

大鋸スタッフのお酒の印象が
変わったお酒はこれ!?

思い出のお酒特集!

飲まず嫌いや先入観を吹き飛ばせ!!

高額なイメージのアイラ
モルトの中でこの値段で
あの味わいは驚きです!

まろやかな飲み口ながら
アイラモルト特有の
ピートが香ります。

アイラ ストーム



700ml **2,900円**
(税込3,190円)

日本酒 秋のひやおろし

入荷予定

赤かもし ひやおろし

しぼってから一夏を越え、
味に円熟味が増しました。



720ml **1,300円** 1.8ℓ **2,600円**
(税込1,430円) (税込2,860円)

大信州 秋の純吟

原料米は全量長野県産契約栽培
米ひとごち、口当り柔らかく、洗
練・軽快・デリシャスリンゴの香味
と後味のキレは抜群です!

720ml **1,600円** 1.8ℓ **3,000円**
(税込1,760円) (税込3,300円)

スタッフ 今月の一言



いつもお世話になっております。外販の仙石です。コロナのおかげさまで木曾や恵北、恵那・中津川、多治見・名古屋・岐阜市まで、担当エリア外へ配達で伺うことも増え、より多くのお客様に会えることに感謝です。ただ自分の未熟さ故にご迷惑をお掛けしてしまわぬよう頑張っていきますので今後ともよろしくお願ひします。

先日ですが、スタッフBBQで、フォンテモルシグアディピア二(食事と合わせると美味しいワイン)・エディッツオーネ(ワインだけで飲んだほうが美味しいワイン)この対照的なワイン2種を飲み比べました。渋みや酸味、温度やブドウの品種での違いがとても良く解りました。次回キャンプへ行くときは食事用にグアディピア二、焚火を眺めながらエディッツオーネかなと思いましたが、こんな時だからこそちょっと良いお酒を様々な場面に合わせて選び、楽しむことでちょこっと幸せを感じることができたらなあと思います。

次回イベント予告

8月12日(木)

自宅から見る中津川花火大会

9月10日(金)

NAKATSU GIN 発売発表会

中津川 サラダコスモで造った
中津川初のクラフトジンの
飲み比べ会

- 会場 / 中山道大鋸2階
- 時間 / 18:30~20:30
- 会費 / 3,000円

※新型コロナウイルス感染症拡大防止対策のため、
当日の予定を変更する場合があります。
ご理解とご協力をお願いします。



お酒の専門店 中山道大鋸に よくある問合わせ



Q

スーパーとかで売っているお酒と大鋸さん
で販売しているお酒は何が違うの?

A

中山道大鋸で販売している大多数のお酒は
特約店制度に沿って取扱いしているお酒で
す。特約店でしか販売が出来ないお酒ばかり
ということです。特約店制度のお酒で一番
違うのが生産量の違いです。一般流通のお
酒は大量生産出来る為、基本的な上限があ
りませんが、特約商品は元々生産できる上
限が決まっています。したがって限られた数
量の特約店ごとに割り振りしますので、造り手
が品質をしっかりと保てる量しか造りませ
ん。ということは、品質にも差が出るとい
うことです。

池の露 豊穰

新発売

1.8ℓ **2,800円** 720ml **1,400円**
(税込3,080円) (税込1,540円)

池の露シリーズ新作登場です!特徴は現在全国にも数少ない芋焼酎に
麦麴を使用しました。自社手造り麦麴で仕込み、麦の甘味と麦本来の
香ばしい味わいが見事なアクセントとなり、芋焼酎のニューロードを
作り出した杜氏である「豊」氏の成せる技でしょう!飲み口は長期熟成で
角の無い仕上がりでまさに豊穰の名に負けない豊かな醸造に仕上が
りました。お湯割りで飲んでいただくと一層香りが引き立ちます。

中津川産マシヒカリ



意外と知られていない話です。大鋸には、実はお米の取扱いもあるん
です!坂本「梅本ライス」さんが造る100%コシヒカリです。居酒屋、洋
食店、日本料理店、一般のお客様に大変ご支持をいただいております。
間もなく新米の時期でありますので是非、一度ご賞味下さい。金額は
店舗もしくは担当者までお問合せ下さい。