

蔵楽 KURARA

Kuromatsu Senjyo



夏

春が終わりを告げ初夏の香りの風が吹き始める季節となりました。昨年から手塩にかけて仕込んだお酒もすべて搾り終えました。

何より、こだわりの酒米、そして南アルプスの伏流水で仕込んだお酒。今年も自慢して皆様にお届けできる酒になったことは言うまでもありません。この良い酒を仕込むための清らかな水を守り与えて下さるのが「水神様」です。我社の敷地内には水神様をお祀りした社があり、毎年5月に感謝を伝える神事を行っています。

農耕民族にとって水は最も重要なものの一つであり、水の状況によつて収穫が左右されることから、日本において水神は田の神と結びつきました。田の神と結びついた水神は、田の側や水路沿いに祀られていることが多く、水源地に祀られる水神（水分神・みくまりのかみ）は山の神とも結びつけられています。水神の象徴として河童、蛇、龍などがあり、各地でこれらは水神の神使とされたり、神そのものとされています。

良質な米と清らかな水を与えてくださる「水神様」へ無事



に酒造りが出来た感謝を伝え、新たな酒造りの成功を祈願することは蔵元において最も大切な行事の一つです。

大切な米・水で出来上がった清酒を大切に、心を込めて皆様にご紹介させていただこうと思っております。

キンと冷やこー！

夏に愉しむ日本酒

「黒松仙醸 本醸造 生酒」は爽やかな香りとフレッシュな味わい、やわらかな旨みとほのかな甘みが調和した清涼感あふれるお酒です。

生酒は一切火入れを行いません。そのため出来たてそのままのフルーティーな味わいを楽しむことが出来ます。新鮮さが命の生酒。開封後は早めに飲みきるのがベストです！

暑い夏だからこそお勧めしたい冷酒。冷蔵庫で5〜8度に冷やした本生の、マイルドで軽やかな口当たりが、暑気払いにうってつけです。



季節を彩る酒

本醸造 生酒

酒造雑話

社長 黒河内 貴

「酒米金紋錦の魅力」

長野県産の酒米として最近注目されておられ、弊社でもこの冬初めて使用した金紋錦についてです。

◆忘れられた県産酒米

金紋錦の育成開始は昭和31年(1956)に遡ります。北信州木島平村でのことです。長野県産酒米である「たかね錦」と「山田錦」を掛け合わせたもので、8年後の昭和39年に正式に品種登録されます。昭和45年には出荷量も7000俵ほどまで増えますが昭和60年には約2000俵まで減少し、長野県の奨励品種であるにもかかわらず、主な出荷先は石川県の榑福光屋で、県内の酒蔵ではほとんど使用されない時代が続きました。

長野県内の酒蔵が再び金紋錦を使用するようになったのは平成16年から。平成18年には金紋錦の会が発足し、米の生産者・蔵元・JA北信州みゆきの三者が米の生産数量等を調整する機能を果たしています。弊社も昨年から入会し、この冬初めて金紋錦を使用しました。

◆金紋錦の特性

金紋錦の栽培適地は県内でも標高500m以下とされています。この条件は県内では主に長野以北の木島平か伊那以南の飯田下伊那になりますが、下伊那では酒米の生産はほとんど行われていないため、現在のところ木島平と中信の一部でしか栽培されていません。醸造したお酒の特性ですが、先に触れた福光屋さんの話で



は、酒を熟成させて利き酒した際の評価が高いこと(熟成特性とでもいうのでしょうか?)が金紋錦を使用する一つの決め手となったとのことでした。弊社も今期仕込んだ酒を一部熟成させて今後の味わいの変化を追跡したいと考えています。

◆純米吟醸 直汲み原酒

最後に商品のご案内です。長野県木島平産金紋錦使用の純米吟醸。上槽時に直接瓶詰めすることで発酵中の炭酸ガスが瓶内に残る、独特で爽やかな舌触りの「直汲み生原酒」は4月の発売以降好評をいただいております。今後一回火入れの生詰め、さらには火入れして熟成させたものなど商品化していきたいと思っております。



蔵便り

★伊那街道13蔵

初夏の呑みあるき

初夏と秋の年2回開催されている「伊那街道呑みあるき」も今回で通算15回目となりました。5月22日に伊那市通り町商店街特設会場で開催され、好天に恵まれ大勢のお客様にご入来しました。昨年からチケット制に替わり、1枚で1杯というスタイルになったことにより、じつくりと呑んでいただけの利き酒に近い雰囲気になりました。今回の初夏の呑みあるきでは、皆様に大好評の「どぶろく」、当日限定で特別に蔵出しした「黒松仙醸純米大吟醸プロトタイプ」、お燗も美味しい純米酒「黒松辛口純米」も召し上がっていただきました。ブースが設置されると開始直後から早速お客様がおいでになり、5時を過ぎてからは仕事帰りの会社員の方が次々と立ち寄り、大いに賑わいました。おかげさまで今回も大好評で無事終わることができました。



次回は10月開催の予定です。お得な前売り券もありますので利用いただき、ぜひ足をお運びください。お待ちしております。

Event Information

第43回 伊那まつり

伊那市最大の市民祭り。熱気と興奮に包まれる怒濤の二日間。伊那谷最大級の花火大会も開催されます。1日の市民おどりの際にはおまつり広場で「酒蔵横丁」を開催！市内の日本酒4蔵が一堂に会します。■期日：8/1(土)・8/2(日) ■場所：伊那市街地/「酒蔵横丁」は伊那バスターミナル南で16:30～20:30まで ■お問合せ：伊那市役所観光課 ☎0265-78-4111



大長野酒祭り2015in四谷

今年の夏も、四ツ谷が信州地酒に染まる！8/9(日)開催決定！信州から40歳以上が酒都：四ツ谷に大集合！有志飲食店20店舗余りを、1000人でぐいのみ片手にはしご酒!! 信州の美酒と四谷の夏を味わい尽くす！ ■期日：8/9(日) ■時間：12:30～17:30 ■場所：四ツ谷～四谷三丁目エリア飲食店約20店舗 ■お問合せ：四ツ谷三丁目「日がさ雨がさ」宮澤 ☎03-3225-0267(15～24時)・E-mail: higasaamagasa@ybb.ne.jp ※各種お問い合わせは、なるべくメールでお願いします。詳細：ブログ『日がさ雨がさ』の「和酒」最前線：<http://washu.blog91.fc2.com>をご確認ください

第4回仙台日本酒フェスト

今年もやります!!! 開催予定日は、9月6日(日)。おかげさまで第4回目となる当イベントが開催できそうです。ご来場の皆様には、今まで以上に楽しんで頂けるように準備を進めております。ご期待ください！ ■期日：9/6(日)時間 ■詳細未定 ■お問合せ：酒のかわしま(宮城県仙台市宮城野区東仙台6丁目5-27桜参番館1F) ☎022-762-7062 詳細：<http://sake-kawashima.com/>



米麴
100%

酒蔵の甘酒

米麴の栄養が詰まった
ノンアルコールの甘酒

幕末の慶應2年(1866年)に創業以来140年、酒造りを続けてきた蔵元「黒松 仙醸」がお届けする甘酒は、今では希少な「本物の甘酒」です。

「日本食の原点ともいえる麴文化を甘酒を通じて伝える」ことを使命とし本気で「甘酒」を造っております。

寒い季節の飲み物・・・
と思われていますが、
実は夏にこそお勧めです。

ココが
ポイント

寒くなってくると飲むことが多くなるあまざけ。実は食欲の落ちる夏にこそお勧めです。俳句でも夏の季語として使われる「甘酒」、本来は夏の季節商品なのです。「飲む点滴」とも「飲む美容液」とも言われる甘酒は夏バテ対策にぜひ飲んでいただきたい商品です。米麴100%で造る仙醸の甘酒は糖類無添加ですのでカロリーが気になる女性にもお勧めです。

豊富なバリエーション

「そこまでこだわるか?」とあきられるほど、甘酒にこだわっております。こんな甘酒もできる、あんな甘酒も…。と試行錯誤するうちに王道でありながら新しい甘酒ができあがりました。毎日違う味を、ちょっとミックスしてみたり、など飲み飽きない美味しさを楽しんでいただけます。

仙醸の甘酒ポリシー

米+水+麴菌
だけでつくられて
いること。

砂糖不使用。
糖類無添加で
あること。

米麴100%で
あること。
米麴30%程度の方が
多く出回っています

1.精米歩合70%の米を使用。

通常は1割削った精米歩合90%ですが、雑味を取り除き、透明感のある味わいを出すために通常の3倍削っております。

2.長野県産の米を使用。

「黒松 仙醸」が蔵をおく長野県は「一等米比率10年連続第一位」の県です。収穫される米の中で、一番ランクの高い一等米が占める比率が高い、つまり自然と美味しい米ができる土地風土に恵まれているということになります。そのまま食べてもおいしいその米の、さらに美味しいところだけ取り出して、甘酒を造っております。



米麴100%あまざけ
400g / 780g



赤そば入りあまざけ
400g



発芽玄米あまざけ
400g



白麴あまざけ
400g

伊那

で仙醸の香めるお店

たけだ料理店



住所 〒396-0023 長野県伊那市山寺234-3
 営業時間 11:30~14:00 17:00~21:00
 定休日 水曜日
 TEL 0265-72-0100
<http://www.tonkatsu-takeda.com>

昭和50年に創業した「たけだ料理店」。現在の店主、2代目の武田吉弘氏の父にあたる武田吉一氏が始めました。初代の頃から精肉店と並び料理店を営んでいたことから、上質な肉をできるだけ安く食べられるお店です。元祖さがり、と看板に書いてある通り「さがり(牛の横隔膜)」を初めて提供した店としても有名です。



製ソースをかけていただくと本当に最高の一品です。そしてこれも外せない。「さくら肉」と馬刺しです。この馬刺しを食べながら仙醸の酒を飲むのが最高のひと時です。

おすすめは何と言ってもボリリューム満点のジャンボソースカツ丼です。純白の白米の上にシャキシャキのキャベツ、そこにこれでもか！と、大きな肉厚ジューシーなカツが乗せられ、特

みんなの言

2015年

「伊那街道 初夏の香みあるき」

参加されたお客様の声

今日はとてもいい天気です。まずは仙醸から飲もうと決めていた。 50代・男性

辛口純米の熱燗が良い。初めて参加したけどみんな飲んで歩いて楽しい。 30代・女性

他の蔵の酒を今まで飲んでいたが、仙醸のどぶろくが気に入った!! 40代・男性

あまり安いつまみで飲みたくない酒。いいマグロをおともに飲みたい酒。 60代・男性

まるやかで飲みやすい(純米大吟醸プロトタイプを飲んで)。いろいろな酒が飲めるのでいいですね。自分の好みが変わります。あれもこれも飲みたいときにもつてこいのお祭りです。 30代・男性

おいしい...どぶろく大好きになっちゃいます。今年チケット制になって残念。今までは、飲み放題だったから...でもワインや日本酒などいろいろあつてうれしい。 20代・男性

ひさびさに伊那に帰ってきて、この地域のいろいろな酒を飲もうかと思ってきました。 60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までお寄せ下さい。

コラム

追憶

株仙醸 顧問 伊藤好

今年の季候は相変わらず変だ。春先の異常さは過去に例を見ないものだった。桜も早々に咲き始めましたが同時に天候の悪い日々が続く、寒さも手伝って2週間近くも花が咲いていました。桜は「三日見ぬ間の桜かな」で、咲けば1週間以内に散ってしまうのが普通です。その後、天候が回復すると今度は晴天が続く月末までに芽吹きが進んで、山菜取りを楽しみにしていた人達をびっくりさせることになりました。収穫には大きくなりすぎてしまったようです。芽吹きの早さは山全体に言える訳で萌黄の美しさと柔らかさを楽しみにしていたのにこちらは「三日見ぬ間に若葉」に変わってしまった。異変の続く年になりそうです。

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

〒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! 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