

今月の一言



いつもお世話になります。大鋸通信VOL164を送らせていただきます。

秋冬も良いですが、これから春夏と陽気な季節に向かう事で、気分も良いですね!このままコロナ騒動も兼ねて終息に向かう事を願うばかりです。

さて、「慣れ」とは…私が会社でスタッフの皆に言う口癖は「慣れは成長を止める!」です。以前にも似たような事を書いたかもしれませんが、私が思うには、慣れとマンネリは人間の知能からしても成長を止めると思えます。自ら厳しい環境に身を置いたときに、人は考え、知恵を出し、努力をして成長する生き物だと思っからです。我々の様な地方の田舎暮らしも安泰ではありませんが、都内などは食うか食われるかの競争で、常に危機感を抱き切磋琢磨しているからこそ田舎とは違ひ有名店(魅力のあるお店)が集まるのは当たり前でしょう。

そこで「慣れ」とは。今回のコロナで、昨年までは外出規制などで「ストレスがたまるたまる」と言っていました。いざ緊急事態宣言が明けた今も、既に外出を控えることに「慣れ」てしまい、昨年のGO TO頃の様な気配は感じません。おそらく長期化したことで、人間の脳が慣れてしまったのでしょう。しかし、また外出が続くとそれに慣れてしまうのが人間です。先ほどの都会と田舎(当店もそうならないようにですが…)との差も「慣れ」と「マンネリ」が招く結果ではないでしょうか。

では、「慣れ」とは何時間で人間は慣れるのでしょうか?何日で慣れるのでしょうか?何カ月で慣れるのでしょうか?人間の脳の感覚がどの位で慣れてくるのか分かる面白いものですね!(人のうわさも49日と一緒位でしょうか)

慣れ、マンネリは禁物です。人類の過去を見ても天災、ウイルス、戦争と色々な事が起きます。それが人生です。人間も進化してきた動物ですので、常に変化に対応できる身構えも大切だと感じるこの頃です。

大鋸 伸行

山内酒造の

板粕

できました!!

今年の造りは更にぜいたくになりました。全て精米歩合55%の酒米から限定給水をして1秒単位で行う事で洗礼されたお酒になります。歩合が高くコストがかかってしましますが、その分とてもぜいたくな板粕となります。そんな板粕をぜひ、少しあたってお醤油と(砂糖)をつけて召し上がれば、日本酒ともバッチリ合います!



1kg / **463円**
(税込500円)

みんなの オススメの3本

オススメ 1 亀齢広島八反 辛口純米

【広島県/尾道酒造】

抜群のコストパフォーマンスの辛口純米。「広島八反」で醸したやや酸が効いたバランスの良いお酒。「今」が飲み頃です!!



720ml / **900円** 1.8ℓ / **1,800円**
(税込990円) (税込1,980円)

オススメ 2 三千櫻 夏にこり 純米吟醸

【北海道/三千櫻酒造】

たった24本だけの限定入荷!



お一人様1本まで!
4月中発売予定!
ご注文はお早目に!

※予約分が終了になった時点で受付を終了致します。
720ml / **1,773円**
(税込1,950円)

オススメ 3 ふう

【鹿児島県/田舎酒造】

新緑の5月の野原でゆっくりと流れる雲を眺めているような…そんな雰囲気が出合う焼酎がこの「ふう」です!

柔らかくてふくよかさのある、のんびりと楽しみたいくなる野崎杜氏の自慢の限定芋焼酎!



1.8ℓ / **2,300円**
(税込2,530円)

●店頭定休日のご案内●

4/18(日) 19(月) 25(日)
5/ 2(日) 5(水) 16(日)
17(月) 23(日) 30(日)

※配達日は毎日曜日はお休みです。
※日曜日店頭は18:00までの営業とさせていただきます。

物語のある お酒と食品



〒508-0041 岐阜県中津川市本町1丁目2-9
TEL 0573-65-2625
FAX 0573-65-2688

URL: <http://www.nakasendo-ohga.com>
E-mail: info@nakasendo-ohga.com

営業時間 / 9:00~19:30



国道19号中村交差点より尾崎口交差点右折
四ツ目川手前信号を左折、2つ目の橋を左折

大鋸通信

令和3年 4月 Vol.164

2021年4月発行
発行責任者：大鋸伸行

瑞浪市 / 中島醸造

今月の岐阜の酒

小左衛門 純米吟醸

備前雄町 生酛生酒

生酛ならではのハリのある酸と岡山県備前雄町のやわらかな旨味甘味が口中を弾けるように広がっていきます!喉を通った後の余韻も体に染み渡る感覚で心地よいです!



720ml / **1,700円**
(税込1,870円)

1.8ℓ / **3,400円**
(税込3,740円)