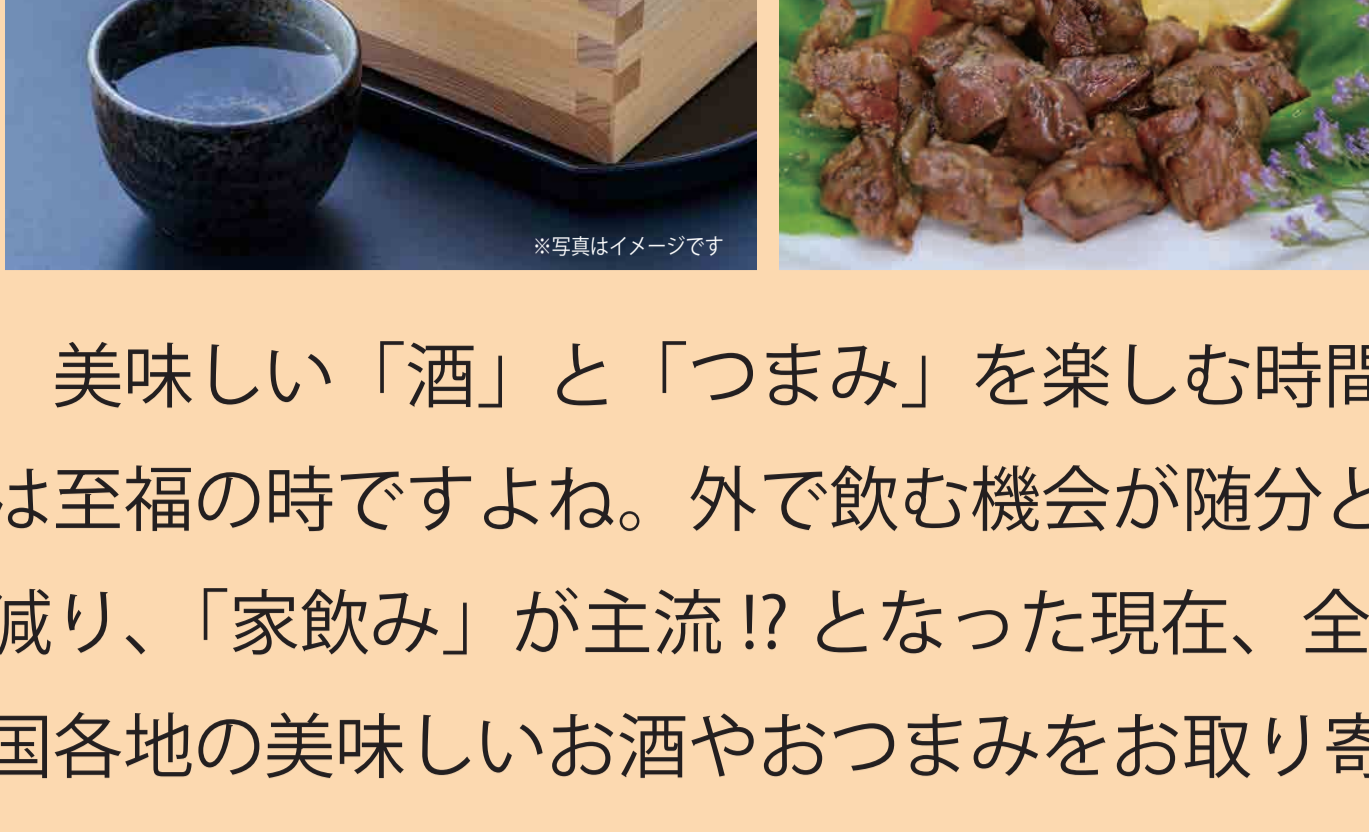


じばさん編集部おススメ

2022 じばさん冬の市

「晩酌にピッタリ商品」



美味しい「酒」と「つまみ」を楽しむ時間は至福の時ですよ。外で飲む機会が随分と減り、「家飲み」が主流!? となった現在、全国各地の美味しいお酒やおつまみをお取り寄せする人が増えているそうです。

でも、お取り寄せって送料が結構かかるし・・・って思っている、そんなあなたに朗報!!

12月10日(土)・11日(日)に群馬県桐生市の地場産センターで開催する「2022 じばさん冬の市」では、全国物産展などで人気の「おつまみ」や新潟の銘酒などが販売され、送料なしで購入できるんです!!

今回は、じばさん編集部がおススメする「2022 じばさん冬の市・晩酌にピッタリ商品」をご紹介します。(※商品や金額は変更になる場合がございます)

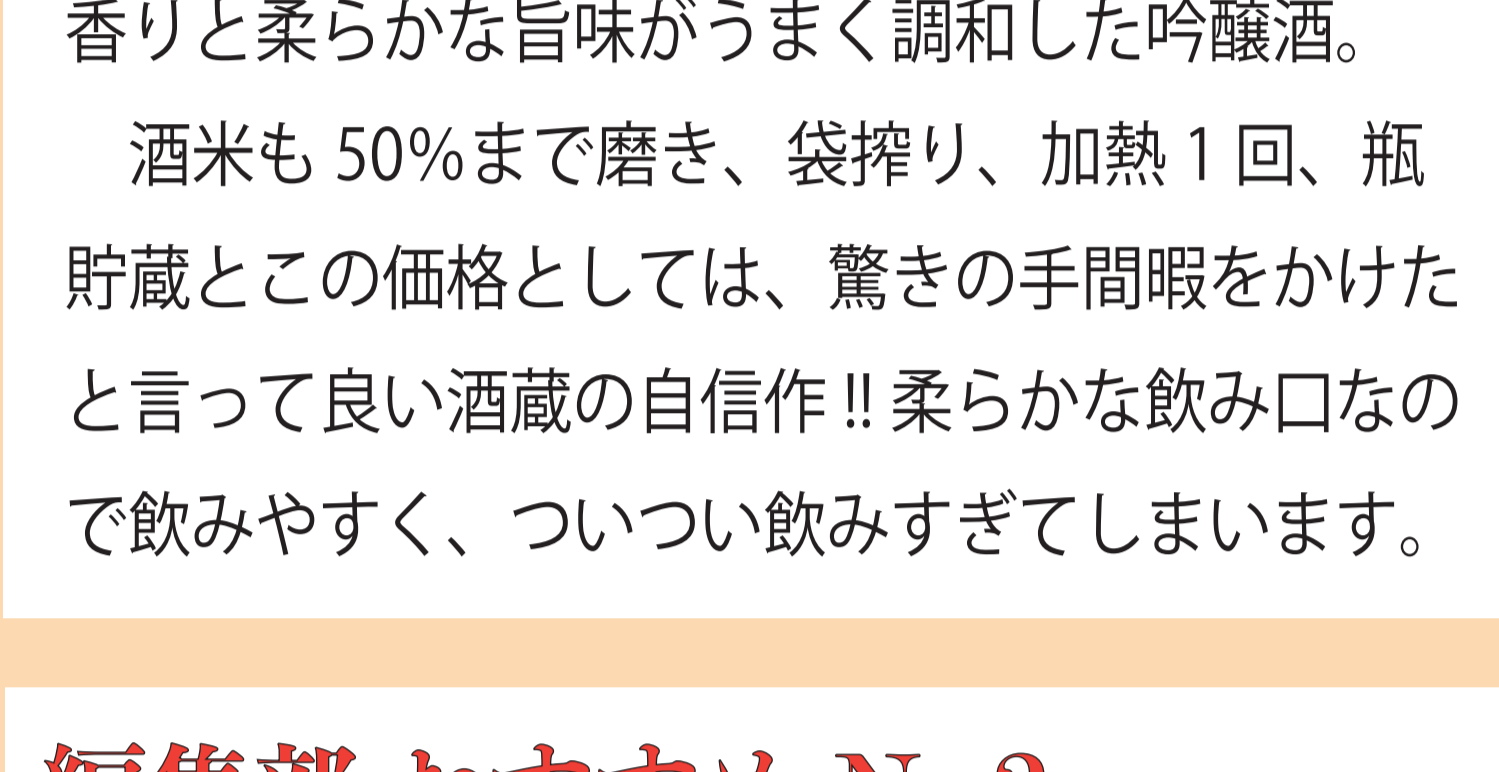
編集部 おすすめ No.1.

新潟銘酒

松乃井酒造場 吟醸 松乃井 越淡麗

～袋しぼり～ 720ml

1,650円(税込)



『清酒 松乃井』は、新潟の酒らしく淡麗辛口が特徴の酒で、新潟県十日町地域の代表的な地酒として人気!! 究極の新潟県産酒造適米「越淡麗」を50%まで精米した上品でフレッシュな果実の香りと柔らかな旨味がうまく調和した吟醸酒。

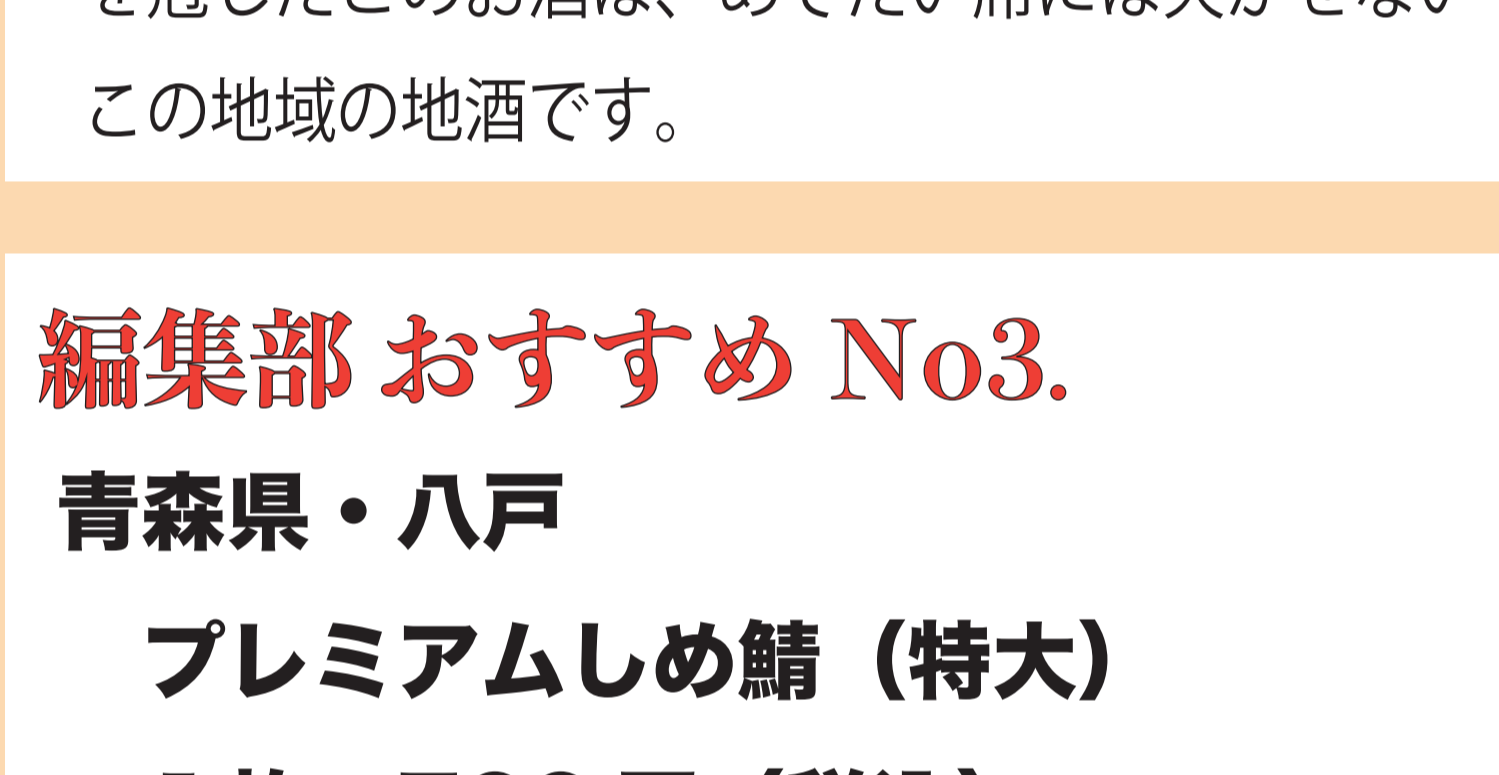
酒米も50%まで磨き、袋搾り、加熱1回、瓶貯蔵とこの価格としては、驚きの手間暇をかけたと言って良い酒蔵の自信作!! 柔らかな飲み口なので飲みやすく、つつい飲みすぎてしまいます。

編集部 おすすめ No.2.

新潟銘酒

魚沼酒造 特別本醸造 天神囃子

720ml 1,050円(税込)



十日町市中条地区にある魚沼酒造(株)では、主に新潟県内産の酒米を使用し、魚沼山系の伏流水を仕込み水につかい地酒を作っています。

代表銘柄でもある『天神囃子』は辛口の多い新潟県ではあまりない旨口のお酒として人気を集めています。

普通種でも精米歩合60%と全ラインナップが吟醸酒クラスと言っても良いクオリティです。十日町地域の“祝い歌”である『天神囃子』の名を冠したこのお酒は、めでたい席には欠かせないこの地域の地酒です。

編集部 おすすめ No.3.

青森県・八戸

プレミアムしめ鯖(特大)

1枚 700円(税込)



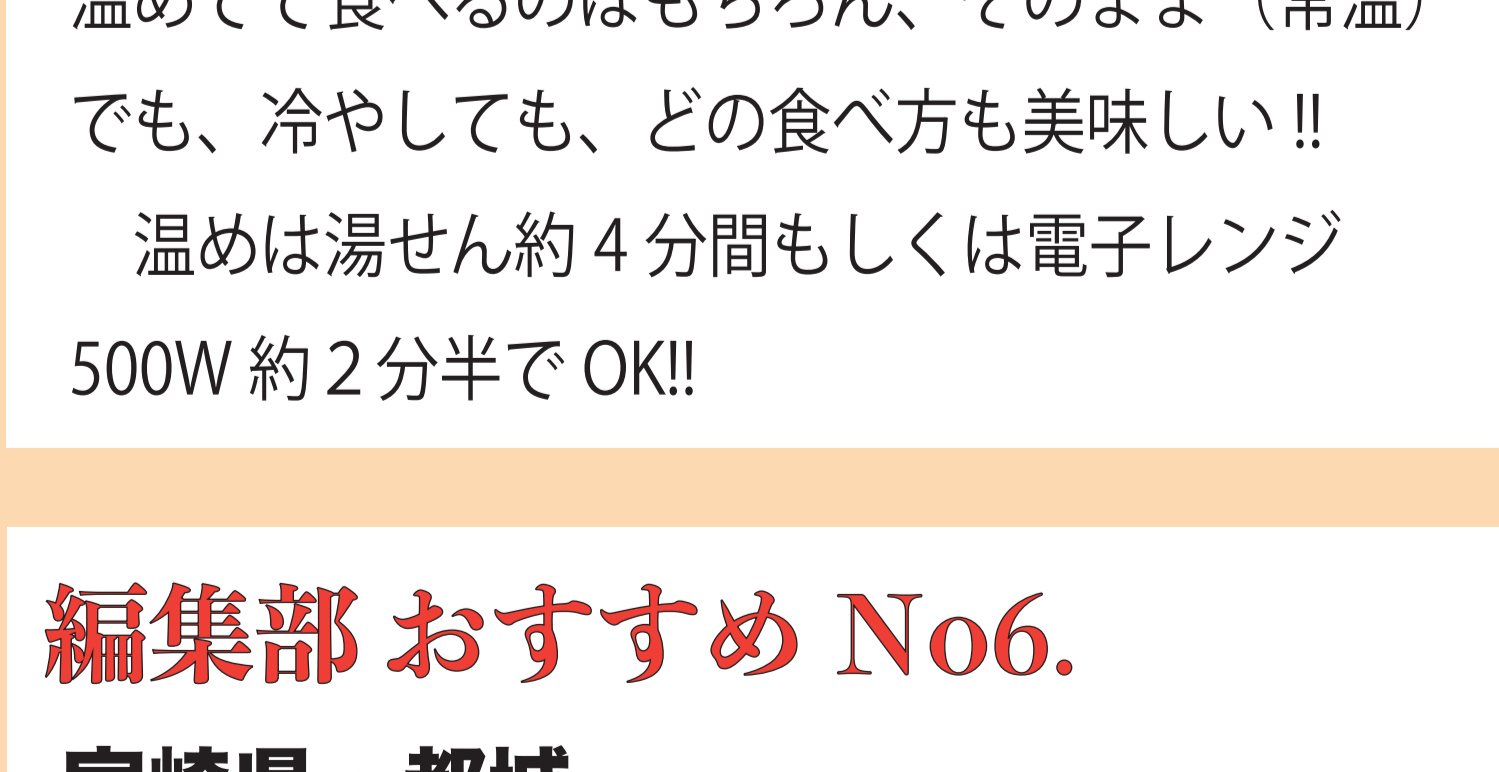
水揚げ全体の数%の「超大型サイズ」の国産サバを使用して秘伝の味付けで、おいしい「しめ鯖」に加工された逸品。

肉厚で食べ応えのある食感、脂がのっけていてジューシーな味わいは「酒のつまみ」に最適!!

編集部 おすすめ No.4.

真いかの一夜干し(特大)

1,180円(税込) / 2枚入り

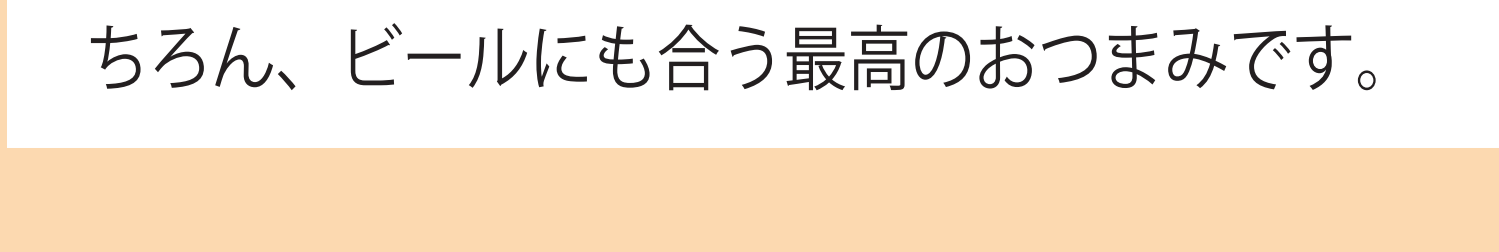


八戸沖の新鮮な真いかの一夜干しです。凝縮されたいかの旨味と炙った時の香ばしさ。シンプルに炙っておつまみに最適!! 醤油、マヨネーズ、七味等つけるとより一層おいしく召し上がれます。

編集部 おすすめ No.5.

味付き玉こんにゃく

350円(税込) / 250g 10個入



丸くて、素朴な風味が自慢の玉こんにゃくは、山形に古くから伝わってきました。

国産こんにゃく粉使用してカツオと昆布の深い旨味が染み込んだ「味付き玉こんにゃく」は、温めて食べるのはもちろん、そのまま(常温)でも、冷やしても、どの食べ方も美味しい!!

温めは湯せん約4分間もしくは電子レンジ500W約2分半でOK!!

編集部 おすすめ No.6.

宮崎県・都城

赤鶏の炭火焼き 500円(税込) / 110g

霧島連山を望む宮崎県都城の地で受け継がれてきた伝承の味。都城産赤鶏のみ使用して熟練職人が丁寧に炭火で焼き上げ、その鮮度をそのままに真空パックに!! 温めるだけ!! 日本酒はもちろん、ビールにも合う最高のおつまみです。