

文月 海山便り
平成十一年

港山便り

前略、杏べえ、喰ひべえ様。
梅雨時ですが、体の調子はどうですか。
毎日旨い酒を飲めていますか。

二れから本格的に煮、白たけのこ
すか、気になる事があります、それと
いうのも、先日、店のお客様から、
山形のD蔵のY.M.M.と、吟醸酒

と、富士の蔵のK・Bという大吟醸を頂きました。どちらの蔵もすばらしい大吟醸の一品です。友人と飲む機会があり、必ず山形のY・M・Nを割切ったのですが、前に飲んだ香りを想いながらグラスを口元に運ぶと、「へ？」香りが薄い。「酒が冷えすぎかな、口を開けだから。」などと友と相槌をしきた口めをブクリ、「う、へん変だ。水っぽくねえか。」「何だか酒の旨味とアルコールと仕込みがバラバラに口の中で分かれます。」「何だ、これは完全に壊れやどる。」「何でだ。」「管理が悪いんだよ。たぶんどこで買つて来たんだろ？」「

達も、もっと厳しくして酒と付き合っていかなければいけないと想ります。これから幾年も旨い酒を飲み続ける為に。

場所：武蔵小杉「海鮮山鮮」
 人数：12名
 費用：8750円(料理5000円／酒3750円)
 日時：6月26日(土) 18:00～
 参加者：馬場@元ボクサーさん、太田@平間さん、
 あきもと@NEMSさん、てつさん、
 大宮%悪い人さん、福本@多摩川二丁目さん、
 鰐野さん、石崎@日本IBMさん、
 野@芝浦さん、よたさん、
 岩谷と言ふものさん、山村@幹事

 出品酒：
 義侠 廉 H10出荷 1800ml
 義侠 30%生 H10BY 720ml 13号
 義侠 30%火 H9BY 720ml 28号
 義侠 30%火 H7BY 720ml 25号 (中取り? ※)
 義侠 40%生 H10BY 720ml 11号
 義侠 40%火 H9BY 720ml 27号
 義侠 50%生 H10BY 750K 720ml 8号
 義侠 50%生 H10BY 1500K 720ml 14号
 義侠 60%生 H10BY 洋 720ml
 ※詰め替え

 総計：(約) 4.6. 4合 / 45000円、一人当たり、3.8合 /
 (ただし、店に供出する分を含める)

出品酒：	慶	H10出荷	1800ml	
義	30%生	H10BY	720ml	13号
義	30%火	H9BY	720ml	28号
義	30%火	H7BY	720ml	25号(中取り?※)
義	40%生	H10BY	720ml	11号
義	40%火	H9BY	720ml	27号
義	50%生	H10BY	750K	720ml 8号
義	50%生	H10BY	1500K	720ml 14号
義	60%生	H10BY		
義	津	生	720ml	
※詰め替え				

総計：(約) 46.4合 / 45000円、一人当たり、3.8合 / 3750円
(ただし、店に供出する分を含める)

割鮮 岩牡蠣 夏がき
花海螺 魚鱗 よまとやうり
食事 ちらし寿司 あじめい
鰐、鯉、梅雨鮪 べいじゆざわ
汁赤出し汁 じゆ
山椒 さんしょう
一香物盛り イチカウモツメイリ
美酒の卓 ミヅシロノタク

海・山・野・川の 日本の素材を、日本全 國の酒にふんだんに使

木無月 義侠と美味
先行養老豆腐 じゆるな豆腐
前菜 床伏煮 鮑肝煮 べいこんじ 鮑頭 べいとう
枝豆白和え 南豆腐 魚南蛮 うおなんばん
焼物 鮓卷糸燒 けしょくにじやく
鮓燒 けしょく 豆腐牛蒡 とうふ牛蒡
魚燒 うおじやく 漫一 まんいち
揚物 真子鮓卷揚 まことのけしょく アスパラ
揚物 あり舟 賊磯邊揚 じし

紙袋を見る。茶谷の大手百貨店、丁と書いてある。「たくしあがねえなあ。などとほがき、いや、口直しにK・B飲もう。貴いもの酒は飲んでまう」と今度は富山のK・B。「ひそしごりだな」と云いながらアラスヒヤギ、「ん!? 何がミコトミラレ?」「発泡してゐや子ねえ。あ、K・BがKBも「ワレテル」何で(た香りもつたくれもない。一升一万円の味じやない。」「どうしてくれよう。」でもKBが壊れる前に考えておられないと澤に相談だ。(リヤ。

(皆の意見)一、よっぽど過度の差の激しい場所で保管したか。直射日光にずっと当たってたか。一電車が一度に小刻みに搖れる場所に置ててあったのか(まさか)。様様な憶測がとびかたが真実は分らない。岡山のHちゃんは「ワッハハハ」と高笑い。「どうせじゃねえやが。」其元は自分の酒は絶対コクレナライと確信して、生き酒なら有りがちな事だけど、ちゃんと三回が裏れ三つ。ご。

もし何も知らない人達が飲んだら、
YAMAKIもKBも飲んでしまったのだ。やる
て何の押しも、膨らみもなく飲めやす、
とさえ思がち、なぜ酒に立ってしまった。
富山の蔵は行った事もある、天祐杜氏
人も知っている。ズブリ蔵なのだ。酒を向人
かと開酒する度、「何故なんだろう?」ど
うイニシエたら「こうなるんだ」と情けない氣
持ちになつた。結局答えは「オフからな
かった。(一)これから本格的な夏が来ます。
連日30度を超える日が何日も続きます。
酒をカクターの上に出しこぼなしの酒販店、
居酒屋。開店時はグラスを効き、店が終
れば閉めきりのムード能喰、暖酒は
悲鳴をあげてます。何も今らず飲まず
客達。日本酒業界の低迷は最終的な
グラスに注ぐ一升手前の売り手の勉強
不足でこの体下も問題だと風にさせながら
更に街道を酒じるを満載にして走る。
大手酒販店のトラック、その上には生酒も
積んでしまう。ソリや酒は荷りや
など、酔っぱらな、さでもね酒は活
きものなんだよ。旨い酒の当たり、べづしな
んて話にならない。酒を愛するジガ有る
なら、売り手の私達も、飲み手の方