

# 蔵 楽 KURARA

## Kuromatsu Senjyo



に栽培を依頼した。収穫された試験米で50%の純米大吟醸を仕込むという試みも行っている。

# 秋

### ◇酒造好適米とは

酒造りに適した米で酒造好適米という。飯米とは違い、蒸して食べてもパサパサしていても美味しくない米が酒米に適合しているのか。その秘密は米の内部構造と精米歩合にある。酒米は米の中心に心白と呼ばれる白く白濁した部分があり、脂質、タンパク質含量が少ないものである。まず、心白は主にデンプンから成り、密度が粗になっている。この隙間は麹菌が入り込みやすい(破精(ハゼ)込み)というため中心まで菌糸が

行き渡り、醗での溶解が容易になる。

次に、脂質、タンパク質は主に米の外側に存在する。コシヒカリやあきたこまちといった食用米は脂質、タンパク質があつてこそ美味しいが、このような成分は清酒にとって雑味となる。玄米の状態を100%とすると、普通酒でも70%まで精米する。大吟醸に至っては40%の精米歩合である。

### ◇契約栽培と試験栽培

当社の清酒やどぶろくなどで使われているお米は全て自社で精米している。26年収穫の酒造好適米ひとごころは全量を契約栽培米である。原料調達を安定し、尚且つ地元上伊那産を使うことで地酒のブランド力を高める事ができる。酒蔵が農家へ酒米の出来をフィードバックすることで農家と一体となつて品質向上に取り組みることが出来る。また、長野県の農業試験場より依頼された次世代の酒米についても同じ農家

### ◇高精米の難しさ

#### 自社精米の利点

精米とは玄米を砥石との摩擦で削り、外側に含まれる脂質やたんぱく質を取り除くことをいう。精米時間が長くなるほど温度が上昇する。上昇すると白米に亀裂が入りやがて割れてしまう。しかし、割れた状態から更に精米されるため米中心にある心白を削り取ってしまう。このような状態を避けるためには高性能な精米機が必要不可欠で、幸いにも仙醸には精米工場があり長年の経験や技術をコンピュータにプログラミングして最適な精米が出来ようになっている。

他にも、自社精米の利点として、現場のニーズに即対応できることもある。精米を外部に委託せずに、玄米で米を入荷しているため、急な仕込み量の増減があつたとしても自社で精米する量を調整できる。また、玄米の状態を見てから精米できるため、その米にあつた精米が可能だ。精米した後の枯らし(白米を適度に調湿する期間)を自由に行えるのもいいお酒を造る上でプラスである。自社精米という恵まれた条件を生かしていいお酒を造ってきたい。

## 季節を彩る酒

### 仙醸 まつたけ酒



朝夕に涼しさを感じるようになり、お酒やお料理も一段とおいしく感じられる季節になりました。蔵元の酒と伊那谷産のまつたけが調和した季節限定の酒、「まつたけ酒」はまつたけの香り漂う格調高い「旬の味」をお楽しみいただけます。おすすめのお召し上がり方はストレートです。香りを楽しみながらゆっくりと口に含み、南信州の豊饒な秋の実りをお感じ下さい。天然の伊那谷産のまつたけを使用しております。天候によっては収穫量が少なく、発売が遅れたり、残念ながら仕込めない場合があります。また、限定製造のため商品が終わり次第、受注を締め切らせていただきます。あらかじめご了承ください。

## あまぎけの魅力

### ◆甘酒の起源と最近の甘酒市場

甘酒の製法は米麴と米を煮ること  
で米のデンプンを糖化しブドウ糖の  
甘味を引き出すというシンプルなもの  
で、起源は古墳時代にさかのぼり  
ます。江戸時代には武士が稼ぎのため  
に甘酒を作って売り歩いていたりとい  
う記録もあり、特に土用丑の日のう  
なぎと並ぶ夏の健康食品(飲料)と  
して人気を博していたようです。

現代に甘酒が見直されるようにな  
ったのは、震災以降、日本の伝統文  
化や和の食材を見直す動き、酒粕、  
塩麴ブームの流れの延長にあるよう  
に思います。

特に夏の甘酒の売り上げは毎年2  
倍以上に急拡大しています。(森永H  
Pより)

甘酒専門のメーカーは少なく、大  
手菓業の森永、大手味噌メーカーの  
マルコメ、さらに麴屋、酒屋、味噌屋  
などの地方の食品メーカーもそれぞ  
れに本業で使う麴造りの技術を応  
用して甘酒を作っています。(森永の  
甘酒は酒粕が原料)

### 社長 黒河内 貴

### ◆自社の取り組みと和の4種類

弊社の甘酒の発売は2004年。  
70%まで精米した酒米を使った麴を  
100%使用しています。(掛米は  
使用していません。)また2009年  
には、高嶺ルビーという赤そばを使  
用した少し赤みのある「赤そば入り  
甘酒」を発売しました。味は大きく  
変わりませんが、赤そばの色素から  
でる自然な色味もあり、予想を超え  
る売り上げとなりました。

さらに米麴に加えて、自社で発芽  
させた発芽玄米を使った「発芽玄米  
入り甘酒」も2012年から販売し  
ています。いかにも穀物という発芽  
玄米の風味と、独特の食感、飲む  
というより食、べる感覚ですが、売り



場によつては通常の甘酒よりもよく  
売れています。最後に、まだ本格的  
な展開はしていませんが、2014  
年に発売した「白麴仕込みの甘酒」  
もあります。味噌、醤油、酒で通常  
使う麴は「黄麴菌」ですが、焼酎製造  
で使用される「白麴菌」で作った麴米  
を使用した甘酒です。特徴は独特の  
酸味。クエン酸の酸味とお米の甘みが  
調和する、個人的には一番好きな甘  
酒です。

### ◆9月発売開始!

### 麴と信州果実のスムージー



既に4種類ある和の甘酒に加え  
て、9月には「麴と信州果実のスムー  
ジー」を新発売します。南信州産の  
果物、(ぶどう、りんご、なし、もも)  
などの果肉入りの果汁と甘酒をブレ  
ンドしたもので、甘酒の甘みのみの糖  
類無添加の健康飲料です。それぞ  
れの果実の特徴を生かした3種類で  
す。(ご期待ください。)

## 蔵盛り

### ★第43回伊那まつり★

今年は大変な猛暑の中、第43回  
伊那まつりが8月1日・2日に開催  
されました。今回の伊那まつりは50  
周年に向けて伝統と文化を継承し  
ながら、新しい時代の魅力ある伊那  
まつりを目指し、「煌」がテーマに掲  
げられました。

初日の「市民おどり」には、過去最  
多の6900人が参加し、猛暑も吹  
き飛ばす勢いで、商店街をにぎやか  
に踊り歩き、伊那の夜を熱気で包み  
ました。

そして、今年も恒例の酒蔵横丁が  
伊那バスターミナル横で開催されま  
した。市内酒造名メーカー4社(仙  
醸、漆戸醸造、大國酒造、宮島酒造  
)が自慢の酒を持ち寄りました。

また、セントラルパーク内ではさ  
かや正籐ブースの一角をお借り  
して、多くのお客様に仙醸の酒を  
味わって頂くため、コーナーも  
設けさせていただきました。

2か所の会場では、皆様に大好評  
の「黒松仙醸 どぶろく」をはじめと  
した。当日限定で蔵出しした「黒松  
仙醸純米大吟醸プロトタイプ」、芳  
醇な味わいの「だるま市しほり 低温  
熟成」などをご用意いたしました。  
当日は、猛暑だったので、よく冷えた  
どぶろくが大好評でした。

おかげさまで今年も大好評で無事  
に終わることが出来ました。来年も  
是非足をお運びください。お待ちし  
ております。



# 第7回 仙醸蔵まつり

10月25日(日)

10:00~15:00

(株)仙醸

伊那市高遠町上山田

第7回仙醸蔵まつりを平成27年10月25日(日)に開催します。

高遠町上山田の仙醸蔵を一般開放。仙醸のお酒がずらりと並んだ試飲コーナーをご用意。予約限定販売の「どぶろく」から大吟醸まで呑み比べてみませんか?蔵見学では普段見られない酒造りの現場を杜氏の案内で見学することができます。また、きき酒コンテストを開催します。

豚汁や粕汁(もちろん仙醸の粕を使用!)・ポップコーンやノンアルコールの「あまざけ」などを無料をご用意いたします。昨年は小さなお子様から長年の仙醸のファンの方々まで約600の方がご来場くださいました。今年もご家族皆様でお楽しみいただけるイベントを企画しています。

会場内には、日本酒には「やはりこれ♡」と大人気の高遠そばや五平餅、岩魚の塩焼きなど伊那谷のお酒に合うおいしい食べ物が充実(有料)。送迎バスもあります(要予約)。毎年恒例の蔵元限定商品や、売り切れ続出のお酒の福袋をどうぞ。

秋のさわやかな空の下、伊那谷の秋の実りと仙醸のおいしいお酒でたのしい休日をお過ごしください。

■参加費:前売りチケット 1,000円(当日1,200円) ※チケット販売:上伊那地区酒販店で9月下旬より発売予定(お近くの取扱酒販店につきましては弊社までお問合せ下さい。)



【お問合せ・送迎バスご予約】

株式会社 仙醸

長野県伊那市高遠町上山田2432

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

**第7回 仙醸蔵まつり**

今年はお酒に合う食べ物も充実!!

平成27年10月25日(日) 10時~15時

- ◆仙醸人気商品を二分公開! 燗酒もあります
- ◆毎年恒例! 蔵元限定商品の販売
- ◆今年はずっと購入者の抽選会を開催!
- ◆豪華賞品が当たる、引き酒チャレンジ!

◆あたたか豚汁「粕汁」を用意しました  
(無料、製くり方資料あり)

◆新そば! 高遠そば 販売(有料)

◆お酒に合う! 伊那谷の美味しい物 各種あります(有料)

株式会社 仙醸  
〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432  
TEL 0265-94-2250  
FAX 0265-94-2025

◆会場へのアクセス

◆会場周辺の地図

前売りチケット ¥1,000 当日 ¥1,200

## 黒松仙醸

早春にしぼられた新酒も、頃合いに熟成し味のりしてまるやかに。その旨みたっぷりの円熟の味をお届けするのが「ひやおろし」。秋の味覚と相性抜群の旬のお酒です。

おろし

純米

秋



【原材料名】米(国産)・米麴(国産米)  
【アルコール分】17度  
【原料米】信州産ひとごころ100%  
【精米歩合】60%

9月9日解禁

株式会社 仙醸

720mL 詰 **1,404円(税込)**

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田 2432

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

※未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中・授乳期の飲酒はお控えください。お酒は楽しく適量を。

季節限定  
旬の味

信州 茅野

で仙醸が呑めるお店

とんかつと鰯料理  
**勝味庵本店**



住所 〒391-0000 長野県茅野市宮川1388-10  
アクセス 中央道 諏訪I.C.から車3分  
営業時間 昼:11:30~14:00 夜:17:00~21:00  
定休日 不定休日  
TEL 0266-71-1777  
FAX 0266-71-1780

勝味庵といえは、とんかつと鰯料理が美味しいお店として地元諏訪地方だけでなく遠方からもわざわざお客様が訪れる評判の名店です。店主星野さんは昭和54年JR上諏訪駅前諏訪プラザ内に創業しますが、横浜市消防職員として勤務された異色の経歴をお持ちの方です。平成9年には現在の場所に移転し、勝味庵本店を移転しました。こだわりのとんかつは、食べると衣がサクサクと香ばしい音がするほどカラッと揚がっています。3種類の油をブレンドし自慢のパン粉で衣をつけ、長年の経験と工夫からこの勝味庵ブランドともいえる「カツ」が生まれたのでしよう。客層も子どもさんからご年配の方まで幅広く利用され愛されています。



ヒレカツ定食 1370円



定食にはイワシ刺身が付きます!

店主の星野さんが高遠町の出身ということもあり、高遠の地酒仙醸や「どぶろく」、また季節ごとの蔵元お勧めのお酒もお取り扱いをさせていただいております。諏訪地方で仙醸のお酒を召し上がっていただけるうれしい名店です。鰯料理やカツのシソ巻きなどと一緒にぜひお楽しみ下さい。

特に自慢のヒレカツ定食は一番の人気メニューです。また、東京築地市場から鰯を直送している刺身やタタキはとても新鮮でお勧めの一品です。フライもまた美味です。宴会も旬の食材を使用。予算も相談のついでいただけます。

みんなの吉

「伊那まつり」

みんなの声

毎年参加しています。酒を飲みまくっています(笑) (伊那市 40代 男性)

だるま市をいつも購入しています。今日は、仙醸のブースに来たら大吟醸プロトタイプに興味をそそられたので、いただきました。極甘なのいやな甘さでなく、品がいい味ですね。(伊那市 60代 男性)

伊那の友人に誘われて初参加です。次回もまた来たいです。(長野市 20代 男性)

今日は、家族で祭りにきました。毎年出ています。仙醸のプロトタイプすごくおいしいです。買いたくなりました。(伊那市 40代 男性)

酒のみ仲間と来しました。プロトタイプ美味しいですね。こんなに甘口なのは初めてです。ワインみたい。(塩尻市 20代 女性)

友人たちと来しました。1杯100円だから仙醸の酒をべろべろになるまで飲もうと思います(笑) (伊那市 20代 男性)

本誌の感想や仙醸の商品に関するご意見、ご感想を是非お寄せください。宛先はページ最後に記載してあります住所まで。お手紙、Eメール、FAXでお寄せ下さい。

コラム

追憶

株仙醸 顧問 伊藤 好

今年の気候は不順で自然の営みが予測出来ない日々が続いています。エルニーニョの起きる年には日本は冷夏になると春先に公に報じられていましたし、台風なども比較的少ないはずでしたが、7月には例年をはるかに上回る発生と襲来でした。近年の気候の異常現象は統計的な予測を超えてしまっているようです。そのため全国的には記録的な降雨で大災害にみまわれていた中、唯一有りがたいことに南アルプスと中央アルプスに囲まれた伊那の地が災害もなく梅雨明けとなりました。標高の高いこの伊那の地は灼熱の盛夏も旧盆を過ぎると朝夕はめっきり冷え込みます。昔はこの頃になると気化しくなります。初秋の自然が与える恵みです。朝の気温が15度を下回るようになると茸が出始めます。松茸の始まりです。まだ暗いうちに出掛け、夜明けを待って探し始める。と砂地の結構硬い土を押しつけて頭を出しているものや、地面が割れて今にも頭を出しそうな松茸に出会うと胸が躍ります。ゆっくり丁寧に地面から抜き取ります。後は何も無かったように整えます。素晴らしい自然の贈り物に感謝でした。

商品に関するお問合せ・ご注文は



株式会社 仙醸

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025 (日・月・祝休み)

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

ホームページ http://www.senjyo.co.jp/

facebook http://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo

YAHOO! JAPAN 酒蔵仙醸 http://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/

アクセス

お車で…伊那インターより約15km 30分  
電車で…伊那市駅より約10km 20分