

2011年 冬 Vol.02



KuromatsuSenjyo

南アルプス
PHOTO 佐々木 敬叔 氏(辻本屋)

特集 酒造雜話

酒米を知る

日本酒を造るのに大きな三つの要素があります。それは水、米、造りです。日本酒に使われる米は、食用米を改良したもので、酒造りに適した米として「酒米」と呼ばれています。その中でも比較的大粒で、心白がある特別な米が産地と銘柄の指定を受けて「酒造好適米」と呼ばれています。

◆仙釀の精米技術

育成されたもので、美山錦と比較して①大粒で心白発現率が高い。②水溶性が高く味に幅のある酒質になりやすい。③短稈で倒伏に強く、収量も多い」とされていきます。

実際、酒になつたものを比較しても、「美山錦」はややスリムで硬めな味の印象なのに對して、「ひとごこち」で仕込んだ酒の方が、豊かでふくらみがあり、やわらかな味わいの酒になります。同じ蔵でも、商品特性や酒質によつて酒米をうまく使い分けることが肝要です。

◆酒造好適米「ひとごこち」

酒造りに適した米は酒造好適米と呼ばれ、一般にその特徴として、「精米しても割れない」「倒伏しにくく栽培しやすい」「大粒で心白が大きく中心にある」などの特徴を備えていま

い
ま
す。

これは昭和62年
年に長野県農事試験場が「
信交酒437号(白妙錦)」
と「信交錦444号」を
かけ合わせて



収穫直前の酒米(ひとごこち)の水田

醸、三造り」といわれるよう、良い麹を作ることが良いお酒の条件ですが、良い麹を作るには良い蒸米が、良い蒸米には良い米を選び、良い精米室を備え、地元産の米の特徴に合った精米をして酒を醸しています。精米機は新中野工業社製が二台あり、一度に20俵(120kg)ずつ精米することができます。酒造りに適した独自の精米技術を磨き、受け継がれていきます。



仙醸の精米室(右)・精米機(左)

◆上伊那の酒米流通

長野県の酒米をみると、県内で収穫される酒造好適米の6割が上伊那地域で栽培されています。あまり知られてはいませんが、上伊那地域は長野県有数の酒米どころだったのです。その背景には、過去に上伊那では飯米の王様コシヒカリがうまく作れなかつたこと、そして、天竜川の西を南北にながれる西天竜を開発した先人の長年にわたる歴史があるようです。こうしたことから仙釀は地元産の良質な酒米を使った酒造りがで

◆長野県のお米の安全宣言

東日本大震災に伴う福島原子力発電所の放射能漏れ事故により、全国的に農産物の安全性が深刻な問題となっています。県が玄米を対象に行つた放射性物質検査で、上伊那8市町村の米がすべて不検出だった結果を受け、JA上伊那は9月16日に上伊那米の安全宣言を出しました。

長野県は8月、米生産者に對して
検査が終わるまでの出荷自粛を要請
していました。上伊那地方では各市
町村各一か所の圃場からサンプル米
を採集し、食品分析センターに依
頼。どのサンプルからも放射線セシウ
ムと放射線ヨウ素は検出されません
でした。



仙醸への酒米の入荷



ひとごとの検査証明書

光選別機（ガラス等の除去）で夾雜物を除去して袋詰めします。フレコン（フレキシブルコンテ

(貸)丸玉あわや商店



4代目
伊東 正樹氏

◆創業～現在　は「サイ角」といいサイ皮で削つて炒唐と昆づ

現在の駒ヶ根市中沢に店を構えておよそ100年、私が四代目です。初代は高遠の薬屋から分家したと聞いております。子供の頃、カゼをひいたりして熱を出すと、祖母

は「サイ角」といいサイの角をサメの皮で削つて砂糖と混せて、飲ませてくれました。下熱効果があつたのでしよう、その他にも薬にかかる道具が蔵の中に現在もあります。

現在は業務用商材を中心に、酒類を主に扱っております。20代の頃、日本酒に興味をもちました。その当時は日本酒は酒類の中心の商品でしたので造れば売れる時代だったと思します。私はその当時の日本酒の流れとはちがつたコンセプトの日本酒を売つてみたいと考えるようになります。喉越しがよく、飲みあきしない、しかもワイン感覚で飲めるような

二だわり

酒というものは古来より慶事、あるいは神事などにつきもので、生活に寄りそつて存在するものと思っております。何年もの間お客様の意見を聞きながら、ずいぶんいろいろ試みて現在に至つております。長い間ご愛飲くださいさつているお客様には心より感謝しております。

◆わが家のアイドル

◆わが家のアイドル
上伊那の日本酒のトップブランドとして伝統の上に新しいものを作りだしていくという精神を持ち続けてほしいと思います。



プライベートブランド「伯醇」

◆仙釀に期待する」と

◆仙醸に期待する」と
上伊那の日本酒のトップブランドとして伝統の上に新しいものを作りだしていくという精神を持ち続けてほしいと思います。

飲むものではなく、常に暮らしに寄り添う酒が重要と考えております。こちらからもお客様といろいろなコミュニケーションをとりあうことのできる商売を続けていきたいと願っています。



2代目
「元」



営業部
池田 修

先日はお忙しいところ取材させて頂き、誠にありがとうございました。あわや商店が現在に至るまでの歴史や知らなかつた事など、お話し頂き大変ためになりました。またこの様な取材の時には御協力をお願いいたします。

美食探訪

店です。お気軽に寄り下さい。

◆女将さんの思い

「伊那谷(長野)の味を
知つて欲しい、それを
広めるのが自分に課せ
られた使命に感じる」
その言葉とおりに食材



女将 & 若女将

◆これから

伊那市出身の女将の春日恵美子さんは「伊那谷の良さを多くの人に知つてもらいたい」の一心で昭和57年に一人きりで開業。伊那谷産の食材だけで提供する徹底ぶり。名古屋にはない山のもの（野菜・馬肉・猪肉）の魅力を素材で、味付で、トーケで紹介。その甲斐あって名古屋の人たちにどうても特別な店へと成長しました。



◆創業の経緯

伊那谷の、勘太郎の変わらない味を伝える。新しいものも良いが、古くからの良いものを継承していきたい。お客様からは色々な話が聞ける、それを情報として取り入れて成長したい。と意気込みを伝えてくれました。



自慢の馬刺し



秋には匂のきのこ料理

その他、合鴨鍋・馬肉のしゃぶしゃぶも選べます。信州でもなかなか揃える事のできない旬の素材がぎっしりです。おかげでやみつきになっちゃいますよ。また、ご予約でお届のお食事も承っております。仕入れ状況によつては絶品！特上馬刺しが食べられるかも。



しし鍋 信州味噌仕立て



さくら鍋

鍋を中心としたコース料理がメニュー、三通りのコースから選び、食べたい鍋をチョイス。

勘太郎の向かい側に今年才一
ブンした喫茶「伊那カフエ」。長
野県の、特に伊那谷の情報発
信地としてたくさん的人が訪れています。
お勧めは、伊那名物「ソースか
つ丼」一度は食してみては？
勘太郎の若おかみと旦那様の二人
で日夜頑張っています。店内は二人の
優しさと愛情で包まれております。
長野県出身の名古屋在住の人たちの
集まりの場所ですよ。皆様のお越し
をお待ちしています。



勘太郎の向かい側に今年才一
野県の、特に伊那谷の情報発
伊那カフエ。長
ブンした喫茶「



営業部
松原 義明



初めてお会いした時の「かみさん」はとても印象的で一目でファンになりましたよ。名古屋の地でこれからも伊那谷の魅力を多くの人たちに伝えてください。お忙しいところご協力頂き、ありがとうございました。

—感謝—

アクセス
国道41号線沿い木曽路様の南側
地下鉄名城線・東山線栄駅13番出口 徒歩10分
地下鉄名城線矢場町駅1番出口 徒歩10分



住 所 〒460-0007
愛知県名古屋市
中区新栄1-28-3
営業時間 [夜]17:00~22:00
定 休 日 日曜、祝日(予約相談可)
T E L. 052-251-8525

黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒

寒造り純米生原酒



【原材料名】米・米麹

【アルコール】16度

【原料米】信州産ひとごこち100%使用

【精米歩合】60%

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

1.8 ℥ 詰

2,625 円

720ml 詰

1,300 円

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

りぽーと

★2011伊那街道12蔵

秋の呑みあるき

伊那谷の地酒が一堂に会するイベント”2011伊那街道12蔵秋の呑みあるき”が10月28日夕、伊那市通り町商店街の特設会場で行われました。秋風吹く肌寒い日でしたが、市内外から大勢の地酒ファンが集まり、各会場を回っていました。会場では笛・三味線・太鼓の演奏や日本舞踊が披露され、訪れた人を楽しませていました。また銘柄当てコンテスト・目隠し人気投票など各種イベントも繰り広げられ、参加した皆さん満足な顔をしていました。



道中手形は前日までに600個が完売、これまでにはない盛り上がりを見せっていました。

次回は5月開催予定です。正式日程が決まり次第、いち早く仙醸ニュースレター”春 Vol.03”号にてお知らせ致します。

★南信州酒メッセ2011

11月3日に長野県内の酒造メーカー19社が集まり”第3回南信州酒メッセ2011”が飯田市のりんご並木特設会場にて行われました。当日は丘のまちフェスティバルと同時開催であったため大勢のお客様が来場しました。200個用意されたぐい飲みは開始早々に完売となり代用品を用意して対応していました。秋晴れの穏やかな陽気の中、参加者の皆さんのはんびりと各蔵の特定名称酒を試飲して楽しんでいました。



また会場では利き酒大会と出品酒の販売も行われました。午後5:30より行われた第2部では「蔵元とさらに極める日本酒」と題し、蔵人と語らい自慢の酒を楽しむ会が開催され、参加者・実行委員・酒造メーカーが飲食店4店に分かれて美味しい料理と日本酒で酒談議に花を咲かせました。

★第3回 仙醸蔵まつり

今年で3回目となる”仙醸蔵まつり”が11月20日(日)に㈱仙醸 山田工場で開催されました。来場者数は600名以上にもなり、大盛況のうちに開催することができました。天候が心配されました。前日までの雨がウソのように、秋晴れの陽気となりました。

試飲コーナーには大吟醸や純米酒、さらには梅酒や焼酎など仙醸のお酒が20種類以上が並び、来場者を楽しませていました。

試飲コーナーで

人が集まったのが大吟醸 松治郎と新酒のにごり酒。来場者は香りや味を確かめながら、20種類もの日本酒を飲み比べていました。



前日から社員で作った豚汁・粕汁を無料提供。また高遠そばや五平餅、岩魚の塩焼きなど販売する出店が軒を連ね、日本酒を引き立てた。お酒を飲めないお子様やドライバーも楽しめるよう、甘酒やポップコーンを用意したり、仙醸蔵まつり恒例となっている足湯コーナーも設置されました。



その他、蔵見学や利き酒コンテストを開催。蔵見学では普段見ることのできない酒造りの現場を目にすることができ、蔵人の説明を熱心に聞きいている姿も見られた。仙醸では来年4月には「新酒まつり」11月には「蔵まつり」を開催予定。日程が決まり次第、ニュースレターやホームページで告知していきます。



おすすめスポット

日帰り入浴施設特集

康回復やエットを目指す方には温泉利用の歩行浴プールなどなど内容満載のおすすめスポットです。



上:大浴場ひのきの湯



信州伊那



「まつの湯」「ひのきの湯」と二つの浴場があり、それぞれに大浴場はもちろん、美容と健康に良いお風呂、森林浴も楽しめる露天風呂、明るく広いサウナが用意されています。他にも体の不自由な方や、ご家族だけでのびのびと温泉気分を楽しむことが出来る貸切専用の「やすらぎの湯」(要予約)もありますよ。また、健

◆分杭峠ゼロ磁場とは：◆

日本三大パワースポットの一つ。日本列島を縦断する大断層「中央構造線」に位置し、「ゼロ磁場＝気場」が無数に存在する特異な空間です。分杭峠の気場にいると、「気」を感じることが出来ない人でも、とても気持ちが良いと感じ、心も身体もリフレッシュするどころか、それ以上に元気になつたという人が多くいます。

◆分杭峠ゼロ磁場とは：・
南アルプスの懷、分杭峠ゼロ磁場の麓にある氣の里「入野谷」。三峰川渓谷の水系と、日本最古の断層 中央構造線の岩盤（光輝岩）から湧き出る自然水を沸かした入浴施設です。

入浴後はフロント横
の大天木で体を癒す
ことができます。



一般 600円
小学生 300円



住 所 長野県伊那市
長谷市野瀬405-1
営業時間 11:00～21:00
(受付20:30まで)
定 休 日 毎月第2・4水曜日
T E L 0265-98-1030



水文測

信州 Shinsyu Oshiba Kougen
大芝高原

大芝の湯



中央アルプス、経ヶ岳のふもと
に広がる信州大芝高原。赤松、ひのきに囲まれただ自然
豊かなふれあいの場所。



ミルキー・バス



露天風呂 まつの湯

ゼロ磁場の秘水 氣の湯



入野谷の支配人 白鳥氏曰く、「不思議な力が確かにあ
る。一度体験して欲しい、きっとあなたに幸運をもたらすで
しょう」。担当者も取材中に気の強い場所で方位磁石を置
いたところ針が北を差すことなく廻ってしまう現象をまの
あたりにしました。訪れる方はヒーリングを目的に気場で
長い時間を過ごしています。

Event Information

年とり酒発売

仙釀の年末恒例、年とり酒を発売します。しづらたてをそのまま瓶詰。酵母の生きたままの本生原酒は飲みごたえ十分です。予約限定品ですのでお早めにご予約をお願いします。■期日：予約締切12/15(木)(発売12/24) ■お問合せ：(株)仙釀 0265-94-2250またはお近く酒販店

高遠だるま市

約400年間も続くといわれる、五穀豊穣を祈るお祭り。高遠鉢持神社参道には縁起

物の「福だるま」を求める人で賑わいます。
■期日：2/11(土)
■時間：7:00～17:00
■場所：高遠鉢持神社～高遠駅周辺
■お問合せ：伊那市観光協会高遠支部 0265-94-2552



激走! 春の高校伊那駅伝2012

全国の強豪校も多数参加し春のイベントとして定着しています。伊那市総合運動場をスタートし、春の訪れを感じながら、男子42.195km、女子21.0975kmを駆け抜けます。■期日：3/18(日) ■時間：【女子スタート】10:00、【男子スタート】12:05予定 ■お問合せ：春の高校伊那駅伝実行委員会事務局(伊那市役所スポーツ振興課内) 0265-78-4111



昨年のパンフレット

す。発酵も順調に進めば、12月20日頃の上槽予定になります。仙釀の年末恒例「年とり酒」に乞うご期待ください。そして12月には純米大吟醸、1月には大吟醸の仕込みがあります。蔵人が一番力の入る時がやつて来るの



始まりました。左の写真は仕込みから1週間後の醪の様子です。醪のタンクからは泡が「ブチブチ」とはじける音が聞こえきます。発酵して酵母が炭酸ガスを出しているのです。

11月中旬には年とり酒の仕込みが広がります。

今年度の仕込みが10月18日より始まりました。今年最初の仕込みは本醸造です。11月8日には上槽(お酒を絞ること)され、早速、新酒が出来上がりました。このお酒は11月20日の第三回仙醸藏祭りで解禁された「活性生原酒にごり酒」です。

今年度の仕込みが10月18日より始まりました。今年最初の仕込みは本醸造です。11月8日には上槽(お酒を絞ること)され、早速、新酒が出来上がりました。このお酒は11月20日の第三回仙醸藏祭りで解禁された「活性生原酒にごり酒」です。



2011

年末

黒松仙釀

ゆく年の勞を犒い、
くる年に期待を募らせる・・・
その傍らには、
宴に花を添える一献。



黒松仙釀 しづらたて生原酒
年

予約限定販売

予約締切日

平成23年12月15日

ご予約はお近くの酒販店まで

24日より店頭販売開始。

ご予約された酒販店にてお引き取りをお願いします。

1.8L詰

2,520円(税込)

化粧箱入り 2,625円(税込)

原材料 米(国産)・米こうじ・醸造アルコール
アルコール度 18度

年に一度しか味わえない
搾りたてならではの香りと
フレッシュな味わいを、
お楽しみください。

行く年來る年 時運えて
年とり酒

株式会社 仙釀

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

※未成年者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。



営業部 部長 赤羽 勇一
入社28年目

「蔵樂」創刊号のご感想をたくさん頂きました。
その一部をご紹介します。

東京都千代田区 株酒文化研究所 山田聰昭様

拝啓 日々秋らしくなるこの頃、このたびは「蔵樂」をお贈りいただきありがとうございました。今回拝見して10年前に出会ったある清酒メーカーを思い出しました、同じようにニュースレターをスタートさせ、どんどん発行頻度が高くなり、業種も急拡大いたしました。発行するから業種が向上したのではなく、イベントをやり、企画商品をつくり、試飲会に足繁く通い、走り回って報告するところが多くなってニュースレターを年10回も出すようになったのです。酒を語るスクリプトをたくさん創りだすこと、そこに力を集中させることをご期待いたしました。

長野県 岡谷市 高木 保夫 様
「蔵樂」発刊おめでとうございます。仙醸、高遠への共感が拡がりますね。もうすぐ創業百五拾年になりますね。地元の人々は仙醸を飲むことが誇りであること、旅の人、風の人は黒河内さん(弊社社長)、高島(紅葉軒)さんに会いたくて再訪し購入するお酒であってください。

編集後記

伊東 明(営業部)
編集委員長

第一回のニュースレター発行後、大勢の皆様から応援のメッセージをいただき有り難いと同時に益々プレッシャーがかかります。いろいろ考えた結果季節がら今回は温泉特集を組む事に致しました。信州の冬は本当に寒くて酒作りには最適の所です。その寒い季節に温泉に入り身も心も温まっていただきたいくらいです。温泉上がりには日本酒をぬる燭で一杯、雪でも降れば雪見酒、最高ですね。この時期は特に日本酒の美味しい季節です。今後も、温泉特集は季節によつて組み入れていきますので、取材の際はご協力お願い致します。

コラム 夢を見る

専務 伊藤好

入社して28年目。入った時は配達部、色々な場所を覚え5年が経過。6年目から営業部に異動。無我夢中で努力して現在に(※本人も年数を忘れる位長く勤めています)。この頃はストレス解消で毎晩3合ほど(ちょっと多い時は5合)お酒を飲んで、居酒屋等に行けば好きなラオケを歌つてお酒を飲んで、気が付ければ朝の2時3時。ちょっと小腹が減り、ラーメンかローメンを食べてスタミナUP、ストレス解消!? (※元気の源は食べる 飲む。これでいつもパワー全開)

本誌の感想や仙醸の商品に関するご意見、ご感想をお寄せください。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。

年とり酒ここ数年味わっておりますが、何とも言えない濃厚なお酒楽しんでおります。最高です。知人に贈りますし、つい口コミもしたくなります。今年も楽しみです。この度、「蔵樂」ありがとうございました。

株式会社 仙醸

創業 慶応2年(1866年)
代表取締役 黒河内 貴
事業内容 酒類製造・販売

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432
Tel.0265-94-2250 Fax.0265-94-2025
ホームページアドレス <http://www.senjyo.co.jp/>
Eメールアドレス kuromatu@senjyo.co.jp
Yahoo shopping 酒藏仙醸
<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

