

蔵楽 KURARA

Kuromatsu Senjyo



春

搾りたて！新酒、蔵出し

年末恒例となつている「年とり酒」に続き、高遠たるま市に合わせて搾る「純米 だるま市しぼり」と、この冬仕込んだお酒が続々と蔵出し。しぼりたての新酒を味わうことはこの時期しかできません。フレッシュで搾りたてならではの炭酸ガスの効いたシユワツとした何とも言えない旨さがあります。

また、4月には今年で発売3年目を迎える「直汲み生原酒」が蔵出しされます。

その年の米・造り・天候などを考慮し、春に味わう新酒として最良のしぼりたてのお酒を瓶詰する「直汲み生原酒」。そのため、毎年酒質が違うのもこのお酒の特徴。今年の「直汲み生原酒」は今年しか味わうことが出来ません。今年は4月1日蔵出し予定、9・10日に開催する「仙醸 新酒まつり」でも試飲・販売を行います。ぜひ味わってみてください。

「生酒」にはまだ酵素や酵母が含まれており、風味が変化しやすいものですから、ほとんどのお酒は火入れ(加熱殺菌)を行い、貯蔵・出荷されます。お酒の香り・味を安定させ、おいしいままで長期に保存できるようにするためです。

特に高い酒質のお酒は、風味を壊さないよう、お酒を詰めたいビンの水を張った水槽に並べて熱を加え、徐々に64度まで水温を上げていく「瓶燻火入れ」を行っております。人手と時間が掛かりますが、火入れ後のお酒が外気と触れないのでお酒の香味成分の散逸を最小限にとどめ酒質を壊さず、美味しい状態でお客様味わって頂くための一手間と考えております。

搾りたてのお酒をすぐ瓶詰めをし、火入れをし、低温の保冷庫で貯蔵。一夏を越して熟成し初秋に蔵出しされるのが「純米 ひやおろし」です。搾りたてとはまた一味違う味のりしてまるやかな円熟の味わいが楽しめます。

季節を彩る酒

黒松仙醸

直汲み生原酒

2016



好評いただいております「直汲み生原酒」が今年も造り終盤の4月上旬に蔵出しになります。槽口から流れ出る生原酒を無加圧で丁寧に直詰めした年に1回しか詰めない限定商品です。

地元、上伊那産の酒米「ひとこち」を100%使用し、仙醸の地下60メートルから汲み上げた南アルプスの伏流水で仕込みました。

含まれる炭酸ガスを逃がさないよう瓶詰めしますので、開栓時はじける気泡の舌触りが美味。蔵元でしか味わえなかったしぼりたての感動をお届けします。

- 原料 米・米麴
- 上伊那産ひとこち
- 酵母 協会701号
- 精米歩合 70%
- アルコール度数 17度

4月1日 蔵出し!

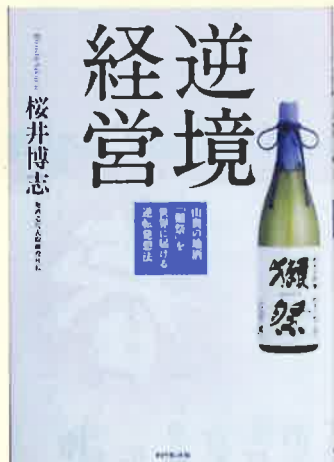
日本酒業界の今を知るための3冊

今月は3冊の本を紹介します。Amazon.comで日本酒業界に関するものとして挙がってきたのをまとめ買いたのですが、期せずして、今の日本酒業界のみならず、現在の日本社会についても考えさせられる機会となりました。

◆『逆境経営』

桜井博志(ダイヤモンド社)

著者は「獺祭」ブランドで有名な山口県の旭酒造株式会社の社長。倒産の危機から一転急成長を遂げ、世界各国への輸出にも取り組む桜井社長の自伝。通年雇用の社員による酒造り。機械化する工程と、あくまで手作業にこだわる工程とを見極めた上で、作業をデータ化、標準化して杜氏個人の職人技に依存しない酒造り



の体制を作るなど、グローバルに日本酒を展開していく上での酒蔵のあり方の一つを提示している。「永続するには絶えず変化すること」「逆境こそ成長のチャンス」といったメッセージも心に響いた。

◆『ものづくりの理想郷』

山本典正 (DZERO)

著者は和歌山県の平和酒造株式会社専務で38歳。入社時に99%が紙パツクの経済酒であったが、「梅酒を成功させてから日本酒に取り組む」戦略で、和歌山県特産の梅を使った梅酒をヒットさせることで経営を大幅に改善。紀土(きつど)という高級酒ブランドの育成にも力を入れている。通年雇用の社員による酒造り、製造における工程を標準化していく点では桜井社長と共通するが、著者が力を置くのは若い社員の採用と研修制度、そしてやる気を引き出すための工夫だ。就職情報サイトを活用して全国から社員を募集、適性試験をうけてもらうなど採用にかんりの費用と時間をかけている点は清酒業界において大変珍しく参考にしたいと感じた。

◆『学校蔵の特別授業』

佐渡から考える

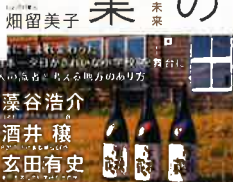
島国ニッポンの未来

尾畑留美子(日経BP)

著者は私の先輩でもありイベント等でもつながりのある佐渡の酒蔵「真野鶴」尾畑酒造専務。佐渡島で閉校した学校の校舎でお酒の仕込みを行うことをきっかけに開かれた「授業」を書き下ろしたものの。尾畑氏のほか、「デフレの正体」を書いた日本総合研究所の藻谷浩介氏ら3名の講師陣が、地方活性化や、人口減少に歯止めをかける秘策などについて語っている。学校蔵では2本のタンクでの仕込みのほか酒造りを学ぶため1週間のコースも用意している。佐渡産の酒米栽培、太陽光など環境分野の取り組みもスタート。酒造りを軸にした地域づくりを構想しているようだ。



学校蔵の特別授業



蔵便り

だるましぼり(生)

試飲会

高遠 だるましぼり

去る2月11日(木)に伊那市高遠町にて恒例「だるましぼり」が開催されました。

毎年この日に合わせて搾る「寒造り純米生原酒 だるましぼり」のお披露目をメイン通りにある仙醸本社で行いました。毎年恒例ということもありリピーターで訪れるお客様も多く、新酒に舌鼓を打たれていました。



今年も例年に劣らずかなりの出来でお土産にと買い求められる方も多く、用意したお酒のほとんどがなくなるという盛況ぶり。右手に「だるま」、左手には「だるましぼり」と当然のような光景となりました。



高遠の地酒

仙醸 新酒まつり

入場
無料

4月9日(土)・10日(日) 9:00~15:00

江戸時代から続く高遠の地酒、黒松仙醸。

敷地内に咲き誇る30本もの桜の下で、

弊社自慢のお酒をご堪能ください。

- ◆ 季節限定のお酒！各種呑み比べ
- ◆ 限定酒販売
- ◆ あまぎけ・さくら茶無料サービス
- ◆ 酒蔵見学

お酒の試飲にはお猪口(500円)が必要です

● 会場・お問合せ

株式会社 仙醸

長野県伊那市高遠町上山田2432

☎0265-94-2250(代)

※お車を運転される方の飲酒はご遠慮ください。
※雨天の場合は内容を一部変更することがあります。



蔵元限定



Event Information

高遠さくら祭り

赤みをおびたタカトオコヒガンザクラが1500本以上も咲き誇る高遠城址公園。その美しさは「天下第一の桜」と称され「日本桜の名所百選」に選ばれています。期間中、各方面からのシャトルバスや「お花見循環バス」「夜桜シャトルバス」が運行されます。

■ 期間: 4/1(金)~4/30(土) ■ 開園時間: 8:00~17:00(最盛期は6:00~22:00) ★ ライトアップ: 桜の咲き始め~桜の散り終りまで日没~午後10時 ■ 入場料: 大人500円・子供(中学生以下)250円 ■ お問合せ: 伊那市観光協会 ☎0265-78-4111

2016伊那街道12蔵春の呑みあるき

辰野から飯田まで伊那街道の酒造メーカーが勢揃い! 蔵元自慢の美酒を味わいながら春の商店街を歩いてみませんか? ■ 期日: 5月20日(金) ■ 場所: 伊那市通り町商店街特設会場 ■ 参加費: 1,500円 ■ お問合せ: さかや正藤 ☎0265-72-2521 ※ 詳細は4月下旬に決定する予定です。

第13回伊那谷新酒まつり

今年も春日城址公園にて「第13回伊那谷新酒祭り」が開催されます。春日城址公園の城跡内には、ソメイヨシノとコヒガンザクラが約420本植えられています。満開の桜の木の下で、伊那谷のお酒を愉しみませんか。新酒祭り限定 各蔵元自慢の新酒たちが桜の下に勢ぞろい。蔵元秘蔵のお酒を出品する蔵元もあります。利き酒コンテストも開催予定! ■ 期日: 4/9(土) ■ 時間: 13:00~18:00 ■ 場所: 伊那市 春日公園 ■ 参加費: 新酒チケット7枚とグラスのセット1,000円, 新酒チケット3枚とグラスのセット500円 ■ お問合せ: ルネッサンス西町の会 ☎0265-72-9118



2016長野の酒メッセin大阪&東京

一信州がうまい。空気がうまい。水がうまい。一関東・関西で信州のお酒が味わえます。

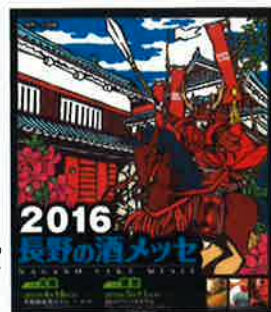
■ 期日: 【大阪】4月18日(月) 【東京】5月11日(水) ■ 時間: 14:00~20:00 卸売・小売業者・飲食店他業界関係者/17:00~20:00 一般来場者 ■ 場所: 【大阪】大阪新阪急ホテル 2F 紫の間 【東京】品川プリンスホテル アネックスタワー5F プリンズホール ■ 参加費: 業界関係者: 1,000円/一般来場者: 2,500円

☆ 一般の方はインターネット(イープラス/ローチケ)でチケットの購入ができます。

■ お問合せ: 長野県酒造組合

☎026-227-3133

<http://www.nagano-sake.or.jp/topics/>



高遠町

な が せ



大正の初め、手打ちうどんとお酒を出すお店として始まりました。以来百余年、高遠の地で『飲み屋』として地元の皆様に愛されてきました。

昔ながらの人気のおつまみ「おたぐり（馬のホルモンを煮たもの）」は清酒「仙醸」との相性が抜群で、これと熱燗は外せません。新鮮な豚のレバーのみでつくる「レバニラ」と「レバカツ」はレバーが苦手な方でも「これなら食べられる！」と、一番人気のメニューです。20年程前からは、宴会料理に寿司、日替わりでお刺身もメニューに加わり、幅を広げています。昨年より、店内にタンクを設置、仙醸の四季の生冷酒がいつでも飲めます。



住 所	長野県伊那市高遠町西高遠365
営業時間	17:00~23:00 ラストオーダー20:30 ランチは予約のみ
定 休 日	火曜日
T E 算	0265-94-2819 応相談

現在の吟醸生冷酒「愛山 うすにぎり」は、どのメニューとも良く合い、「揚げ物でよし 焼き物でよし 刺身でよし 万能だね」と、ご好評いただいております。お近くまでお越しの際はぜひお立ち寄りください。

みんなのま

年末恒例「黒松仙醸 年とり酒」



たくさんのお客様からのご感想を頂きました。

Voice
今年の出来は非常に良かったです。昨年と飲み比べて、酸味も程よく飲みやすかったです。来年も宜しくお願い致します。
(上伊那郡・男性)

Voice
今回初めて購入させていただきました。シユワツ、ピリツとくるいかにも原酒！という味わい。とても美味しかったです。次回もぜひ飲んでみたいと思います。
(岡谷市・男性)

Voice
すっかり毎年の行事となっている。年末は年とり酒での乾杯！！毎年微妙に変わる味。今年もごきげんの内に2人で1本飲みほしてしまった。来年はどんな味か、もう次が待ちどおしくなってきた。10年以上のファンです。
(上伊那郡・男性)

Voice
美味しくついつい飲みすぎてしまいます。自家用はもちろん、お歳暮としても恒例となっています。届け先からもファンになり、贈答用購入しているとのこと。なんか嬉しくなっています。もう今年の年末が楽しみます。よろしくお願ひします。
(上伊那郡 男性)

Voice
ピリピリ感があり、搾りたての生酒というのを感じ、美味しく飲みすぎてしまふ。毎年お札に差し上げている方々にも大変好評です。このお酒を飲むと一年のしめくくりになります。来年も楽しみにしております。
(東京都 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。

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! <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

コラム

想いを起す

(株)仙醸 顧問
伊藤 好

歳を重ねて七度目の年男になりましたが、幾つになっても望みはあるものです。今までもゴルフは好きでしたが上手になろうとはあまり考えずにグリーンに出られることを楽しみにしてきました。が、時間に余裕が出てくると、もう少し上手になりたい欲望が芽生え、グリーンチャンネルのコーチの技術指導の動画などを見ると、なんと基本ができていないのかと納得します。

「グリーンが練習場だ」と事前の練習もろくにせず本番を迎え、スコアなど気にせず楽しく回ることでだけを心に決めていたため、同伴競技者には迷惑をかけたためにマナーやルールは知るようになつてきました。そんな訳で代表的な「ボルフアー」と自他共に認める下手の横好きでしたから、「今更何を？」とは思いますが、体力の衰えを感じる今こそ新規一転、ゴルフを見直そうと考えて実行あるのみと闘志を燃やしています。本当かな？