

「父の日」のプレゼントに! 日本酒&ワイン 試飲会



5月 25日(土) 午前11時~午後8時
26日(日) 午前11時~午後7時

三又酒店店内にて 開催時間中いつでもご試飲頂けます

地方発送承ります

試飲日本酒

6月16日(日)は父の日です
1年に1度、お父さんへの感謝の気持ちを
お酒に込めて贈りましょう!

試飲ワイン

ワイン好きのお父さんに、今大注目のオレンジワインや
自然派ワインを贈りませんか?
試飲の上でお選びください

オレンジワインは白ワイン用ブドウを使い赤ワインのように造る
今世界中で大流行しているワインです



三又酒店HP

すみれつゆ いぶき
純米大吟醸 薫露威吹

酒造好適米「山田錦」と「美山錦」を使用し、華やかさの後に爽やかさを感じるバランスの良い味わいとなりました。山形

越乃磯 別誂 純米吟醸+15

福井県産の五百万石を50%精米で使用しました。日本酒度+15と超辛口ですが、原酒のコクとまろやかさがあります。福井



地方発送承ります

華やか系が好みの方に
あなたにオススメ!

コクのある辛口が好き
あなたにオススメ!

蓬萊泉 特別純米生原酒 可。
ほんのりフルーティーな香り。米の旨みと豊かなコク。それでいて軽やかな飲み口。切れ味の中に立体感のある味わいを堪能できます。愛知



1.8L ¥3,630 720ml ¥2,090



1.8L ¥3,960 720ml ¥1,760



1.8L ¥ 3,531 720ml ¥1,731

表示価格は全て税込です 価格が若干変更になることがあります 限定品が多いため商品品切れの場合があります



750ml ¥1,650



750ml ¥1,980



750ml ¥3,190

ペイ ドック シヤルドネ キユヴェド ブリュ
収穫した葡萄は酸化しないよう低温に保ってセラーに運びます。14度の低温で発酵させた後オリと共にフレンチオークで熟成させます。リッチでしなやかな口当たりの辛口です。フランス・白・辛口

サン・レシエ
お手軽ながらも本格的な味わいのオーガニックワインです。野生酵母で葡萄を自然発酵させてセメントタンクで熟成させた後、無ろ過で瓶詰めしました。フランス・赤・ミディ
Amボデー

スピリタス・テッレ・マルヴァシア・オレンジ
この地方に古くから伝わるワイン造りの技術に由来した製法で造られたオレンジワイン。ピオディナミ農法・自然酵母発酵で造られます。完熟した柑橘系の果実や杏のアップル、滑らかな味わいです。イタリア・オレンジ・辛口

店内のワインの殆どはスタッフが味見して選んだものです
味わいのタイプがかたよらず、価格以上の美味しさであることを目指しています
「こちらのワインはハズレがない」は最も多くいただくお客様のお声で、とても励みになっています

【6月の試飲イベントは】
6月15日(土)、16日(日・父の日) 開催予定!



こちらもおススメ



兵庫県産山田錦を35%精米で醸した貴重な酒を集めた雫酒です。上品な香りとまろやかな旨み、口の中にスウツと溶け込む柔らかさがあり、口の中にスウツと溶け込む柔らかさがあります。一本一本に製造番号が振られ同じものは決して存在しない限定のお酒です。要冷蔵 秋田

人気爆発の「雪の茅舎」から
雪の茅舎 純米大吟醸
製造番号酒

720ml 5,775円

オススメ焼酎はこれ！

甕 甕かめしづく

蔵元注文1ヶ月待ち

甕 甕



900ml ¥3,300 1.8L ¥4,950

専用箱入り 包装不可

表示価格は全て税込です 限定品が多いため商品切れの場合があります

製造限定600本
麦焼酎 THE NIKAIDO

フルーティーな味と香り、気品のあるさわやかな焼酎です。大甕で仕込まれた大地と太陽の豊潤な味をお楽しみください。



720ml ¥4,510 アルコール41°

麦と麦麴だけでつくる「大分むぎ焼酎二階堂」のプレミアムラインです。最大の特徴は41度のアルコール度数。高アルコール度数の中に麦本来の香り・甘み・うまみを感じられ、力強さとスムーズな飲み心地を実現しました。

おうちで“梅しごと”しませんか？

プロの味がご家庭で！簡単！ まろやか梅酒 を手作り

日本酒蔵が日本酒で造ったまろやかで体にやさしい梅酒が人気です。そんなおいしい梅酒がご家庭でも造れます。黄色がかった梅と少なめの氷砂糖で造ると、きっと来年もこれを使いたくなるでしょう。

梅酒用日本酒 梅ちゃん 1.8L ¥2,750

〈梅ちゃん梅酒の作り方〉

材料:梅ちゃん1.8リットル、梅1kg、砂糖0.5~0.8kg。

手を良く洗い、使用する器具類、台などを清潔にして始めて下さい。

- ① 梅の実を水洗いしよく乾かす。
- ② "ヘタ"を爪楊枝で取り除く。
- ③ フォークで2~3回穴を開ける。
- ④ 容器に梅と氷砂糖を交互に入れる。
- ⑤ "うめちゃん"を振りかけながら入れる。
- ⑥ 時々、容器を振る...梅が浮かんでいる時は、梅にお酒がかかるように。梅が沈んでからは、エキスが上下で混ざるように。

※6ヶ月頃から味が落ち付いて美味しく飲めます。

※梅の実実は梅干し用に販売されている黄色がかったものをオススメします。



プロが作った おいしい梅酒

甘さが控えめでとても爽やか！
さすが浦霞と思わせてくれます。



720ml ¥2,112

浦霞 純米原酒でつけた梅酒
あの人気酒「浦霞」が造る限定梅酒。日本酒のクセを避けるため低温で仕込み、青梅の酸味を引き出した爽やかな梅酒です。



720ml ¥1,650

百年梅酒
国産青梅「白加賀」100%で造りました。長期間熟成させた後、プランデーとハチミツで仕上げます。とろりとしてコクと深みがあり、とてもまろやかです。

2009年日本一の梅



500ml ¥1,210

木内梅酒
清酒「菊盛」醸造の木内酒造。自社地ビール「ホワイトエール」を蒸留したスピリッツで漬けた梅酒。フルーツシユガーを使い、サラリとした喉越しで甘さ控えめ。

ビール券
練馬区商品券
戸棚の中に眠っていませんか？
どの商品でも使えます
お気軽にお問合せ下さい

三又 SANMATA 酒店 東大泉1-33-11 TEL 03 (3922) 5013
http://sanmata-saketen.com/

〈営業時間〉
平日・土曜 午前10:00~午後8:00
日曜・祝日 午前11:00~午後7:00 木曜定休