

私たち田蔵が愛するお気に入りのモノ・ヒト・コトを発信し、伝えていく新聞です。

ワクライズム

2023年

第7号

TAKE
FREE



どんな時でもうれしい・
おいしい・たのしい

えがのえ

店主のおすすめ



お酒大好きな若店主のイチオシ！プレゼントにも◎

RECCOMEND



山の壽 純米 辛口 THE KAN

1.8L 3,300円 720ml 1,650円

燗酒ビギナーの方にも親しみやすいラベルと燗をつけると穏やかにひろがる香り。
お料理との相性もとても良く秋冬の食卓を照らす灯りの様なお酒です。
温度は上げすぎずぬる燗から上燗位がおすすめです。



天狗櫻 南果 芋焼酎

1.8L 3,630円 720ml 2,000円

瓶やラベル同様、とても個性的な杜氏さんが造っています。南国系の爽やかさを感じさせるフレーバー、水割りからお湯割り、なんでもこい！の芋焼酎です！



楯野川 BAR ヨー子 ドライレモンサワー

720ml 2,200円

瀬戸内のレモンと純米大吟醸が生む甘美な刺激。ヨー子らしい大人のレモンサワー。
瀬戸内の太陽を浴びて育ったレモンに純米大吟醸を贅沢に加えた、大人のための辛口レモンサワーです。純米大吟醸の上品な甘み、瀬戸内レモンの心地よい酸味とキレ。まさに大人の舌を満足させるレモンサワーになりました。



新商品

新しく入荷した商品をご紹介します。スタッフ全員で選んだ品になります。ぜひ、一度お試しください。

①クマオカキ 各種 410円 鉄板でつくる本格手焼き「おかき」

クマオカキは本格手焼きおかきです。国産米100%を使用し、職人が伝統の鉄板で一枚一枚手焼きしております。手焼き特有の優しい食感ですので、お子様からお年寄りまでお楽しみ頂けます。クマオカキは様々な味をお楽しみいただけます。手焼き一筋90年のホンモノのおかきをご堪能下さい!『親しみやすく中身は本物』そんな商品を目指しました。是非一度お召し上がり下さい。スタッフイチオシは手羽先味!あまじょっぱくて、一口食べればついつい、もう一口食べたくなるおかきです。
ごぼう、きなこ、手羽先、カレー、チーズ
どれもとっても美味しい!お好きな味を見つけください



②尾鈴山 山ねこ 自然発酵 700ml 3,905円

原材料の芋(ジョイホワイト)も米(山田錦)も全て私たちが運営する農業生産法人「甦る大地の会」にて無農薬・有機栽培した特別な一本です。発酵には酵母を添加せず木桶で丁寧に仕込み自然な発酵を促し素材の香りを優しく引き立てています。蒸留は銅釜で行いカラメルのような甘く香ばしい余韻が感じられます。原酒のまま瓶詰めしていますので、ロック、水割り、ソーダ割り、お湯割りと様々な割り方でお楽しみください。



④塩屋のピザ屋 PIZZA AKIRATSCH -ピザ・アキラッチ-

店主が一枚一枚、心を込めて作る本格的ピザを販売しています。外はサクッと、中はモチモチ。イタリア・ナポリスタイルのピザをベースに独自の製造方法で生地を作っています。「ピザ・アキラッチ」は、生地の仕上がりにこだわっています。その日の気温、水温、湿度、天候などの影響により、生地の仕上がりは大きく変わります。熟練の腕を持つピザ職人である店主が毎日微調整を行い、その瞬間、最も美味しい状態に生地を仕上げています。「ピザ・アキラッチ」は地産地消に取り組んでいます。特に塩屋産の海産物や神戸旬菜を可能な限り使用し、「新鮮」「安心」「安全」な食材でピザを作っています。ピザに添加物は入っていません。小さなお子様も安心してお召し上がり頂けます。※一部食材はイタリア産など輸入物も使用しております。



- ・赤い塩屋 1枚1,380円
塩屋で水揚げされたタコがたっぷり!一番人気。
- ・クラトフォルマッジ 1枚1,280円
ホワイトソースが隠し味。500度の石窯の中で4種類のチーズが溶け合い、至福の協奏曲(ハーモニー)
- ・塩屋の町のマルゲリータ 1枚980円
イタリア・カンパーニャ産モッツアレラをたっぷりトッピング。PIZZA AKIRATSCH定番であり、「最幸」の一枚。

③無糖レモンソーダ

720ml 1,870円

糖類・甘味料など一切使用なし。甘みゼロ。超すっぱ。糖質0g、糖分0g。これが究極。無糖ドライレモンソーダ。突き抜ける酸っぱさと、かすかな厚みが、「無糖#ドライにもほどがある」の特徴と言えます。ベルガモットオレンジを隠し味に用いている点ベルガモットというのは苦味が強いので食用にされないというのは食文化に興味ある人はご存知でしょう。苦味はココ、苦味をココとし、苦味をココに変えて。無糖なのに薄っぺらくない味が必要。という難題をクリアし実現しています。



嘉麻市の チーズ工房

自然豊かな福岡県嘉麻市で、イタリアチーズをつくっている工房です。イタリア人のオーナーがひとつひとつ手作りにしています。Cacioで使用している生乳は、地元嘉麻市のもの100%。工房で作る、フレッシュタイプと、熟成タイプのチーズどちらにも、防腐剤などの保存料は使用していません。イタリアの小さな工房で作られているような、新鮮で珍しいチーズをお届けしています。

Caciottina fieno 藁のカチョッティーナ 1034円

イタリアの伝統的なチーズの一種でもある藁のカチョッティーナ。無農薬の藁で包んで熟成させることでできあがる、柔らかい食感も特徴です。藁の中で長期間熟成させることにより、カットしたハーブや草花の自然な香りが染み込みます。味わいは繊細で、生クリームと牧草のような風味がします。藁のカチョッティーナは、パンや他の食材と合わせるよりも、そのまま食べることで本来の味わいを楽しめます。



Robiola45 ロビオラ45 948円

外皮の白カビや青カビによって作りだされる、濃厚で複雑な風味を味わえる熟成チーズ。熟成庫の中で数週間熟成させて作られるロビオラ45は熟成が進むにつれて、溶けたバター、クルミ、ドライフルーツの香りを伴う、コンパクトで象牙色のチーズへと変化していきます。そのまま食べるだけでなく、ワインやビール、日本酒と合わせたり、リゾットやパスタ、パイなどの料理にもお使いいただけます。



Eridano al pepe 黒胡椒のチーズ 957円

黒胡椒の風味が効いた柔らかいチーズです。40日間以上熟成させたチーズに、イタリア産のオーガニックオリーブオイルでコーティングをしたら、細かく砕いた黒胡椒をふりかけて更に熟成させます。熟成がすすむにつれて、黒胡椒の香りと辛みが浸透し、皮の下にはスパイスの効いた層ができあがります。皮に近い部分ほどぴりりとした胡椒の辛みを感じやすく、中心部はまるやかで甘みがあります。



自然派 粗糖 400g 440円

鹿児島県産 砂糖キビ100%使用

鹿児島県種子島産のさとうきびを煮詰め、遠心分離機で糖分を取り出した粗精製のお砂糖です。粗精製のため糖蜜がほどよく残り、ミネラルも含んでおり、砂糖本来の風味やコクがお楽しみいただけます。自然な甘さでどんな料理にもお使いいただけます。コクが強いので少量の使用で甘みがつき、美味しく仕上がります。



ご予約承ります

2024年バージョンの干支ボトルや干支ラベル。今だけの限定品など予約必須の商品を揃えました。贈り物や記念品などにもぴったりです。



2024



① 満寿泉 純米大吟醸

干支ボトル スペシャル 520ml 7,260円



その年の干支のガラス細工が封入された個性的なボトルの年末限定品です。中身は米の魅力を引き出し、キレよくまとめた純米大吟醸。御歳暮や御年賀の贈り物にはもちろん、年男・年女の方への贈り物や結婚やお子様の出産予定などで人生の節目を迎える方への特別なプレゼントとしても最適です。

② 満寿泉 限定大吟醸

干支ボトル スリム 350ml 2,420円



干支のガラス細工が施されたガラスの本場ベネチア製の美しいスリムボトル! 味わいもちろん、ボトルの美しさからコレクションされている方も多数です。中身は満寿泉の純米大吟醸! ご贈答にもおすすめな一本です!

③ 竹之園 オブリガード 縁起開運 金箔純米 Obrigado

1.8L 3520円 720ml 1870円



大海原に日の出、赤富士、縁起開運、迎春祝酒、おせちやお蕎麦、年末年始のお料理と味わう祝い酒。海の幸、山の幸を引き立てるまろやかな辛口です。新しい年の幕開けを言祝ぐオブリガード。ゆく年にもくる年にも感謝のオブリガード。さ、まずはオブリガードでオブリガード!!



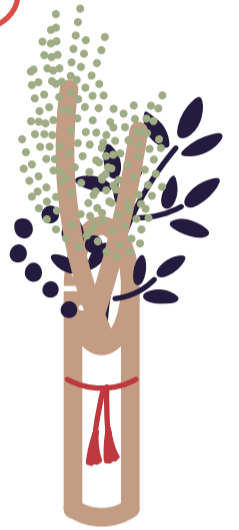
④ 寒北斗 干支之祝酒 純米酒

1.8L 3,300円 720ml 1,650円

寒北斗の干支の祝酒「辰年」

辰年は龍の年として知られ、力強いシンボルとして幸運を呼ぶとされています。辰ラベルのドライな純米酒を飲んで、縁起の良い新年を迎えましょう。

口当たりの良い綺麗な辛口の為、万人受けしやすく、お歳暮や新年のご挨拶、ご贈答におすすめです。年末年始だけでなく、様々なシーンでお楽しみください ※化粧箱付です。



⑤ 朝日山 ゆく年くる年

1.8L 3,608円 720ml 1,749円



久保田屋時代の明治中頃から当時の地名にちなんで誕生し、地元が育んだ新潟清酒の本流「朝日山」の季節限定品、新潟清酒の精華を年の暮れに楽しみ、明るい気持ちで一年の締めくくりを迎えるための年越し酒として、秋に収穫したばかりの新米で仕込んだ年末年始の定番酒「ゆく年くる年」です。酒名は、過ぎゆく年を顧みて、新たな年も希望の年であるようにとの願いを込めて「ゆく年くる年」と命名されています。秋に収穫したばかりの新潟県産の酒造好適米「五百万石」を用いて、麴米を50%、掛米を55%まで高精米して醸される吟醸酒です。



⑤ 始良本濁り

1.8L 3,000円 720ml 1,400円

始良本にごりは「薩摩芋」を一つずつ丁寧に皮剥きし、手造り麴、甕仕込み、木桶蒸留器と昔から変わらぬ贅沢な造りで生み出される本格芋焼酎の逸品。始良本にごりは上品な部分だけを集めたかのようなその美味しさ。始良本にごりはホックリと甘く透明感のある唯一無二の芋焼酎です。「始良」の蔵元「白金酒造」から年に一度だけ出荷されるのが「始良本にごり」です。



⑥ 市野屋純米大吟醸出羽燦々

720ml 3,630円



「今」に飲み継ぐ、信濃大町の伝統

慶応元年の創業以来、ここ信濃大町で世代をこえ愛され続ける市野屋のレガシーライン。北アルプスの恵まれた水源と肥沃な大地から受ける恩恵を、代々の杜氏が精魂込めて醸し続けてきた銘酒・市野屋/金蘭黒部。

この町の、いつもの酒。忘れ得ない、特別な故郷の酒。

感性をくすぶる良い意味での複雑さと奥行き。

食前・食中ともに楽しめる純米大吟醸。

山廃純米大吟醸原酒 出羽燦々。マスカット・黄桃・リンゴの果実香、ほのかに杉の香り、赤い花の蜜の香りも混じっています。

すっきり滑らかな口当たりに、米の甘みと程よい旨みが交差し、ほのかな酸味と苦味・渋味が後味を引き締める。食前酒・食中酒として楽しめる純米大吟醸原酒です。



⑦ 雪漫々しぼりたて生原酒

1.8L 7,260円 720ml 3,630円

あの雪漫々のしぼりたて生酒

出羽桜 雪漫々は、出羽桜を代表する大人気の限定大吟醸です。雪漫々は禅の言葉より由来しています。出羽桜大吟醸の二年古酒。大吟醸の馥郁とした香りと豊に熟れた味わいが特徴です。美しく華やかな香りが楽しめる、甘味を感じつつサラリと切れる非常に上品な酒です。日本酒度は+5と、現在の流行の甘口の酒が多数を占める中では辛口のキレの良い大吟醸としてたいへん貴重な存在となっています。

辛口といってもビリビリと飲みづらいわけではなく、奥行きのあるまろやかな味わいを伴いつつキレのあるバランスのとれた 雪漫々ならではの味の世界があります。



田蔵オリジナル商品のご紹介

1



みんなの甘酒
みんなの甘酒 EAT
三方を山で囲まれた自然豊かな田川盆地。夏季と冬季の寒暖の差が大きく、「美味しいお米の産地」と言われています。そんな田川盆地で心を込めて育てたお米をふんだんに使い造ったのが“みんなの甘酒”です。田川のお土産として、またはふるさと納税の御礼の品として全国の皆様に喜ばれています。

2



元気が出る
ビール

その時期、気候に合った美味し〜い門司港レトロビールを、門司港レトロさんに特別に詰めていただき販売しています。その時期によって中身もラベルも違います。田蔵でしか手に入らない、特別なクラフトビールです！

いつもありがとうございます。

引き続きご協力お願い致します。



2020年7月よりビニール袋が有料化となりました。それに伴い田蔵ではビニール袋・紙袋のリサイクルを心掛けております。つきましては、ご家庭で不要の紙袋など再利用可能な袋がございましたら、田蔵にお持ちいただき、再利用のご協力をお願いできないでしょうか？店頭で回収させていただきます。ご協力よろしくお願い致します。



始良の蔵「白金酒造」さんの
芋の皮むきに参加しました。

鹿児島県始良市にある白金酒造さんの元祖皮むき芋焼酎「始良」の仕込みに使われる芋の皮むきのお手伝いに今年も行ってきました。芋を一つ一つ手作業で行い、手作りの麴、甕仕込み、木桶蒸留器を使用し造っています。昔ながらの伝統的なやり方で贅沢に丁寧に造られています。蔵の見学もさせていただきましたが、蔵の壁の石造りや蔵内の壁を真っ黒にしている蔵付き酵母など歴史ある建物を目にして、長い歴史や時代の流れを肌で感じられ、とても趣がありました。約1トンから2トンほどの芋を参加者みんなで剥き終わり、その後、白金酒造さんが用意してくださったお弁当をテントの下で皆さんの色々なお話を聞きながら、その日は終了しました。その後、皮をむかれた芋たちで仕込まれた新焼酎「始良本濁り」が届き試飲しました。とても優しい甘みと上品さ、スッキリとした後味に感動。来年の皮むきも今からとても楽しみです。



田蔵の営業時間・定休日が変更になりました。

ご迷惑をお掛け致しますが、今後ともよろしくお願い致します。

味の番頭 田蔵

〒825 0018 福岡県田川市番田町1-7
TEL 0947-45-6961 FAX 0947-45-7295
HP: <https://takura.info/>
instagram: takura.ajinobanto

営業時間

酒屋：朝10時～18時

定休日：日・月

カフェ：不定休（インスタにてご確認ください。）

祝日はお手数ですが、お問い合わせください。

