

藏 樂

くらら
kurara



KuromatsuSenjyo
株式會社 仙西襄

第20号 2016年10月10日発行
発行 株式会社 仙醸 蔵樂編集委員会



9月17日～19日まで、「高遠ブックフェスティバル」が開催されました。高遠で行われるということでクリエイター達が仙醸蔵を活用した企画を立て、大勢の方に立ち寄つてもらうことができました。

3連休はあいにくの雨で人もまばらになつていましたが、本町にちなんでの持ち寄り読書会や、高遠の隣の長谷からジビエ料理専門のざんざ亭さんがジビエランチを振舞つたりと、

ターザたちの拠点としても活用してもらっています。



9月17日～19日まで、「高遠ブックフェスティバル」が開催されました。高遠で行われるということでクリエイター達が仙醸蔵を活用した企画を立て、大勢の方に立ち寄つてもらうことができました。

3連休はあいにくの雨で人もまばらになつていましたが、本町にちなんでの持ち寄り読書会や、高遠の隣の長谷からジビエ料理専門のざんざ亭さんがジビエランチを振舞つたりと、

高遠には多くの蔵がありますが、この仙醸蔵もその一つです。この場所に集まりそして靴を脱いで大きなテーブルを囲つて皆が談笑する姿は昔の良き日を連想させてくれます。桜の町高遠という恵まれた環境ではありますが、まだまだ奥が深い高遠でもあります。歴史を大事にし、文化を大事にする。この一つ一つのことをゆつくりではありますが、この場所を活用しながら皆さんに理解してもらえればと思つております。

酒 造 雑 話

— 社長 黒河内 貴

去る7月中旬に、ワインの先進地
カリフオルニアのナパバレーを訪問しました

観光の目玉、ワイントレイン



華麗なブランドストーリー OPUS ONE

翌日訪問したのが OPUS ONE。興味をひかれたのは創業者2人の個性。歐州を代表するワインファミリーとして有名なロスチャイルド家のロートシルト男爵と新世界ワインの旗手であるロバート・モンダヴィ。この二人が激しく対立しつつも妥協と協力を重ねて産み出した莊厳な建築や、ラベルデザイン、釀造の哲学など。ストーリー自体がブランド的魅力となっていました。日本の酒蔵も歴史を紐解き、エピソードを伝えいく努力がより重要になるでしょう。

初日は、ワイン列車。車中で食事を楽しむ、途中下車して4つのワイナリーの見学を行う6時間のツアー。一人あたり289ドル(約30000円)。「鉄道の発展は西部開拓というアメリカの歴史そのものなので、鉄道を活用した事業は国も支援してくれる。」と話していたのが印象的でした。長野県でも「しなの鉄道」が軽井沢-上田間を中心に戦略列車を企画するなど今後は日本でもこうした取り組みが増えてきそうです。



よし経営は共通 TREFETHEN

最後は、若い経営者の思いもと着実に成長してくる Trefethen。私ともそろ違わない世代の社長が自らぶどう畠から、ワイン造り、テイスティング、経営に対する考え方までお話ししていただきました。

季節雇用が主流のブドウの摘み取りも多品種を栽培することで収穫時期をずらし、雇用の通年化を進めています。

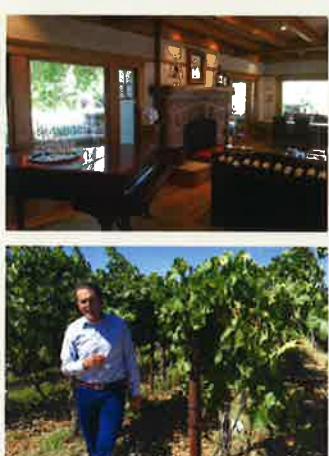
日本でも著名な福岡正信氏の自然農法も取り入れるなどブドウの栽培方法、醸造方法も常に改良を重ねています。

One family. One estate. One passion という経営理念を掲げています。

快適で美しいゲストルームで、きめ細かなおもてなしをしていました。

「良い経営」は万国共通のものなのだと改めて感じました。

以上簡単ですが、この経験を自社の経営業界の発展の為に生かしていきたいと思います。



社員紹介

はじめまして
丸山浩司です。



前職は機械を相手にしてきた中、仙醸の「営業部」に入ることにしました。人とのコミュニケーションに関して一抹の不安を感じながら、もがいていたところです。まずは誠実に実直に仕事に取組みたいと思います。

こんな私ですがいち早く仙醸の一員となるれるよう精進してまいります。どこかで見かけたときは「頑張ってるか!」って声をかけてください。

Event Information

第10回 飯田丘の町フェスティバル

信州の蔵元27メーカーが出展し、約100種類の地酒を存分に飲み比べできます！今年も各蔵元渾身のお酒がずらりと勢揃いします、ゆっくりとお楽しみ下さい。

■期間：2016年11月3日(祝) ■時間：AM11時～PM4時 ■場所：長野県飯田市中央公園特設会場 ■参加費：前売り1,000円、当日1,500円 ■主催：南信州酒フェスティバル実行委員会

2016長野の酒メッセ

「信州清酒の最大の祭典」として毎年多く皆様にご来場いただいている「長野の酒メッセ」もおかげさまで22回目。蔵元自慢の銘醸酒500点超が一堂に会します！

■期日：2016年10月13日(木) ■時間：PM2時～7時半(一般来場者様はPM3時から入場可) ■場所：ホテルメトロポリタン長野 ■主催：長野県酒造組合 TEL026-227-3133

2016年 高遠城址もみじ祭り

高遠城址公園内に約250本あるカエデが色付き、もみじ祭りが行なわれます。しっとりと趣のある高遠城址公園をお楽しみください。約250本の楓の木が高遠城址公園を彩ります。

・菊花展/新そばまつり/郷土伝統芸能 高遠囃子、高遠太鼓/山麓一の麺街道フェスタ(10月29日(土)・30日(日) AM10時～PM3時)

■期日：2016年10月29日(土)～11月6日(日)

■時間：AM10時～2時 ■場所：高遠城址公園(伊那市) ■入園料：無料 ■主催：伊那市観光協会 TEL0265-78-4111

2016年 第8回蔵まつり!開催します!

ご愛顧いただいている皆様へ、日頃の感謝を込めてスタッフ社員一同でお待ちしています。蔵祭り限定 特別商品をはじめ、福袋商品もご用意します。あたたかい「豚汁」、「粕汁」を無料で振舞い。地元の高遠そば(新そば)、そのほかお酒に合う伊那谷のおいしい食べ物も販売します、ご期待ください。



2016年10月23日(日)午前10時から15時まで。高遠町の弊社会場まで、送迎バスを運行しますので、しっかり試飲を予定されているお客様はぜひご利用ください。ご予約お願い致します。

行き時刻表		
伊那市		アルプス中央信金本店駐車場より発車(伊那市駅裏)
9:40	⇒	10:00
10:10	⇒	10:30
10:50	⇒	11:10
11:25	⇒	11:45
11:45	⇒	12:05
高遠町		高遠総合支所前発車
10:20	⇒	10:30
11:20	⇒	11:30
12:20	⇒	12:30
会場より各方面へ。 バスへの乗車が一定人数になり次第、 随時出発します。		

前売りチケットをお持ちでないお客様も、
当日券 1,200円で試飲できます。
運転手の方や未成年者は入場無料！
おいしい伊那谷フードがたくさん揃っています
ので、ご家族、お友達をお誘い合わせのうえ、
お気軽にお越しください。
当日連絡用携帯：090-2307-7706

黒松仙釀 冬の颁布会

12月～3月まで毎月、杜氏が厳選した
旬のお酒をお届け

新酒を扱う冬の颁布会としては2013年冬から4年目。しづくたてのフレッシュさを楽しんでいただける「無濾過生原酒」クリーミーな舌触りが楽しめる「おりがらみ生原酒」の2本セットをお届けさせていただきます。今年も秋の蔵作業が始まり、より良い商品を作ろうと蔵全体一生懸命取り組んでおります。今年の颁布会もぜひお早めにご注文下さい。

厳選しづくたて 新酒

毎月蔵出し!しづくたての個性豊かなお酒をお届けします！



12月 純米大吟醸
原料 ひとごこち
精米歩合 50%
無濾過生原酒 おりがらみ



1月 辛口純米
原料 美山錦
精米歩合 70%
無濾過生原酒 おりがらみ



2月 純米大吟醸
原料 ひとごこち
精米歩合 40%
無濾過生原酒



3月 純米吟醸
原料 美山錦
精米歩合 55%
無濾過生原酒 おりがらみ



*尚、各月2本ずつ(2月のみ1本)、計7本を10,000円(税別)限定300口。冷蔵で保管しやすい720mlサイズでお届けいたします。ご注文の締切日は11月19日(土)となっております。お申し込みはお近くの酒販店または仙釀まで。

美食探訪

in 高遠



仙醸「まつたけ酒」発売予定のご案内

弊社では秋の商材として、今年も「まつたけ酒」の発売を予定しております。季節感のはつきりとした数少ない商材として、是非ともご検討ください。



高遠さくらホテル



- 住所 / 〒396-0214 長野県伊那市高遠町勝間217番地
- 営業時間 / ランチ / 11:00~14:00(※ラストオーダー13:45)
/ ディナー/17:30~21:00(※ラストオーダー19:30)
- 定休日 / 無し
- TEL / 0265-94-2200

<http://www.ina-city-kankou.co.jp/cms/modules/tinyd4/index.php?id=3>

日帰り入浴

- 営業時間 / 10:30~20:00(正月、お花見のシーズン等は15:00までの場合あり)
- 定休日 / 無し
- 入浴料 / 800円※ただし、ランチを召し上がった方は400円(半額)



ランチを食べていただくと通常 800 円の日帰り入浴料が半額の 400 円でご利用いただけます。pH9.7 と通常の温泉よりアルカリ性が強い高遠温泉。「入ると体の芯まで温まり、肌もツルツルのつやつやになります。」(支配人の秋山さん談)

弊社では秋の商材として、今年も「まつたけ酒」の発売を予定しております。季節感のはつきりとした数少ない商材として、是非ともご検討ください。

商品名	仙醸「まつたけ酒」(リキュール) ※季節限定品の為在庫が無くなり次第終売
価格	①1.8L瓶詰 3,200円(税別) ②720ml瓶詰 1,600円(税別)
発売日	平成28年10月中旬以降
製品企画	原材料名:米・米麹・醸造アルコール・まつたけ アルコール度数 15%

信州産米100%を使用し醸した清酒。そこに地元産の松茸だけを厳選し漬けこみました。自然のものであるため数に限りがあり広く宣伝することができませんが、それでも今は県外から注文をいただくほどの人気商品となりました。ただわせんが、それでも今まで県外から注文をいただくほどの人気商品となりました。この秋は仙醸「まつたけ酒」(リキュール)をお求めいただけます。

世界的に異常気象の情報が瞬時に伝えられるためでしょうか、日本はまだまだ暖で四季のある住みよいところと有り難く思つておりましたが、この数年の気象は過去に経験の無い異常な状態が南から北のはずれまで大災害を引き起こしています。特に驚くのは瞬時に降る雨の量と振り方です。以前はバケツをひっくり返したような雨と喩えて表現をする雷雨に遭うことは有りましたが、せいぜい単位時間数10mlだそうです。100mlを超える雨が数時間も降り続ることは南方の台風直下ならあるかもしれません、本州や北海道では過去に経験したことの無い大災害を被ることになりました。そうしたなかでわが古里伊那谷は3000mの二つのアルプスに抱かれて秋の実りを取り入れる季節を迎えることの出来ることを有り難く感謝します。

高遠湖のほとりにある「高遠さくらホテル」は、今年で21年目を迎えました。レストランからは高遠湖と雄大な自然が大きな一枚絵のようにはっとれます。ランチメニューは和・洋さまざま用意されていますが、おすすめは「エレガントランチ」。月替わりのコースメニューで1500円。素材の味を生かした美味しいイタリアンをたのしめます。

和食のイチオシは「特性和風だれのかつ丼」。和風だれの味と香りを楽しんでください。

地元の物を積極的に使ってアピールしたい思いから、仙醸の180mlのオリジナルボトルを使っていただいています。店でもお買い求めいただけます。お供にぜひどうぞ。また売

ます。宿泊のお客様からも辛口の美味しいお酒だとお立ち寄りの人が好評いただけております。宿泊のお客様からも辛口の美味しいお酒だとお立ち寄りの人が好評いただけております。お供にぜひどうぞ。また売

商品に関するお問い合わせ・ご注文は

株式会社 仙醸

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

〒396-0217 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

HPアドレス <http://www.senjyo.co.jp/>

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

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



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

追憶

伊藤 好
仙醸 顧問