



秋といえば『ひやおろし』!!

ひやおろしとは?

冬から春にかけて造られたお酒を蔵の中でゆっくりと約半年間の熟成により、味にまるやかさ、丸みが出て、になります。秋の味覚にピッタリです!!

熟成させ、夏を経て世に出てくるお酒。旨みたっぷりの円熟した味わいのお酒

全国各地のお蔵から
9月上旬より順次入荷!!
お楽しみに♪

あ あさひやま 朝日山 特別純米 まろやかな口当たりで、流れるようなのどごしが特徴 新潟県 朝日酒造 720ml ¥1,417	い てんぐまい 天狗舞 山麩純米 定番である天狗舞山麩純米のひやおろしバージョン! 石川県 車多酒造 1.8L ¥2,940 720ml ¥1,470	う だいしんしゅう 大信州 別圃い純米吟醸 味がしっかり有りながら、キリツとしまる辛口 長野県 大信州酒造 1.8L ¥3,000 720ml ¥1,575	え だいしんしゅう 大信州 別圃い純米大吟醸 柔らかさときれいな香り、広がる味わいを楽しめます 長野県 大信州酒造 1.8L ¥3,675 720ml ¥1,890	お すえひろ ねこまのしずく 末廣 猫魔の雫 純米吟醸 お米は福島県産の五百万石を使用。原酒でalcは17.5% 福島県 末廣酒造 1.8L ¥2,625 720ml ¥1,313	か けんこんいち 乾坤一 純米吟醸山田錦 香りと味のバランスが良い純米吟醸 宮城県 大沼酒造店 1.8L ¥3,360 720ml ¥1,680	き さくひめ 菊姫 純米 新商品 菊姫といえは山麩仕込みが有名ですが、これは速醸仕込みの生詰め 石川県 菊姫 720ml ¥1,970 coming soon
く まんさくの花 特別純米 米の旨味豊かな優しい味わいが特徴 秋田県 日の丸醸造 1.8L ¥2,730 720ml ¥1,365	け まんさくの花 旨辛口純米 杜氏自ら栽培したお米を使った、旨くて辛い純米酒 秋田県 日の丸醸造 1.8L ¥2,730 720ml ¥1,365	こ ほうすい 芳水 備前雄町 しっかりと旨味があり、芳醇な純米酒 徳島県 芳水酒造 1.8L ¥2,625 720ml ¥1,260	さ ほうすい 芳水 播州山田錦 サラリとしていてバランスの良い純米酒 徳島県 芳水酒造 1.8L ¥2,625 720ml ¥1,260	し りゅうせい 龍勢 八反錦純米 旨味と酸味がしっかりとあり、龍勢らしい酒質 広島県 藤井酒造 1.8L ¥2,940 720ml ¥1,470	す りゅうせい 龍勢 山田錦純米 山田錦らしい米の旨さと龍勢らしい酸味が味わえます 広島県 藤井酒造 1.8L ¥3,200 720ml ¥1,600	せ かがとび 加賀鳶 山麩純米吟醸 立ち上がる香りは山麩らしく、含んだ時の香りは吟醸らしい 石川県 福光屋 1.8L ¥3,150 720ml ¥1,575 coming soon
そ ひたかみ 日高見 中取り純米 香味のバランスが良い、飲み飽きしないお酒。 宮城県 平孝酒造 1.8L ¥2,940 coming soon	た がさんりゅう 雅山流 楓月 純米大吟醸 綺麗で爽やか、スッキリと飲みやすい純米大吟醸 山形県 新藤酒造店 1.8L ¥4,200 720ml ¥2,205	ち かりほ 刈穂 山麩純米 山麩らしい酸味のしっかりとした、味わい深い純米酒 秋田県 秋田清酒 1.8L ¥2,520 720ml ¥1,260	つ やまほうし 山法師 純米 山法師らしいスッキリとした飲みやすい純米酒 山形県 六歌仙 1.8L ¥3,045 720ml ¥1,470	て やまほうし 山法師 純米吟醸 定番の山法師とは違い、味わいのあるお酒 山形県 六歌仙 1.8L ¥3,150 720ml ¥1,575	と ぼん 梵 吟粋 気品ある香りと味わい。芳醇で旨口の純米吟醸 福井県 加藤吉平商店 1.8L ¥2,835 720ml ¥1,365	な あまぶき 天吹 純米 新商品 酒米は雄町、酵母には秋の花『コスモス』を使用 佐賀県 天吹酒造 1.8L ¥2,520 720ml ¥1,260 coming soon

この他にももっと“ひやおろし”入荷します♪

新 商 品 ご 案 内 !

ひゅういっしゅう
十一州 純米大吟醸
十一州の最高峰! 『純米大吟醸』が半年間の熟成を経て遂に登場!!
札幌の地酒♪ お土産としてもオススメです
■純米大吟醸
■札幌
■日本清酒
720ml ¥1,575
1.8L ¥3,150

ひくひめ
菊姫 鶴乃里
IWC2007 初代チャンピオン山麩仕込みの純米酒を半年間蔵で熟成させ、旨味充分!
■山麩純米
■石川県
■菊姫
10月上旬入荷
720ml ¥2,150
1.8L ¥4,350

こしのけいげつ
越の桂月 五年熟成
福井県産『越の雫』を40%まで精米し醸した純米大吟醸を、土蔵で五年間熟成。
■純米大吟醸
■福井県
■毛利酒造
1.8L ¥4,200

みぞれりんごの梅酒
大信州の地元、長野県豊野産の「サンふじ」をすりおろして、大信州の梅酒とブレンド!
すりおろしりんごのシャキッと舌触りが絶妙。キュッと冷やすか、オンザロックがオススメです
■リキュール
■長野県
■大信州酒造
1.8L ¥2,940

てんじょうのあんのろ
伝承の安納
種子島で造られた安納芋という、さつま芋の中でも一際甘味が豊かな芋と、割り水には地下306mから汲み上げた軟水(古代第三紀層天然深層水)を使用
■芋焼酎
■鹿児島県
■種子島酒造
900ml ¥1,350
1.8L ¥2,500

無添加りんごジュース
青森のりんご農家、みかみさんが作る100%無添加のりんごジュース!!
完熟したフジを100%使用! 保存料などの添加物を使用していないので、赤ちゃんにも安心して飲ませられます。
■ジュース
■青森県
1000ml ¥630

ひねりもち
うすしお味と、海老味!
越後の酒米で造ったサクサクのお菓子。
うすしお味 海老味
原材料はうるち米・植物性油・食塩・(干し海老)のみ!!
どちらも70g ¥350

新規お取り扱い 芋焼酎&みりん お蔵紹介

こまき 小牧醸造 鹿児島県薩摩郡さつま町にある
明治42年(1909年)創業のお蔵

いせきち 伊勢吉どん
地元の方々を中心に親しまれており、小牧醸造さん
の中で一番古い銘柄。
ほのかな甘みとマイルドな芋の香りが特徴。

■芋焼酎/白麹
■アルコール25度 900ml ¥1,170 1.8L ¥2,060

こまき 小牧
蔵の名前をそのまま銘柄にした『小牧』。
甕仕込み特有の深みのあるまるやかな味わいと、
黒麹による芳醇な香り漂う本格派の芋焼酎。

■芋焼酎/黒麹
■アルコール25度 900ml ¥1,480 1.8L ¥2,650

かもかくら 鴨神楽
米麴に鹿児島県産、無農薬無肥料の合鴨米を使用。
甘い香りとやさしい喉ごその焼酎。
生産できる数量が少ないため年に一度の入荷。

■芋焼酎/黒麹
■アルコール25度 900ml ¥1,670 1.8L ¥2,980

いっしょう 一尚
2010年6月から販売開始された限定流通の芋焼酎。
銘柄名には現社長の小牧一徳さん、専務の尚徳さん
兄弟の名前の頭文字が使われ、その思い入れの深さ
がわかる。

■芋焼酎/黒麹
■アルコール25度 720ml ¥1,510 1.8L ¥2,860

愛知県海部郡蟹江町城にある
文久2年(1862年)創業のお蔵 **かんきょう 甘強酒造**

純醸本みりん
人工的な甘味は一切使用していない本当のみりん!
糖類を添加していないので、旨味成分が多く料理効果大!!
糖分は通常の本味醂と同等だが、旨味成分は二倍以上!

秘蔵式拾年熟成味醂/黒みりん
20年間熟成貯蔵した本みりん。
熟成により、色が黒く甘くて“黒蜜”の
ような濃厚な味わい。
オンザロックで飲んだり、牛乳を入れて
カルアミルク風にしたたり、アイスクリ
ームにかけたり、秘伝のタレ作りに使
ったりと、いろんな楽しみ方で味わえ
ます!

180ml ¥1,000

知っておきたい美味しい お湯割り芋焼酎の作り方

ストレート・オンザロック・水割り・お湯割りなど、いろいろな方法で
楽しめる芋焼酎。
飲み方は人それぞれですが、本場鹿児島では一年を通してお湯割
りで飲まれています。
どうしてそんなにお湯割りが人気があるのか、試してみましょう!!

Q.ど〜やったら美味しいお湯割りを作れるのか?

A.基本的には焼酎:お湯の比率が**6:4**をオススメします

- ①お湯(60°~70°)と器と芋焼酎を用意する
- ②器にお湯を入れる
- ③焼酎を器の一方所から、出来る限りゆ〜っくりと
とチョロチョロ…注ぎます
- ④美味しいお湯割りの出来上がり!!
(出来上がった焼酎の温度が44°~48°ぐらいだった
ら最適です)

(注)・焼酎の酒質は熱により壊されやすいので、**絶対に
熱湯は使用しない**で下さい
・焼酎の方が水よりも重たい為、自然と攪拌されるの
で混ぜないで下さい

いつもの飲み方と、この方法で作った芋焼酎を飲み比べて
みてください。
芋焼酎好きならきっと美味しいお湯割りにハマルでしょう!

※芋焼酎の保管について
・芋焼酎の酒質は紫外線や赤外線に弱い為、直射日光や照明が直接当たらない
ように注意してください
・保管温度は低すぎると、焼酎の中の成分が分離してしまうため、冷蔵庫には絶対
に入れないで下さい。
北海道は冬場は寒くなりますので、5°を下回らないような場所に保管して下さい。

裕多加では9月10月は毎日(試飲会以外の日)営業時間中店内で、
このお湯割りを実際にその場で作って実演する『芋焼酎お湯割り
セミナー』を開催しています。
その際熱湯で作ったものとの違いも体感して頂けます。
STAFFに「お湯割りー丁!」と声をかけて下さい♪
※運転手さん・未成年者は試飲できません。

9月9日は・・・
ちようちよう **重陽の節句**
(別名 菊の節句)

菊花の香りの酒で月をめぐる
五節句(1月7日・3月3日・5月5日
・7月7日・9月9日)の中の一つで
一年の最後の節句。
中国ではこの日菊の香りを移した
菊酒を飲んだりして邪気を払い、
長命を願うという風習があり、これ
が日本に伝わって、明治時代までは
庶民のあいだでもさまざまな行事
が行われていたそうです。

ラジオ生出演
毎月第四火曜日
午後5時20分頃
AIR-G 80.4 FM HOKKAIDO の
森 基誉則さんが
DJを勤める
Dive into The Night
という番組内で
銘酒の裕多加スタッフが
お酒をご紹介します
頂いています☆

裕多加試飲会のご案内

9月10日(土) | 11日(日)
お酒:季節のお酒『ひやおろし』
を味わって下さい♪(約5種類)

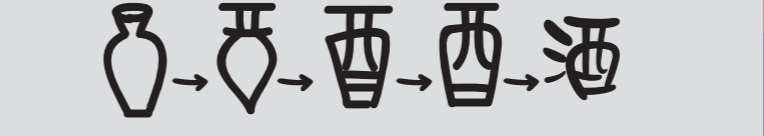
10月9日(日) | 10日(月)
内容はまだ決まっています。
決まり次第、店頭やホームページ、
メルマガなどのご案内致します♪

時間: 11時~18時(お好きな時間に♪)
場所: 銘酒の裕多加店内
金額: **無料**(飲み放題ではありません)

店内で試飲が出来ます♪
お気軽にご来店下さい!!
※運転手さん・未成年者の方の試飲はご遠慮下さい!

10月1日は『日本酒の日』
1978年に若者の日本酒離れを食い止める為に全国酒造
組合中央会が制定。

Q.なぜ10月1日なのでしょう?
A.酒関連の漢字のツクリには『酉』が共通して付きます。
(醪・酌・配など)酉は酒壺を表す象形文字だそうです。



また、酉は十二支の中の十番目の『酉(とり)』としても使わ
れていて、10月は新米の実る月、それをういて酒造りを始
めた月なので十月は酒の月、酒造元日である十月一日が
『日本酒の日』となったようです。

=お礼とお願い=
当店店頭にて受け付けております、
大沼酒造店様・平孝酒造様への義援金の第
一便を両お蔵元様へ送金させて頂きました。
ご協力くださいました皆様、誠にありが
とうございました。
また、大きな災害ゆえ、建物へのダメ
ージが非常に大きく、今後も長期に渡り
応援をし続けたいと思っておりますので、
皆様にもご協力を頂けると大変有り難
く存じます。どうぞ宜しくお願い申し上
げます。
※義援金BOXは裕多加レジカウンター横
に設置致しております。

=編集後記=
この裕多加新聞は年に4回(2月5月8月11月)発行している
のですが、よりたくさんの方の情報を、特に“ひやおろし”を載せる
ため、今回は8月ではなく9月にしてみました。
「8月(早い)の方が良い」という意見もありますが、いかが
でしょうか?
次回は**お歳暮&年末年始特集号**を11月中旬に発行致します。
お楽しみに♪

〇〇〇を楽しむ会
10月16日(日)
18:30~20:30(受付開始18:00)
京王プラザホテル札幌
チケット お一人様7,000円
蔵元登場!着席!お食事付き!
〇〇〇全種類が飲める!!
チケットは裕多加店頭にて販売中!
お問い合わせは銘酒の裕多加
(011-716-5174)まで。

書の展示会のご案内
書家 若山象風先生と生徒さんの
『書』の展示会があります。
目から入り、心に、体に染み入る
書との出会いがあるかも・・・
書に興味がある方も、展示会とか
行った事がないという方も、是非
足を運んでみて下さい。
10月26日~11月1日
11:00~18:00(最終日14:00まで)
ススキノラファイラ8階
(札幌市中央区南4条西4丁目1
地下鉄ススキノ駅直結)
お問い合わせ先
若山象風(Tel 011-612-2492)

<http://www.wakayama-shoufu.com>

facebook はじめました!
ブログみたいな感じです。
よかったら『いいね!』を
ポチッ!として下さい~
<http://www.facebook.com/yutakasake>

ゆたか
銘酒の裕多加
〒001-0025
札幌市北区北25条西15丁目4-13
TEL 011-716-5174 FAX 011-716-5175
営業時間【年中無休】
平日(月~土) 9:00~21:00
日曜日・祝日 10:00~19:00 **メルマガ配信中!!**
Pあり
●ご質問、ご要望はお気軽にお尋ね下さい
●限定生産のお酒が多い為、品切れの際はご容赦願います
●当店で未成年者へのお酒の販売は致しておりません
<http://www.yutaka1.com>