

2025

呑美喰学遊館 すずき新聞

< 12月:師走 >
<http://sake054.com> No. 333



静岡市清水区西久保522
 営業時間 AM10:00~PM6:00
 定休日:水曜日 & 不定日
 ☎ 054-366-5773

今年の夏も暑かったですね。静岡市は、7/7に40度、9/20に39.2度と全国で一番暑い日を記録。夏は飲食部でも、開栓後の日本酒回転率が落ちる為、蔵元から教えてもらった劣化を防ぐ為の「プライベートブリザーブ(窒素ガス) ¥2,970」で対応。開栓後の日本酒劣化も防ぐことができ→良い状態でサービスできました。以前は、開栓後の劣化防止は「バキューバン(空気を抜く)」タイプが重宝されていましたが、時代の流れですね。

当店も時代の流れに取り残されないよう、キャスレス化を強化することに。今までQR決済だけでしたが、各種クレジット決済もできるよう申請しました。各種申請の関係で12月から対応できる予定です。

今年もお世話になりました、良いお年をお迎え下さい。

【使用方法】



- 1) ストローを取り付ける
- 2) ストローが液体に届かないように差し込む。
- 3) 750mlのボトルなら最初に1秒。次に短く「シュッ」と3~4回ほど注入。
- 4) ボトルにコルクやストッパーなどで栓をし、ボトルを立てたまま冷暗所で保管する。



★年内:飲食部は12/28(土)まで、酒屋は12/31(土)17:00まで。
 ★新年:1/10(金)より営業。定休日が、毎週:水/木曜日となります

★食品用↑窒素ガスボトル ¥2,970

★お知らせ:12月の定休日

2024年 12月						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1/1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	12

赤:定休日/年末年始休業

・年内は、酒屋:12/31(日)17:00まで。
 飲食部:昼&夜は、12/28(土)まで。

・年末年始お休み、1/1(日)~9(木)

・新年は、1/10(金)~通常営業



12月のおすすめ (価格:税込)



・しぼりたて新酒、フレッシュ&濃い味わい!

玉の光 純米大吟醸 しぼりたて原酒

720ml ¥1,490 / 1.8L ¥3,080 →



・しぼりたて新酒、フレッシュ&フルーティー!

← 山法師 純米吟醸 あらばしり 生

720ml ¥1,870 / 1.8L ¥3,520

★ おすすめ「おつまみ」

・「みりん屋さんの芋チップス」157g

¥440 →



★ 新酒の酒粕「吟醸酒」の酒粕

← とっても柔らかい、ジューシーな酒粕!

270g ¥330 / 450g ¥480



たる酒 自家製計り売り ご予約承り中! 12/6(金)~

杉錦 生もと仕込 純米 たる酒 1斗樽より瓶詰め!

720ML 1,750円 / 1.8L 3,500円(価格:税込) ※無くなり次第終了

例年、お客様から「杉の香りの付き方が美味しい!」と大好評。今年も杉の香りをみながら瓶詰めするサービスを、ご予約のお客様に限り実施します。新春のお慶びを「樽酒」でお迎え下さい!

ご予約を! おすすめします ↓ (数量限定の為、お早めに)



切りとり線

FAX 054-366-5772 または お電話で 054-366-5773

2025年 お正月に! 【生もと仕込純米 たる酒】ご予約承け書

お名前

様

住所

TEL ()

どちらかに○をつけて下さい。

・杉の香りの付き方 : 普通(爽快) または しっかり(辛口)

・杉錦 生もと仕込 純米 たる酒 : 720ml 本、1.8L 本