

# 藏樂

KURARA



Kuromatsu Senjyo

冬

**アルプスの麓に広がる伊那谷は県内でも有数の酒米の产地です。高遠は標高七〇〇メートルを超えて、マイナス10℃を下回る醸造期の厳しい寒さの中、アルプスの伏流水を仕込み水として仙釀のお酒は醸し出されます。**

**十** 月中旬から始まつた今期の仕込みも、12月に入り一層寒さ厳しくなる中、佳境に入ります。桜が満開になる頃までに1年のお酒のすべての仕込みが行われるのであります。

**師** 走を迎える酒蔵には新酒の季節がやって来ます。  
**年** 「年とり酒」をはじめ「だるま市しぶり」や「直汲み生原酒」と新酒が販売されます。しぶりたての新鮮なお酒が味わえるのはこの季節ならではです。  
ほんのひと時立ち止まってゆっくりゆったり楽しんでいただけのお酒を日々醸していまます。

例年、「高遠山室産ひどごこち」の新米が入荷するとすぐにやまむろの仕込みが始まります。12月の初めに上槽され、しぶりたてのお酒をそのままビン詰めします。

仙釀でその年初めて販売される新酒が「やまむろ しぶりたて生」となります。ですから「やまむろ」の仕込みは藏人にとっても気合の入る一本です。

ひとごこちの特徴を生かした芳醇な味わいと後口のキレと共に、発酵中の炭酸ガスを多く含んだじぼりたてならではの味わいが楽しめます。

発売当初、辛口純米720mlだけでスタートした「やまむろ」ですが、その後晚酌向きの呑みあきしないタイプの一升瓶。低温熟成し、秋口に販売する「ひやおろし」、さらには「しぶりたて生」を発売しました。また、昨年は高遠公園にお花見訪れるお客様に「やまむろ」の魅力をもっと伝えた「百日囲い」を企画。今まで同じ一本の仕込みでありながら、いくつの味わいが楽しめるお酒となりました。



## 季節を彩る酒

### 辛口純米 やまむろ しぶりたて生

#### 「やまむろ」発売10周年

2003年9月、高遠の酒屋さんが集まり「高遠旨い酒研究会」を発足しました。高遠産の米を使い、高遠の蔵元で醸し、高遠の酒屋だけで売る真の「地酒」を企画。酒米の栽培を農事組合法人山室が、醸造を株仙釀が受け持ち2005年12月に発売し、本期の仕込みで10周年になります。

# 酒造雑話

社長 黒河内 貴

## 冬の頒布会の魅力

10月より酒造りが始まり、11月初旬新酒も出でてきます。今回はそんな旬のお酒を楽しめる黒松仙醸2014冬の頒布会のご案内です。

### ◆しぶりたて生原酒の味の変化

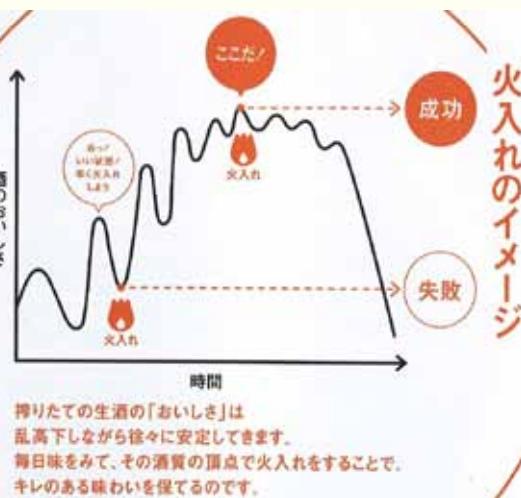
お酒は仕込んでから約3週間で発酵を終え上槽されます。しぶりたて生原酒は炭酸ガスが舌を刺激する独特のど越しがありますが、その後、どのように変化していくのでしょうか。この点について2014年3月号の雑誌DANCHUで興味深い記述があります。「十四代」で有名な山形の高木酒造さんの説明ですが、「生原酒のおいしさのレベルは上がったり下がったりを繰り返しながら、ゆるやかに上昇して、味や香りがまとまっています。そしてすべてがどんどんびしや！」というピーカクが来る」というものですね。図にあるようなイメージですが、私自身も体験的に感じていたことをでした。味のピーカクに達するまでの期間はお酒によって異なりますし、瓶を開栓して、空気に触れたことの

変化もあります。頒布会のお酒は、上槽後、約2～3週間後に出荷日を設定しています。飲み頃のピーカクよりも早くお届けしますので、味の変化を見極めつつ、開栓後の味の変化もお楽しみください。

### ◆うすにごりの楽しみ方と生原酒の飲み頃

生原酒とならんで今回は、同じお酒のうすにごりをセットでお届けします。にごり成分は、もろみに含まれる様々な栄養が多く含まれるために濃厚でクリーミーな甘みを付加します。生原酒の荒々しさをマスキングするので、しぶりたてでも飲みやすいのが特徴です。

頒布会セットでも先にうすにごり、その後で生原酒をお楽しみいただけます。生原酒をお楽しみいただけます。



◆新酒鑑評会出品規格 純米大吟醸について

頒布会のもう一つの目玉は2月出荷分の純米大吟醸です。地元産酒米ひとごこちを40%まで精米した最高品質のお酒です。通常より長い4週間の低温発酵を経て、メロンのような香味が調和する限定酒です。全国新酒鑑評会にも、同じタンクで仕込んだお酒の一番味のバランスのいい部分を出品しています。

### ◆酒の流通と予約限定販売の意味

以上の様に是非ともお客様にお勧めしたいお酒が次々に出てくるのが12月から3月までの醸造期です。一方、こうした生原酒や、うすにごりのお酒の味わいの変化は早く、通常流通の中で、店頭にて品質管理、販売することが難しいために、販売されず、またほとんど知られていないのが現状でした。頒布会という形で事前にご予約いたただくことで、上槽した飲み頃のお酒をお客様にちょうど可能となりました。この頒布会を通じて、旬の生原酒の魅力をお伝えしていきたいと思います。是非、ご注文をお待ちしております。

## 蔵まい

### 第6回 仙醸蔵まつり

10月26日(日)仙醸蔵まつりを開催しました。

秋晴れの中、たくさんのお客様にお越しいただき、賑やかな一日となりました。

日頃のご愛顧

に感謝の気持ち

を込め、日本酒

のおいしい季節

を迎えるにあた

り、仙醸で醸し

出される数々の

お酒を楽しんで

いただこうと始

めた「蔵まつり」も今年で6回目とな

りました。

試飲コーナーには仙醸のお酒が

並び、お客様はお猪口を片手に

味比べをしておられました。気に入っ

たお酒、お目当てのお酒を購入さ

れ、ご自宅でも味わつていただけるこ

とでしょう。

今年はこれまで以上にお酒に合う

食べ物が充実。高遠そばや五平餅の

他に、木曽・下伊那からも出店があ

り、それぞれの特産品を販売する

コーナーでは長い行列もできていました。

たくさんのお客様がお酒と共に

美味しい料理でゆつたりとした時間

を楽しんでいました。

大鍋に600人分も仕込んだ豚

汁、粕汁もあつという間になくなり

ました。利き酒コンテストにもたくさん

のお客様が参加され、みなさん真



お楽しみください。

フレッシュな味わいを

搾りたてならではの香りと

年に一度しか味わえない

お酒で迎えませんか。

年の瀬と新年を搾りたての

## 祝いの一献

節目の団欒に、

黒松仙醸 年とり酒  
しづくたて生原酒

1.8ℓ詰 2,592円(税込)

化粧箱入り 2,700円(税込)

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)・醸造アルコール  
【アルコール分】18度  
【原料米】信州産ひとごこち100%  
【精米歩合】70%

## 予約限定販売

ご予約はお近くの酒販店まで

予約締切日 平成26年12月15日

12月中旬頃にしづくり、22日より店頭販売を開始いたします。  
ご予約された酒販店にてお引き取りをお願いします。

寒造り純米生原酒

新春仕込み

だるま市しづくり

酒販店へご予約いただき、店頭でのお引き取りをお願い致します。

限定販売



二月十一日 蔵出し

黒松仙醸 酒粕

芳醇なかおりを醸し出す、  
しづくたての風味豊かな酒粕をそのまま袋詰め。

400g入りで、ご家庭でも  
使いやすいサイズになりました。



酒粕でヘルシー生活

酒粕の食べ方は、粕汁を作るか、鍋料理に酒粕を溶かして入れるのが一般的です。ほかにも、スイーツなどさまざまなお料理に使うことができるのですが特徴です。おいしくてヘルシーな酒粕を、日々の食事にとり入れてみませんか?

酒粕は栄養価が高く、たんぱく質、炭水化合物、食物繊維、ビタミン類、有機酸、ミネラルなどが含まれているほか、ペプチドやアミノ酸、麹菌、酵母菌由来のβ-グルカン、葉酸なども含まれています。最近では、免疫や血圧についての研究が進められています。また、美白や保湿を気にする女性にうれしい成分が多く含まれていて、化粧品や石鹼などの原料として広く使われています。

日本酒は、蒸したお米と米麹で仕込み、発酵したもろみを搾つて作られます。このとき、日本酒と酒粕に分けられます。

酒粕の栄養



酒粕って?

発酵食品  
ばかり

酒粕で

寒い季節に体ぽかぽか

黒松仙醸 年とり酒

しづくたて生原酒

1.8ℓ詰

2,592円(税込)

化粧箱入り 2,700円(税込)

高遠だるま市(仙醸) 旧酒蔵開放

しません。純米生原酒「だるま市しづくり」や限定酒の利き酒コーナー(有料)をご用意いたします。

日時…2月11日 8:30~15:00

場所…伊那市高遠町西高遠1653

高遠だるま市(仙醸) 旧酒蔵開放

しません。純米生原酒「だるま市しづくり」や限定酒の利き酒コーナー(有料)をご用意いたします。

2015年 2月11日

高遠だるま市(仙醸) 旧酒蔵開放

しません。純米生原酒「だるま市しづくり」や限定酒の利き酒コーナー(有料)をご用意いたします。

日時…2月11日 8:30~15:00

場所…伊那市高遠町西高遠1653

高遠だるま市(仙醸) 旧酒蔵開放

# 美食探訪

神奈川  
江ノ島で  
仙醸の呑めるお店



## 仙水

### 磯料理

江島神社の入口の鳥居のすぐ側の「磯料理 仙水」。目の前の相模湾で獲れた新鮮な海の幸をその場で調理した磯料理が堪能できます。江の島産の新鮮な海の幸をふんだんに使った料理は、海産物問屋直営店ならでは。江ノ島における磯料理の名店です。



旬の味  
限定メニュー  
しらす花かご定食  
2,100円

江の島産  
**伊勢えび丼定食**  
(期間限定)  
2,625円



き立たしてくれます。「磯料理 仙水」でぜひ、新鮮でおいしい海の幸と、信州の地酒を味わってみてください。

お酒はお店の名前と同じ「黒松仙醸 特別純米 仙水」が頂けます。穏やかな香りと味わいは磯料理との相性が良く、料理の味を引き立たせてくれます。

らのお食事やご宴会をおすすめします。

住 所	〒251-0036 神奈川県藤沢市 江の島1-4-19
ア クセス	小田急 片瀬江ノ島 徒歩10分
営業時間	11:00~19:30
定 休 日	水曜日(祝日の場合は営業)
T E L	0466-26-4701
F A X	0466-22-0317
E-mail	marudai@cityfujisawa.ne.jp

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おります住所まで。お手紙、Eメール、FAXでお寄せ下さい。

Voice  
初めて来ました。酒蔵を見学するのも初めてでしたし、こんなにたくさん地酒を愛する機会をつくつてほしい。種類のお酒があるとは、驚きました。

Voice  
オーブニングに地元の獅子舞や太鼓をしたほうがかつていいと思います。

Voice  
江の島産伊勢海老が丸ごと一匹はみ出している「伊勢えび丼定食」や、生しらすやしらすかけ揚げ、しらす丼などしらすずくしを味わえる「しらす花かご定食」がおすすめです。

### 商品に関するお問合せ・ご注文は

株式会社 仙酉襄

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

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail [kuromatu@senjyo.co.jp](mailto:kuromatu@senjyo.co.jp)

ホームページ <http://www.senjyo.co.jp/>

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

yahoo! shopping 酒蔵仙醸 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/>

アクセス

伊那市 40代 男性

飯田市 50代 男性

駒ヶ根市 女性

この蔵まつりのような、地元でもっと普段あまり飲めない大吟醸酒など特別な日本酒がいくつも呑めて楽しかったです。豚汁と粕汁がとてもおいしく、2杯も食べてしまいました。



### 第6回 仙醸蔵まつり

来場されたお客様の声

10月26日開催された

みんなの吉

暦の立冬を迎える頃になると一雨ごとに朝夕の寒さが増して、小春日和の陽だまりを求めて散歩に出掛けます。木立の周りに虫が飛び交っているのを見かけます。それが木陰に入ると粉雪のように白く見えます。子どもたちの頃、晚秋の校庭の桜の木に群がるこの雪虫を追つたことを思い出します。雪虫の正式な名前も知りませんでしたが、物知りの方の話では梅や桜の枝に付く害虫のカイガラムシ(貝殻虫)の成虫だそうです。幼虫は小枝にびっしりと付き、枝ばかりか木までも枯らしてしまう厄介な虫ですが、成虫の体の綿毛は白く美しく、蝶の一生に似て、小さな虫にも自然の懐の深さを感じます。足早な冬の到来前の輝くひとコマです。

### コラム

## 追憶

株仙醸

伊藤 顧問 好