イタリアから
トップワイナリーの競演

各月5250円(税込)
素晴らしい作り手たちが慈しみながら育てたぶどう。一切の妥協を許さず造り上げた最高の1本です。(赤白どちらか)



▽10月
ミッシェル グロ オート
コート ド ニュイ
ルージュ 04
赤・ミディアム/3675円



▽11月
シルヴィオ ナルディ
ロツォ モンタルチーノ
赤・ミディアム/3675円
マニンコール レゼルヴ
デラ コンテッサ 06
白・辛口/3203円

D/ラグジュアリーコース

グレートヴィンテージを集めた
最高に贅沢なコース



▽10月
シルヴィオ ナルディ
ブルネロ デイ
モンタルチーノ 01
イタリア/6615円
エンコ サンティン
モンテペルゴリー 01



▽11月
ミッシェル サラザン
シヴリ 1級 レ グラン
プレタン 02
フランス/4830円
ジャン タルディ ニュイ
サン ジョルジュ バド
コンブ 02
フランス/7875円

なお、12月、1月分は、紙面の都合上割愛させていただきますので、リーフレット(B4オールカラー2ページ)ご希望の方はコヤマカンパニー担当者までお申し出下さい。

世界に冠たる日本酒

その三十九●再び、お米の話①

縄文の太古から、日本人はお米とともに暮らして来ました。稲作農耕文化が定着して以来、日本人は主食と酒の原料がお米という生活を続けてきたのです。とは言っても、全国津々浦々、日本人のすべてが三度の食事に米飯を食べられるようになったのは、昭和になってからのことだそうです。

神様に米のご飯と米の酒を供え拍手を打つという先祖からの儀式も一般家庭からは影が薄くなってきたことは否めませんが、少なくなってきたとはいえ、結婚式における三九度や正月に祝うお屠蘇の形に見られるように、お酒が「祝」というものの中にまだ根付いています。
日本人の暮らしの中心にあったお米ですが、現在を眺め

酒の80%は一般米使用
酒造好適米使用は2割

たり、焼酎だったり、お米離れのなんと激しいことでしょう。(お米を食べなくなる、日本酒に対する味覚も鈍ります。)

戦後のわずか半世紀で、日本人はそれまでの食生活をいとも簡単に異文化に明け渡したと言ってもいいぐらいの変化を受容してきたのです。

しかし、日本酒造るには、

コシヒカリ」です。

酒造好適米として各県で指定されているものは84種(平成17年度)、約7万トンと言われていますが、酒造りに使われているお米は全量で約30万トンということですから、酒造好適米の占める割合は2割そこそこといったところですね。

ということ、お酒の80%

お米がなければ話になりません。時節柄、酒米をテーマに述べてみようと思います。
日本国内で栽培されているお米は現在、約270種(10アール以上)で、年間約870万トンが収穫されています。最も多く栽培された品種は「コシヒカリ」で、昭和54年以来連続して1位となっています。水稲粳米の約37%が「

近くは普通の粳米で造られているということなのです。お米の澱粉質があれば一応、お酒はできるのです。
酒造好適米はよく名前を耳にする「山田錦」を筆頭に、「五百万石」「美山錦」「雄町」「八反錦」……と続きます。これら酒造好適米と一般米とでは、以前にも述べましたが、基本的には粒の大きさが違います。1000粒の重さで比較するのですが、酒造好適米の1000粒27g、28gで、一般米は20g、25gです。

「心白」と呼ばれる、米粒の中に組成密度の粗い不透明な白く濁ったような部分があります。この部分が中央にある方が良質とされていますが、一般米にはこの「心白」の発生があまり見られません。とくに、高品質のお酒を造るための麴づくりには「心白」の入っているお米の方が菌系の食い込み(破精といいますが)がいいのです。(次号に続く)

特選
空き店舗
情報

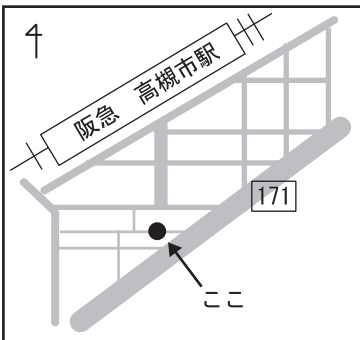
9月20日現在

このコーナーは新しいオーナーを待つ空き店舗についてのお知らせです。
お問い合わせはフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーへ。

☆ ☆ ☆
高槻市城北町2丁目
エソールビル
2階

約9・56坪

家賃18万5000円
共益費1万5000円
保証金100万円
返戻金50万(相談応ず)
阪急高槻市駅から徒歩約2分と近距離にある地下1階地上3階建てレジヤビルの一室。内装・設備と完備しており、いつでも営業できます。カウンター8席、ボックス8席、オーナーとして独立して開店したいと思われる方にぴったりです。



茨木市総持寺駅前町
松本ビル
2階
約6坪
家賃9万4500円
保証金100万円

阪急総持寺駅の改札を出てすぐ右側にあります。付近には飲食店など店舗も多く、人通りも繁華。内装・設備とも完備しており、いままぐにでもお店を営業できます。独立してスナックまたはバーを開店したいと思われる方には格好の物件です。

