



「まねきのえきそば？」

ずいぶん寒さが増してきて、朝晩はすっかり真冬のような寒さとなってきました。タンスからヒートテックを引っ張り出してきて毎日厚着で過ごすようになりました。皆様お変わりはありませんでしょうか。

それでも昼間はなんだか昔より暖かいような気がしますね。ここ最近になりようやく山々の紅葉がきれいになってきました。あれ、そもそも「紅葉」というと時期は11月だったような…？年末が近いこの時期に紅葉というのなんだか違和感がありますね。やはり温暖化の影響があるのでしょうか。

さて、最近個人的にヒットだったものは「まねきのえきそば」。「まねきのえきそば」と言えば、姫路の人間なら誰でも知っているソウルフード。私も子供の頃からJRを利用する際には高い確率で食べていまして、もちろん大好きです。特に天ぷらそばが好き。今やJR姫路駅のホームだけでなく路面店なども結構出来ていたり、言わずと知れた姫路名物の一つですよ。

といっても、個人的ヒットだった「まねきのえきそば」はそのお店で食べるほうではなく、実は「カップ麺」のほう。先日近くのスーパーへ買い物に行くと、入口あたりに「これでもか！」というくらい山積みになっていたんです。「いやいや、まねきのえきそばが旨いのは知ってるけど、さすがにカップ麺で再現はできひんやろ～」と思ったのも束の間、興味本位なのか、ただ単に意志が弱いからなのか、約140円という安い価格につられたのか、買い物カゴに入れてしまっていました(笑)。

そして後日食べてみると…え、嘘？かなりお店で食べる本物に寄せてある！(笑)ダシの味と天ぷらの食感は、お店のモノとさほど違いがないくらいです。唯一麺だけはなぜかかなり細めの麺で、お店で食べるモノとはだいぶ違ったのですが、でもこれはこれでおいしい。ふと容器の表示を見てみると「日清食品」の文字が。超大手の日清食品とのコラボレーションだったみたいですね。とにかく意外においしかったので、取り急ぎご報告です。今年の年越しそばはこれで決まり！？



(小西)



▽「カップ麺版まねきのえきそば」見たら即買い！？

※12/23(月)・12/29(日)・12/30(月)は年末につき臨時「営業」
※年始は1/4(土)～通常営業 ※1/23(木)は臨時「休業」

12月の営業予定

1月の営業予定

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--------------------|--------------------|--------------------|----|----|----|----|
| 1 定休日 | 2 定休日 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 定休日 | 9 定休日 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 定休日 | 16 定休日 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 定休日 | 23 営業 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 営業 10~18時 | 30 営業 10~18時 | 31 営業 10~18時 | | | | |

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|----|----|---------|------------|---------|-----------|
| | | | 1 休業 | 2 休業 | 3 休業 | 4 通常営業 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 臨時休業 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

ご来店お待ちしております♪

ワインと地酒 エスポアこにし

姫路市飾磨区付城 1-68/☎079-237-0010
OPEN9:00-19:00/定休日：日・月（祝日不定休）
JR 英賀保駅から徒歩 3分/駐車場 4台
e-MAIL:vinshu-524@iris.ocn.ne.jp



「フォロー」「いいね」
お願いします！



今のオススメ！【ワイン編】

「ホンマでっかTV」に登場し 一時市場から消えたワイン

① ナパ・ハイランズ カベルネ・ソーヴィニヨン

【アメリカ カリフォルニア州／赤／重厚】

750ml 6,380→会員価格 ¥5,742

数年前、明石家さんまさんが司会をしている「ホンマでっかTV」で紹介され、当時日本中の在庫があつたという間に無くなってしまったという逸話を持つ、カリフォルニアワインをご紹介します。普通そういったメディアで紹介されて爆発的に人気の出たワインは、数か月もたてば売れ行きが鈍るのが一般的。しかしこのワインは、数年経った今でも安定した人気を誇り、変わらず売れ続けているんです。それはつまり、きっかけはテレビだったとしても、ワイン自体が美味しかった証拠。「また飲みたい！」と思わせる力がワインにあった証です。このワインが目指すのは「ナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンらしさを表現すること」。ラベルにはナパ・ヴァレーの古き良き田舎の風景が描かれ、自然の恩恵により育まれたことを感じさせます。

十分に熟したフルーツやモカの風味とほのかなハーブの香りが印象的なフルボディの赤ワイン。 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン



めっちゃうま・オレンジワイン発見！

②カンティーナ・オルソーニャ “マルヴァジア・オレンジ”

【イタリア アブルッツォ州／オレンジ／ナチュラル系】

750ml ¥3,190→会員価格 ¥2,871

通常は白ワインになる「白ブドウ」を使って、少し特殊な作り方をしたもの(具体的には果汁と果皮の接触時間を長くします)がオレンジ色をした「オレンジワイン」。ただ、渋みが少し強かったり妙な苦みがあったりと、なかなか美味しいと思うものに出会えず、いいものが無いはずと探していたんですが・・・ようやく見つけました！

南イタリア、アブルッツォ州の「カンティーナ・オルソーニャ」というワイナリーが作るこの「マルヴァジア・オレンジ」。みかん、フレッシュオレンジのような柑橘の風味がほどよく感じられる、とても滑らかで優しい飲み口。白ワインとは違ったオレンジワインらしさはありながらも、主張は強すぎず料理とも合わせやすい。特にスパイシーな料理や中華料理との相性が◎。ぜひ一度お試しください。 品種：マルヴァジア



え、こんな日本ワインがあつたの？！

珍しい&おいしい富山の赤

③ドメーヌ・ボー “アント・ルージュ”

【富山県南砺市立野原／赤／ミディアムボディ】

750ml ¥1,980 ※割引対象外

2019年、元酒販店経営者の中山氏が、壮大な計画のもと苦労して立ち上げたワイナリー。飲んでみてちょっとビックリしました。通常ならブレンドされることの無い珍しい品種構成。この手のワインは多くの場合、味わいのバランスが悪く「ただブレンドしただけ」・・・みたいなことが多いのですが、おそろおそろ飲んでみると・・・え、嘘！おいしいやん！ほどよいブラックベリー系のジュシーな風味。わずかな渋みとくっきりとした輪郭があり、サンジョベーゼやピノ・ノワール由来のほのかな甘さと華やかさも感じられるんです！各品種の良さがきちんと出ている、驚きの日本ワインです。

品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン、サンジョベーゼ、ピノワール



※「会員価格」は、会員カードご提示時の価格(ワイン 10%OFF 《※キャッシュレスは5%OFF》) ※価格は税込です
※会員カードの作成をご希望の際は店頭でお申し付けください(簡単な登録が必要です)

クリスマス、年末年始… 特別な日にピッタリの泡！

特別な日に開けたい、ちょっといい泡をご紹介します！！

シャンパン製法でつくる高品質スパークリング

④ キュヴェ・クレモント “ブラン・ド・ブラン”

【フランス プロヴァンス／泡／ミディアム・辛口】 750ml¥2,860→会員価格¥2,574

100年以上の歴史をもつ生産者ラ・テート・ノワールが南仏プロヴァンスで造るシャルドネ 100%の泡。ワイナリーはマルセイユに程近いロニャックに位置。シャンパン同様の製法「メソッド・トラディショナル」にこだわり続け、高品質のスパークリング・ワインを生産することで知られています。地元のマルセイユ郊外では、極めてコストパフォーマンスの高い複雑味のあるスパークリングとして大変親しまれています。果実味豊かで喉越しさわやか、バランスの取れたフレッシュな味わいを気軽に楽しむことができます。 品種:シャルドネ



知る人ぞ知る、いいシャンパン発見！

⑤ フィリップ・マレ “ブリュット・トラディション”

【フランス シャンパーニュ／泡／リッチな辛口】 750ml¥7,040→会員価格¥6,336

わずか 2ha しか畑を持たない小規模生産者ながら(10ha 以上を所有していることがほとんど)、質のいいシャンパンを発見しました！まさに「知る人ぞ知る」銘柄です。

フィリップ・マレは、比較的歴史の浅い 1983 年創業のメゾンで、現在の当主は 2 代目となるフィリップ氏と妻のブリジット氏。フィリップ氏は 1976 年にアヴィズの醸造学校を卒業。その後、村のメゾンで 1984 年まで働きましたが、1983 年には父と一緒にメゾンの畑の葡萄でシャンパーニュ造りを始め、パリを中心に販売をするようになりました。自社農園の 2ha に加えて、5.5ha の畑を村の農家と協力して栽培を手掛け、グランメゾンにもその収穫を販売しています。地元トレルー・シュル・マルヌの葡萄の持つ果実の魅力と酸をそのまま生かしたシャンパーニュ造りが特徴的で、こだわりと熱い心をもってシャンパーニュ造りに取り組む姿勢は、まさに職人。シャープな酸が果実全体を覆い、湧き上がるミネラル。ふんわりとしながらも果実味と酸のコントラストが心地の良い辛口シャンパーニュ。

品種:ピノ・ムニエ 80%/ピノ・ノワール 20%



本場フランスの三ツ星レストランが こぞって採用する“極上シャンパン”

⑥ セルジュ・マチュー “キュヴェ・プレスティージュ”

【フランス シャンパーニュ／泡／リッチな辛口】 750ml¥12,980→会員価格¥11,682

フランスの三ツ星レストランがこぞってワインリストに採用する、これまた知る人ぞ知る実力派シャンパン「セルジュ・マチュー」。その限定モノをご紹介します。

シャンパーニュ地方オーブ地区最高の造り手として高い評価を得ているセルジュ・マチュー。当主ミッシェル・ジャコブは厳格な減農薬栽培に取り組んでいますが、実際は化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用せず実質的にはより厳しい「ビオロジー製法」を行っています。

一切の妥協を許さない堅実なミッシェルの手により、テロワールを雄弁に物語る芳醇で贅沢感のあるブドウを生み出しています。使用するブドウは平均樹齢 35 年、2007 年産を 80%と 2006 年産 20%のブレンド。セルジュ・マチューが醸し出すピノ・ノワール由来の豊かな果実味に、シャルドネの緻密さが調和したバランスの良さが際立つ逸品です。

たっぷりとしたフルーツフレーバーはしなやかな酸とミネラル感を伴っています。滑らかさを維持したまま長い余韻が持続。凝縮感をソフトに伝える優雅な気品に満ちたスタイルが魅力です。

品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%



※「会員価格」は会員カード提示時の価格(ワイン 10%OFF 《※キャッシュレスは 5%OFF》) ※価格は税込です
※会員カードの作成をご希望の際は店頭でお申し付けください(簡単な会員登録が必要です)

好評につき追加で入荷！ 年末年始にも！ワインにあうお肉のアテ



赤みの旨みが半端ないアレが 3年ぶりの入荷！

⑦熊本和牛あか牛 手作りローストビーフ
【200g(ソース 20g 付) 賞味期限:冷凍 6ヶ月】
¥2,808

赤身肉の旨味がたっぷり詰まった、リピート多数の「あか牛ローストビーフ」が3年ぶりに入荷！ヘルシーで和牛本来のうまみ特徴である「あか牛」のお肉を、それによく合う厳選した数種類のスパイスで手作り調理しました。しつこさのない、赤身肉のさっぱりとした旨味にハマります！ワインのお供に、豪華なメインディッシュに最適な逸品です。

【ドイツ国家資格マイスター】山野井 鴨のジューシーな旨みが 新酒のフレッシュ感にピッタリ！

⑧マイスター山野井 合鴨スモークブレスト
【130g 賞味期限:冷蔵 60日】 ¥1,755

一生に3度しか挑戦が許されないドイツの国家資格「マイスター」。食肉加工における技の伝承者「フラッシャー・マイスター」を取得した山野井進治さんのあくなき食へのこだわりが生み出した独自の味を、鹿児島からお届けします。

口の中で広がる合鴨の脂身の美味しさと、なめらかな赤身との味のハーモニーに、スモークの風味がアクセントになり、まさにクセになる後引く美味しさをご堪能ください。

3mmほどの厚さにスライスしてお召上がりください。ジューシーな口当たりの合鴨スモークブレストはワインとの相性抜群です。

切るだけで温めたりしなくても美味しくお召上がりいただける手軽さも好評です。



【ドイツ国家資格マイスター】山野井 日本人マイスターが炭で焼く特別な焼き豚

⑨マイスター山野井 炭で焼いた焼豚
【180g 賞味期限:冷蔵 90日】 ¥1,242

こちらはマイスター・山野井さんが情熱をかけて開発した、日本独自の加工食品である「焼豚」！豚モモ肉を山野井独自の醤油ダレに漬け込み、炭火で1本1本丁寧に焼き上げました。

山野井専用のこだわりの醤油やうまみとコクを引き出すための黒糖焼酎を入れた独自のダレは豚モモ肉のうま味を引き出します。職人が炭火で香り豊かに焼き上げました。

袋から取り出し、糸をはずしてから2mmほどの厚さにスライスしてお召上がりください。

風味豊かな香りと甘み・コクのある深い味わいをお楽しみください。



※「会員価格」は、会員カードご提示時の価格(ワイン 10%OFF 《※キャッシュレスは5%OFF》) ※価格は税込です
※会員カードの作成をご希望の際は店頭でお申し付けください(簡単な登録が必要です)

神戸の地酒「仙介」取り扱い開始しました

神戸・東灘の地酒「仙介」。手がける泉酒造さんは、灘の大手メーカーとは一線を画したジューシーな旨さが印象的な素晴らしい日本酒を作っています。

随分前に偶然飲んだ時にその品質の高さがとても印象的で、最初取引をお願いしてからはや5年以上…。ようやく取り扱えることとなりましたので、早速ご紹介させていただきます。

実は泉酒造さんは、阪神淡路大震災で酒蔵が全壊。その後12年間酒造りが出来ず、2007年によりやく酒造りを再開しています。しかしその後は試行錯誤をしながら酒造りにも工夫を凝らし、今では小規模ながら兵庫県を代表する実力蔵と言われるほどになりました。

当店では唯一取り扱いしている神戸のお酒です。ぜひ一緒に応援していただければと思いますのでよろしくお願い致します。



仙介の看板ともいえる代表作 旨みタップリ&透明感

※要冷蔵

(神戸市)仙介 特別純米“無濾過生原酒”

やや辛口/やや濃厚/Alc.16度

⑩¥1,760円/720ml ⑪¥3,465円/1.8L

まずはこれを飲んでほしい！個人的に仙介の代表作だと感じたのがこのお酒。地酒らしいフルーティな旨みがタップリ詰まっていながら、透明感のあるみずみずしい口当たりがとても好印象。特別高級な価格帯ではないにも関わらず、ちょっと他では味わえない仙介の良さがしっかりと出ています。

搾ったお酒をそのままの状態(無濾過生原酒)で瓶に詰め、マイナス3度の倉庫で貯蔵しています。フレッシュで華やかな香りと、口あたり優しい味わいをお楽しみください。

(品種:山田錦・五百万石)

(精米歩合65%)

「酒米」ではなく「一般米」も使用 仙介の兄弟酒「琥泉」(こせん)

※要冷蔵

(神戸市)琥泉(こせん) 純米吟醸“無濾過生原酒”

やや辛口・フルーティ/やや淡麗/Alc.16度

⑫¥1,650円/720ml ⑬¥3,245円/1.8L

泉酒造では、「酒造好適米」(いわゆる酒米)だけで仕込むものを「仙介」、一部飯米(キヌヒカリなど食用米)を使用するものを「琥泉」として別銘柄で販売しています。「酒米を使わずにおいしい酒が作れるんかいな??」と思ったあなた！ビックリしますよ！食用米を使って仕込む日本酒、最近少し増えつつありますが、酒米でなくてもしっかりと丁寧に酒造りをおこなえば、おいしいお酒は作れるんです！

食用米とはいえ「100%兵庫県産米」で醸した搾りたての純米吟醸を、いっさい手を加えず無濾過のまま1本1本生詰めしたお酒です。華やかな香りと、口に含むとフレッシュで、旨みが膨らみます。

(品種:国産米)(精米歩合60%)



※価格は税込です

え、「純米大吟醸」でこの価格？ 華やかな風味が品よく広がる

(神戸市)仙介 純米大吟醸
フルーティ・やや淡麗 / Alc.16 度

⑭¥2,090/720ml ⑮¥4,125 円/1.8L

価格表を見たとき、間違えてるんじゃないかと思いました(笑)。地酒の純米大吟醸(醸造用アルコールを添加しない純米づくりの大吟醸で精米歩合は50%以下)といえば、一升瓶で5000円以上が相場。これだけ品質のしっかりとした純米大吟醸が、一升瓶で3,750円(税抜)…。お値打ちとしか言いようがありません。しかも兵庫県産の山田錦を100%使用し、米の甘みを生かしたやわらかい風味を実現。飲み飽きしないやさしい味わいが特長です。控えめに香る吟醸香は花のような甘さを感じることができます。より洗練されたなめらかな喉越しで、米そのものの風味を楽しんでいただける仕上がりとりました。(品種:山田錦)(精米歩合:48%)



仙介らしい みずみずしい味わいの大吟醸

(神戸市)仙介 大吟醸
フルーティ / 淡麗 / Alc.16 度

⑯¥3,630 円/720ml



とびきりおいしい大吟醸を目指し、50%以下まで精米すると名乗れる「大吟醸」でありながら、35%までさらに精米、特A格付けの山田錦だけで仕込んだスペシャルな大吟醸。こんなことを言っちゃあなんですが、精米歩合35%の大吟醸だと相場は四合瓶サイズで5000円～。これ実はかなり良心的な価格設定なんです。兵庫県産特等山田錦を贅沢にも100%使用。原料と造りにさらにこだわった大吟醸です。地中より湧き出る六甲の伏流水の清冽な水により醸されています。低温発酵でじっくりと造られた、フルーティーで豊かな香りと「仙介」らしいバランスのとれたみずみずしい味わいをお楽しみください。大切な人に贈りたい！大切な人と飲みたい！いつもと違ったちよっといのお酒を…そんな時にピッタリの1本です。(品種:山田錦)(精米歩合35%)

「仙介」最高峰の大吟醸 仙介の信念を極限まで表現した銘酒

(神戸市)仙介 “原酒雫取り” 大吟醸
フルーティ / 淡麗 / Alc.15 度

⑰¥6,050 円/720ml

泉酒造が、最高の原料、最高の手間暇をかけ、酒蔵としてのこだわりを最大限に反映させた、この上ない大吟醸酒がこの“原酒雫取り”。「原酒雫どり」は、手間暇かけて仕込んだ最高クラスの大吟醸酒を、これまた最も手間のかかる「袋搾り」で手作業にて瓶詰めしたもの。「袋搾り」により、重力により自然に滴り落ちる「雫」部分だけを寄り集めており、大吟醸酒のもつ繊細かつ上品な香り・風味を、搾りたてそのまんに表現することができるのです。兵庫県産の特等山田錦を35%まで磨き上げ、造り手たちが丹念に心を込めて造りました。酒袋でモロミを吊るし、袋から垂れ落ちる雫を一滴一滴斗瓶で取り、低温で熟成させることにより繊細でなめらかな味わいを引き出し、フルーティーで贅沢な味わいとなっております。(品種:山田錦)(精米歩合35%)



※価格は税込です

<FAX用注文書>

ご注文は店頭、お電話、eメール等でも承ります (eメールは返信に1~2営業日要する場合があります)
品切れの際はご了承ください

| No. | 商品名 | 数量 | No. | 商品名 | 数量 |
|-----|-------------------------|----|-----|-------------------------------------------------|----|
| 1 | ナパ・ハイランズ カベルネ・ソーヴィニオン | | | | |
| 2 | カンティーナ・オルソーニャ マルヴァジア・O | | | | |
| 3 | ドメーヌ・ポー アント・ルージュ | | | | |
| 4 | キュヴェ・クレモント ブラン・ド・ブラン | | | | |
| 5 | フィリップ・マレ ブリュット・トラディション | | | | |
| 6 | セルジュ・マチュー キュヴェ・プレスティージュ | | | | |
| 7 | あか牛のローストビーフ 200g ※冷凍 | | | ↓問合わせの多い「獺祭(だっさい)」 現在の在庫状況です 併せてご注文いただけます | |
| 8 | マイスター山野井 合鴨スモークブレスト ※冷蔵 | | | | |
| 9 | マイスター山野井 炭で焼いた焼豚 ※冷蔵 | | | | |
| 10 | 仙介 特別純米 無濾過生原酒 720ml | | | 獺祭 純米大吟醸45 720ml (¥2,183)税込 | |
| 11 | 仙介 特別純米 無濾過生原酒 1.8L | | | 獺祭 純米大吟醸45 1.8L (¥4,367) | |
| 12 | 琥泉 純米吟醸 無濾過生原酒 720ml | | | 獺祭 純米大吟醸39 箱入 720ml (¥3,410) | |
| 13 | 琥泉 純米吟醸 無濾過生原酒 1.8L | | | 獺祭 純米大吟醸39 箱入 1.8L (¥6,490) | |
| 14 | 仙介 純米大吟醸 720ml | | | 獺祭 純米大吟醸23 箱入 720ml (¥6,380)) | |
| 15 | 仙介 純米大吟醸 1.8L | | | 獺祭 純米大吟醸23 箱入 1.8L (¥12,430) | |
| 16 | 仙介 大吟醸 720ml | | | 獺祭 スパークリング45 360ml (¥1,133)※要冷蔵 | |
| 17 | 仙介 “原酒零取り” 大吟醸 720ml | | | 獺祭 スパークリング45 720ml (¥2,255)※要冷蔵 | |
| | | | | | |

エスポアこにし宛 FAX→079-237-1600

お名前 _____ 様 TEL (携帯) _____
 〒()-() _____
 ご住所 _____

【お渡し方法】 いずれかご指定ください

- ご来店…来店予定 () 月 () 日頃
- 宅急便 (関西 900 円～、中国・中部・北陸 1,000 円～、
 四国・九州・関東信越 1,200 円～、その他地域要ご相談)
 ※四合瓶又はワインボトルサイズなら、1 2 本迄 1 梱包で同送可
 ※1 升瓶を含む場合は 6 本迄 1 梱包で同送可
 ※冷蔵品を含む場合はクール代+330 円(ワイン・生酒等対象)(5月~10月は必須)
 ※冷凍品を含む場合はクール代+330 円で別送
- 配達 (1 回 440 円、英賀保周辺～姫路駅周辺のみ、ご相談下さい)
 ※飲食店様への配達条件は別途 ※PayPay 払い可能

【宅急便 or 配達の希望日】

____ 月 ____ 日
 (____ 時～ ____ 時頃)

※ご注文から3営業日後以降でのご指定下さい
 ※時間帯はご希望に添えない場合がございます

【宅急便のお支払方法】

- PayPay(QRコード同封・手数料無料)
- 郵便振込(払込票同封・手数料無料)
- 代金引換(3万円未満手数料¥330)
- 銀行振込(手数料ご負担ください)

Wine & Sake



ワインと地酒

ESPOA こにし

エスポア

姫路市飾磨区付城 1-68

営業時間 9:00-19:00 定休日:日・月(祝日不定休)

TEL079-237-0010/FAX079-237-1600

【e-mail】vinshu-524@iris.ocn.ne.jp

【URL】http://524sake.justhpbs.jp/

エスポアこにし 酒

検索