

お酒は何も悪くない!

私たちが扱っているお酒は、コロナを蔓延させる飲み物ではありません。私たちが扱っているお酒は造り手の心を繫いでいる大切な飲み物です。農家さんが大切に育てた野菜と何も変わりませんアルコールというだけで国から悪者扱いされている。WHOが定める「健康」の概念は、心の、精神的健康も含まれているのをご存知でしょうか?確かにお酒は嗜好品で飲まなくても死にはしませんが、人として生まれてきて、健康を考える中で、人である以上ONとOFFを切り替えて精神状態を健康で豊かにしなければいけないと思うのです。だからこゝろ元さんは試行錯誤してより皆さんの笑顔を増やすために頑張ってくれています。笑顔と豊かさを増やすことを否定されたら、どのようなことで私たちの笑顔を増やしてくれるのでしょうか。

お酒は酔うために造られていません。なぜ、日本酒は15度くらいが多いのか?なぜ、焼酎は25度なの?夏のお酒はなぜアルコールが低い?これら全てには酔うためではなく、料理とどこまでも寄り添うお酒の用途な想いがある為なんです。

その理由が知りたい方は是非中山道大鋸に足を運んでください。アルコールは飲み方次第で薬にでも麻薬にでもなってしまう飲み物です。私たちは、90歳を過ぎても元気にお猪口に1杯のお酒が楽しめる、そんな生活を皆さんが送れることを目指した販売をしています。



亀齢92
純米無濾過

1.8ℓ 2,700円
(税込2,970円)

しっかりした旨味のある
お肉料理やBBQにも
合う日本酒です。
(ロックでもうまい!)



よこやま
SILVER7

1.8ℓ 2,980円
(税込3,278円)
720ml 1,490円
(税込1,639円)

・ワイングラスで単独に…
・前菜に…
・イタリアンにもよく合う
日本酒です

スタッフ 今月の一言

いつもお世話になります。外販の洞田です。



いよいよ夏本番!暑い季節になってきました!夏生まれの私は夏に強いのかといえはまったく強くなく、むしろ暑がりな体質であります。やはりエアコンなどに慣れてしまいますと、炎天下の下では体の調節機能がままならず熱中症になりがちなので注意しなければならないです。要はうまくエアコン等も使いながら熱中症などに気をつける事ですね!後、水分補給!私の水分補給は酒類(夏場はビールなどの炭酸系、もちろん違う水分補給もしていますが)ビールって何で初めの一杯が格別なんですかね?飲んだ瞬間の全身の水分補給が分かる位「沁みる〜!」飲み物です。

明日の活力の一つ「その一杯」を飲みながら熱中症に負けずと日々の生活を送りたいと思います!皆様もどうかお気を付け下さい。

次回イベント予告

- 6月20日(日)「父の日キャンペーン」
店頭営業しています!特別な商品を出させていただきます。
- 7月6日(火)「六畜市」●会場/本町・新町 ●時間/9:00~14:00
- 7月12日(月)「お中元セール」

美味しい!ぜいたく梅酒特集

- 八海山にごり梅酒 720ml 1,524円
(税込1,676円)
1.8ℓ 3,143円
(税込3,457円)
・少し甘めですが、梅の濁ったあらごし感がふくよかで人気No1の売れ行きです!
- 赤兎馬梅酒 1.8ℓ 2,480円
(税込2,728円)
・芋焼酎 赤兎馬を使用して造った濃厚なコクと爽やかな酸味が特徴。
- 小左衛門梅酒 500ml 2,400円
(税込2,640円)
・梅に鮮やかな色をつける為、鏡を使用し日光を集めて育てられた紅南紅梅を使用した最高級の梅酒。
- くじら梅酒 500ml 1,143円
(税込1,257円)
・岐阜県中津川市福岡の梅(古城)と鯉波(純米酒)を贅沢に使って漬け込んだ梅酒です。

夏焼酎コーナー

- 夏小牧 25° 720ml 1,300円
(税込1,430円)
1.8ℓ 2,600円
(税込2,860円)
・ジョイホワイトと紅さつまという2種類のさつま芋を使用した甘くてスッキリとした味わいの焼酎です。
- 夏焼酎 ひめあやか 20° 720ml 1,050円
(税込1,155円)
1.8ℓ 2,100円
(税込2,310円)
・20度まで和水し、夏のダレヤメ(晩黍)にぴったり焼酎に仕上げました。
- ちんぐ夏上々 19° 720ml 1,000円
(税込1,100円)
1.8ℓ 1,886円
(税込2,075円)
・果実の梨のようにフルーティーな麦焼酎。
- 夏杜谷 華火 18° 1.8ℓ 1,800円
(税込1,980円)
・「杜谷 華むぎ」をベースに、程ゆめ酒をブレンドしました。

スッキリ!爽快!炭酸で割ってもおいしい夏焼酎!!

ホルモン特集!

- 炭や 塩ホルモン
北海道大評判の塩ホルモン専門店。
塩と胡椒がベースの味付けで絶妙なバランス感がO!
658円 (税込711円) 専門店の味 炭やの塩ホルモン
- 焼き肉専門店 まるきんのホルモン
醤油ベースの特製ダレが魅力の柔らかい食感の豚ホルモンです!やみつき度抜群!
720円 (税込778円)
- 極み和牛ホルモン
焼肉だいこく屋の人気商品が商品化になりました!
和牛ホルモンを特製の味噌ダレに漬け込んだ絶妙な味わい!
794円 (税込858円)

