

**お寿司に本当に合うワイン。**  
**Terres d'étoiles**  
**Cuvée GYOTAKU 2018**  
 テル・エトワール ヴァン・ギョタク  
 (フランス・アルプス地方)

2800円 (税別)  
 赤坂のレストランで長年シェフを務めた由佳さんと、夫のワインリストの長年のテーマだった「お寿司に本当に合うワインは何か?」お寿司に合うという事は、お魚だけでなく、酢飯、ゆき、しょうゆ、やがりとも合致なくては……。5品種をブレンド。アルプスの伝統製法にたどり着いたお二人。お寿司だけでなく様々な和食とも楽しいワインです。その名は「GYOTAKU」。

- ・ビオデナ栽培
- ・天然酵母のピザ発酵
- ・U-721カ、40g/Lイソミニール・ミヌカ、ピロリ、ヒノクリン

97%レド。



**新酒入荷情報**

**十六代九自右衛門**  
 猪俣屋の生酒 スークウマン  
 720ml 1500円 (1.8ℓ 3010円)  
 今年初めての生酒

**夜明け前**  
 純米吟醸生酒  
 720ml 1300円 (1.8ℓ 2350円)

月を眺める信州の動物シリーズ「黒松仙蔵」の夜に。酒の搾りの初はなに勢いよく流れる。おぼろの初は瓶詰めしたこのお酒。新酒の勢とおりのやりかたの混在。

**今錦** 純米吟醸生酒  
 720ml 1450円 (1.8ℓ 2700円)

**大信州 番外品**  
 別田純米吟醸生酒  
 720ml 1650円 (1.8ℓ 3200円)

**夜明け前** 純米吟醸生酒  
 720ml 1700円 (1.8ℓ 3200円)

**川穂** 純米吟醸新酒  
 720ml 1400円 (1.8ℓ 2800円)

**おぼろ**  
 720ml 1400円 (1.8ℓ 2800円)

**冬の新酒の季節の到来です。**

お酒とお菓子の店  
**恵比寿屋**  
 上片桐駅前  
 TEL (0265) 37-2020  
 FAX (0265) 37-2077  
 下伊那郡松川町上片桐3309  
 (月) 定休 12月21、28日(月)は休封  
 営業: 9:00~19:00

**今年搾りたこのオイル**

**オリブオイル**  
 オリーブの実そのまま搾りたの無調整  
 オリーブの風味がヒビヒビ、少ないコクが残り、香りの良さも言判りの品。このピエトロから1年に一回入荷する搾りたまのオリーブオイルが、どよほそう美しのです。無3過のオリーブオイル、食料用ビタミンEやポリフェノール含有量は、ヒバクシヒエノ1%シベも良質のポリフェノール。高品質の1000mlを2本入りです。3960円 (税別)

**オーガニックのホットチョコレート**  
**SABADI Cioccolata in tazza**  
**サバディ チョコラタ** 370円  
 インター 木製のスプーンにチョコがらついて、ホットミルクの中へクルクル回して出来上がり。原料はオーガニック、乳化剤は大豆レシチンを使用。こだわりのチョコレート。シナモン、クマ、クマ、クマ、クマ。

**冬の酒粕**

夜明け前 1kg 600円  
 大信州 純米吟醸の酒粕 500g 470円 (税別)

**球磨の泉**  
 米焼酎25 (熊本県那須酒造)  
 720ml 1230円 (1.8ℓ 2130円)

熊本県球磨人吉で二子相伝の伝統製法で醸される焼酎。人が管理できる範囲を越えないように少くアールアップ。長い時間をかけて、全工程を人の手で行う。醸される焼酎です。この球磨の泉のお湯割りに感動しました。焼酎とお湯を5:4で徳利に入れて湯煎でお湯にするのが個人的にお気に入りです。お楽しみください。

**手いぼり** という名の酒です。

「手に手をかけて造ります」という蔵元の気持ちや込められたひと品。精米や酒種表示がなく蔵元にきいても教えられない謎な酒。しかし飲んだらたまげる特感。倍以上の価値があるお酒です。

720ml 2800円 (1.8ℓ 5500円)

**サビステーション情報**

12/19 (土) 23時  
 300円以上お買上げで  
 おいしーサバ缶一個  
 おいしーサバ缶プレゼント  
 初売り12月3日  
 おいしーサバ缶プレゼント  
 12/21、28日は休まず営業

**地方発送承ります**  
 商品代金15000円 (税別)  
 より送料無料です。