

福島いわき市 酒のまるとみ 発行誌

2025年11月号・福島県いわき市小名浜大原
西細野地40-1

巳年・霜月
月刊No206

☎ 0246-54-4345

☎ 0246-54-3407

酒のまるとみ de 検索



酒縁

今月のおすすめ酒

生蔵造り

大七

大七酒造

福島県二本松市竹田

大七酒造株式会社

純米生蔵熟成生原酒



きもと
生蔵純米
生詰り

・五百万石・精米69%
・酸度1.4 酒度+4
・ALC15度

・米の旨み しっかりし、味は甘い
・ちみじかみあり

1.694円 720ml 3.377円 1.8l



生蔵・純米

＜定番酒＞2度火入れ
お燗もおすすめ ALC15度

720ml 1.400円
1.8l 2.800円



生比梅酒
720ml・ALC11度
6050円



生比梅酒
720ml ALC12度
2.750円

■全て税込(内税)価格です ■未成年の方への酒類販売は法律で禁止されています■

連載漫画

酒縁ある記

101回

亀岡 高幸

Home page

ぶおんじゅーる

おフランス婦りの
マダム・ショー・コが
今月は11月恒例
「まるとみワインのタベ」が
もうすぐ開催と聞いて、
このマダム・ショー・コがワインの
正しい飲み方をレクチャーする予定です。



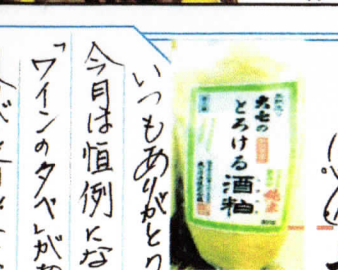
「注がれる
ときは
グラスに
触れない」
さます



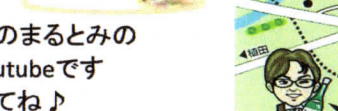
「ワインの作法の②
「いたくときは
グラスの脚を持つ」
さます



「乾杯は
グラスを
ぶつけない」
さます



「ワインの作法
その③
「手酌はしない」
さます



「今年も開催!!
酒のまるとみ主催
〜ワインのタベ〜
2025. 11/22 Sat.
会場
小名浜美食ホテル1F
アクアサルーテ

「純米生蔵生詰り」



「大七酒造」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」



「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

「今年ご紹介するお酒」

福島県・国権酒



干支ボトル

純米酒 午
ALC17度
500ml **2200円**



福島県・笹の川酒



純米 福乃香
・おひさまもおすすめ
・ALC15.3・720ml
1430円

秋田県・木村酒



福小町 特別純米原酒
・ALC15.3・720ml
1760円

【ご予約お待ちしております】

2斗樽 日本酒量り売り
(36000ml)
広島県・賀茂鶴酒造

12月初旬から・木枠付き
・瓶は用意済み

1.8l
のみ **4400円**

11月下旬から

もろはく
活性清酒

1.8l
のみ **2500円**

*王冠に穴が開いています
ヨコにはしないでください

11 November <<11月の店休日>> 2025

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1
2	3	4 店休	5	6	7	8
9	10	11 店休	12	13	14	15
16	17	18 店休	19	20	21	22 ワインの タベ
23	24	25 店休	26	27	28	29
30						

*働き者の通販サイトは年中無休で
皆様のお越しを待っています



高島スパークリング
・山形産デラウェア
・ALC11% 750ml
1780円



高島・辛口白
・山形産デラウェア
・ALC11.5 720ml
1580円



高島・辛口白
・山形産デラウェア
・ALC11.5 720ml
1580円

かすまゐ
・ワインの搾りかす
・ALC12% 500ml
2420円



～ワインのタベ～

日時 2025年11月22日(土)
午後6時から
会場 アクアサルーテ
小名浜美食ホテル1F TEL0246-54-3409
会費 8,000円
(税込・食事付・お一人様)
募集人数 50名様限定
*ステージショウ有

ギター・トランペット・ボーカル
申込締切 11月17日(月)

酒のまるとみ

電話 0246-54-4345
FAX 0246-54-3407

《お名前》

《連絡先》

《参加費》

《ご住所》

済 / 未 (当日)



～ワインのタベ～



日 日:2025年11月22日(土)



時間:開宴 午後6時



受付開始 午後5時30分

会場:アクアサルーテ (小名浜美食ホテル1F)

小名浜辰巳町 TEL0246-54-3409



内容:ワイン5種類 ○いわきワイナリー、ハッコウバ



参加費:8,000円(税込・お一人様・食事代)



募集定員:50名様



ステージショー有

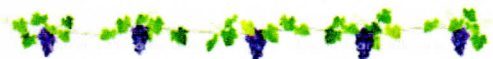
ジャズからポップスと幅広く活躍する3人

何が聴けるかは当日のお楽しみ♪

お申込みは

11/17(月)

まで



参加費
済/未

電話 0246-54-4345

FAX 0246-54-3407

Eメール zuk05742@nifty.com

携帯 080-6032-4345

○ノンアルコールワインも用意しました。
○気軽にご参加ください



酒のまるとみ

〈お名前〉	〈連絡先〉	〈参加費〉 済/未 (当日)
〈ご住所〉		