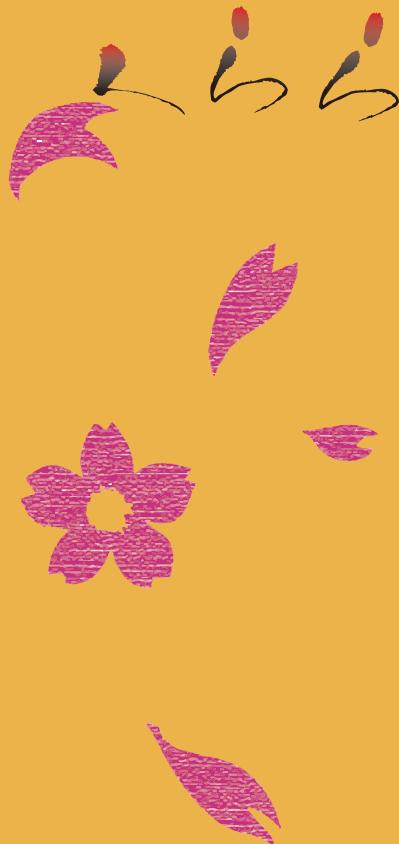


2013.9 Vol. 8

# 黒松 戯 樂



KuromatsuSenjyo

高遠湖 ©伊那市観光協会

## 山廃純米と仙醸らしさ

### ◆山廃純米しぼりたて発売の経緯

今年5月「黒松仙醸 山廃純米しぼりたて中取生720ml」を限定発売しました。2月25日の火災により本期の仕込みの継続できなくなってしまった木曽の湯川酒造店の山廃醸を仙醸蔵に持ち込み、仕込んだお酒です。4月2日より仕込みを行い、5月2日に上槽・瓶詰め。



5月15日にしぼりたて生原酒の「中取り」(仙醸)と「うすにごり」(湯川)を同時発売いたしました。湯川酒造店の丸山杜氏が2012年1月まで弊社の杜氏を務めたという経緯もあり、実現したのが今回のコラボレーションです。仙醸では1982年の新蔵建設以降、山廃仕込みは初めての経験となりました。

5月15日にしぼりたて生原酒の「中取り」(仙醸)と「うすにごり」(湯川)を同時発売いたしました。湯川酒造店の丸山杜氏が2012年1月まで弊社の杜氏を務めたという経緯もあり、実現したのが今回のコラボレーションです。仙醸では1982年の新蔵建設以降、山廃仕込みは初めての経験となりました。

### ◆日本酒の味を決めるもの

日本酒において蔵の個性ある味わいを生み出す要因としては水質、原料米、蔵の設備、酵母の種類から、製造技術という人的要素に至るまで様々なものを挙げることができます。仮に、他の要素をすべて一定にして、一要素だけ(たとえば水だけ)変えて仕込んでみて、劇的な味わいの変化が検出されたとすれば、変更した要因はその蔵の酒質に対して大変重要なものであることがわかります。こうした実験を繰り返せば、その蔵らしい味わいをより引き出す主要な要素を特定することができます。しかし、実際にそのようにはできません。絶対的な制約で



は、一つの挑戦の機会でした。米(ひとごこち60%精白)も水(仙醸の地下水)も製麹・醪管理を仙醸で、酒母を湯川酒造店の山廃醸という形で仕込みを行いました。



山廃醸を初めて使用したこと、従来の仙醸の純米にはなかつた、「クリーミーな酸味」ともいうべき山廃仕込みの特徴ははつきりと見て取れだと思います。また比較対象として喇叭いた湯川酒造22酒造年度の山廃純米と比べると、今回の仙醸蔵仕込みの方が、柔らかく纖細な仕上がりという違いもありました。火災により、酒母の枯らし期間(酒母を仕込んでから使用するまでの期間)が長引いたことのあるので一概に比較できませんが、仙醸の仕込み水と、麹造りの特徴が表れたという可能性もあります。

### ◆風土が生み出す酒の追求

遠く秋田県では蔵元5社がNEX5というグループを作つて、原料の米や麹、水や酒母を互いにシヤツフルし合つて共同で毎年1本仕込みをしています。技術交流や情報交換の中で自社と他社の酒をより深く知る試みです。

弊社としても、今後は同業の蔵元様との技術交流なども積極的に進めつつ、自社の酒造りの特徴をより深く理解した上で、地元信州伊那市高遠の風土を表すような酒造りを模索していきたいと思います。

### ◆ワイン醸造における議論

ワインの世界にも似た問い合わせ古くからあります。「味を決めるのは、水か、ブドウか、技術か、人か?」答えを存知でしょうか。ブドウの生育地の地理や気候による特徴を表す言葉で、「風土、土地柄」を意味します。ワインの味はブドウの出来次第で、ブドウの品種改良によって、チリやニュージーランドといった新世界でも佛・伊・西といった伝統国よりもいいワインができると事実もあります。また、醸造技術や、貯蔵技術、作り手のセンスの方が、気候風土や、原料よりも重要という考え方もあります。こうした議論をぶつけあうのがワインの楽しみの一つのようです。

# (有)湯本商店

紹介文



## ◆創業

昭和34年8月8日に食品・雑貨の店として商売を始め、昭和38年に酒類販売免許を取得致しました。その後昭和46年に会社組織に変更しました。当時、店舗は地区の1本道の真ん中で、集会所が目の前にあり、いい所が目の中にありました。当時、店舗は地区の倉庫として使っていた国に沿いに店舗を移転致しました。

昭和34年8月8日に食品・雑貨の店として商売を始め、昭和38年に酒類販売免許を取得致しました。その後昭和46年に会社組織に変更しました。当時、店舗は地区の1本道の真ん中で、集会所が目の前にあり、いい所が目の中にありました。当時、店舗は地区の倉庫として使っていた国に沿いに店舗を移転致しました。

## ◆仙醸商品の取り扱いの経緯

当時、長野市内の問屋「信濃酒缶」と縁があり、店頭に置くようになりました。地域的なこともあります。度としては地元のお酒にはかなわずなかなか苦戦していました。昭和45年頃、取引先の湯田中温泉のホテルが「お客様にもっと旨いお酒を飲んでもらいたい」との事で、当時店で取扱っていた清酒の全てを1本ずつ持つてホテルで試飲会を行った結果、選ばれたお酒が「仙醸」でした。

今で言うところの「ブラインドティステイング」を行った結果ですので、自信を持つて当社としてもお勧め致しました。

あまり背伸びせずに、こつこつと積み重ねていくことが重要と考えています。今あるお客様を大切にして、細かな事に気が付く商売をしていくです。

酒類につきましては、あまり近所のお店にない地酒・焼酎等をそろえて「あの店は面白い店だ」「あの店じゃないとダメだ」と、お客様に思つて頂く事を目指しています。スキーブームのころ「東京でもなかなかお目にかかるないお酒がなぜ長野の山の中にあるんだ」と言いながら、お土産にお買い上げのお客様もいらつしやいました。現在は品揃えの中心を長野県内の

## ◆仙醸に期待する事

お酒にシフトしておりますが、信州産日本酒の注目度はどんどん高くなっています。地元のお店として、創業から食品・雑貨なども取り扱っています。昔ほどの売上はありませんが、ご近所さんの生活の店としてまだまだ頑張れるとこはあると思っています。

## ◆店のことだわり

その後、そのホテルの業績拡大に伴い取扱量も増えてきました。ホテルオリジナルのラベルを作成したり、お燭器の変更に伴つてキュービテナーの対応をして頂いたり無理なお願いもずいぶん聞いて頂きました。仙醸の名入れの真っ赤な傘は、當時山ノ内町のあらゆる所で見かけたものでした。

## ◆いち推し商品

経済の動向により大きな影響を受ける取引先(温泉場・スキー場の宿泊施設・飲食店等)も多いので、情報には常に敏感でいたいと思っています。



住所	〒381-0405 長野県下高井郡山ノ内町大字夜間瀬6572-1
営業時間	7:00~20:00 (配達は21:00まで)
定休日	E L X F
TEL	0269-33-0411 0269-33-4165



後記  
取材  
伊東 明

長年にわたり弊社商品をお取扱い頂き誠に有り難うございます。お陰様で湯田中温泉ホテル水明館様には長年にわたり仙醸をお使い頂いております。また、どぶろくの販売にも特に力を入れて頂き感謝しております。これからも宜しくお願い致します。

# 美食探訪



マスター  
亀山勝治氏 おかみさん  
春栄さん

ました。その後「酒と味処 紋次郎」となって現在に至っています。当時はそうとう「木枯らし紋次郎」が好きだったんですね。

## ◆店に入ると…

店の戸を開けると、店の奥からドンドンドンドンと太鼓の音が響いてきます。それは『歓迎太鼓』と言つて、家臣が城に上がる時の登城太鼓の意味もある様なので、開店の時からずっと続いている』との事だそうです。

玄関で靴を脱ぎ店内に入ると、昔ながらの畳座敷は堀こたつになつており、冬場でもあたたかくゆっくりとくつろげる空間になっています。

伊那ローメンズクラブの一員としてB-1グランプリにも参加して、伊那の活性化にも力を注いでいます。霜降り馬刺し・おたぐり・焼鳥、伊那谷の3大珍味蜂の子・いなごもオススメです。また、伊那谷は山菜の宝庫ですから、春はたらの芽・こしあぶら・うど・ふきのとう・わらびなどを店主自ら取りに行き、採れたてを天ぷらや煮物にしてお出ししています。秋には雑きのこをきのこ鍋にして提供してくれます。



お酒は地酒仙醸、黒松仙醸生酒、本格米焼酎高遠やどぶろくをメインに提供しています。本格米焼酎高遠はボトルキープも行つていて棚には40本位のボトルが並んでいます。

店内を見ると近くのホテルへ宿泊のお客様、マレット仲間のグルーピーはじめ、若い人から年配者まで幅広いお客様が気軽に足を運んでいます。最後に『これからもお客様第一で太鼓を叩きお迎えし、おもてなしの心でサービスしていきたいです。』と抱負を語つて頂きました。

◆創業の経緯

マスターの亀山勝治氏が昭和60年に開店し、今年で28周年を迎えます。店名について尋ねてみると、昭和47年頃、中村敦夫主演の「木枯らし紋次郎」がテレビの人気番組で、毎回『あしにはかわりのねえことでござんす』の名セリフでドラマは終わります。長楊枝をくわえたニビルなたぬまいと旅姿が好きで「串の紋次郎」と名付けて串料理専門をオーブンし

紋次郎のローメンは他の店とはちょっと違ひ、「紅しようが」が添えられていています。さっぱりとした味わいで自慢の一品です。伊那名物として県内外で愛されています。



## ◆おすすめ！

店の奥からドンドンドンと太鼓の音が響いてきます。それは『歓迎太鼓』と言つて、家臣が城に上がる時の登城太鼓の意味もある様なので、開店の時からずっと続いている』との事だそうです。

玄関で靴を脱ぎ店内に入ると、昔ながらの畳座敷は堀こたつになつております。あたたかくゆっくりとくつろげる空間になります。

など店主自ら取りに行き、採れたてを天ぷらや煮物にしてお出ししています。秋には雑きのこをきのこ鍋にして提供してくれます。

お酒は地酒仙醸、黒松仙醸生酒、本格米焼酎高遠やどぶろくをメインに提供しています。本格米焼酎高遠はボトルキープも行つていて棚には40本位のボトルが並んでいます。



## 酒と味処 紋次郎

### 春は山菜 秋にはきのこ

地元の素材を使った季節のお料理



住 所 〒396-0025  
長野県伊那市  
荒井通り町1-29  
営業時間 17:00~23:00  
定 休 日 第3日曜日  
T E L 0265-72-7452  
F A X 0265-72-7452

### 定番メニュー

ローメン	650円
焼き鳥 3本	400円
霜降り馬刺し	980円
おたぐり	500円
<b>伊那谷珍味</b>	
はちの子	650円
いなご	400円
<b>お酒</b>	
黒松仙醸	350円
焼酎高遠ボトル	3000円

25名様までの  
宴会もお受けしています

# 黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒



季節限定

9月9日解禁

720ml詰 1,365円(税込)

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)

【アルコール分】16度

【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。

株式会社 仙醸

〒391-0213 長野県伊那市高遠町上山田2122

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

大好評!どぶろくも2シーズン目に突入!!

# 第5回 仙醸蔵まつり

平成25年11月10日(日) 10:00~15:00

今年の仙醸蔵まつりは平成25年11月10日(日)に開催が決定しました。

昨年11月から発売し、好評を頂いている「黒松仙醸どぶろく」も2シーズン目に突入!! 高遠町上山田の仙醸蔵を一般開放し、仙醸のお酒がずらりと並んだ試飲コーナーをご用意。蔵見学では普段では絶対に見ることができない酒造りの現場や醪を見ることができます。また、豪華賞品がもらえる利き酒コンテストも開催します。

豚汁や粕汁、さらにはポップコーンにノンアルコールの「あまざけ」を無料でご用意いたしますので、ご家族連れでぜひご参加ください。高遠そばや五平餅、岩魚の塩焼きなど地元の食材を生かしたお食事もあります。(有料)

## 【お問合せ】

株式会社 仙醸  
長野県伊那市高遠町上山田2432  
TEL 0265-94-2250  
FAX 0265-94-2025

お酒を試飲する方は、入場料が前売り1,000円(当日1,200円)でお帰りの際、お酒720mlのお土産付き。運転手やお子様などお酒を飲まれない方は無料で入場できます。前売り券は10月下旬から販売予定。樽仙醸または上伊那地域の酒販店で購入できます。



りぼーと

## ★第41回伊那まつり

第41回伊那まつりが8月3日・4日に開催されました。今回の伊那まつりは50周年に向けた新たな一歩と位置付け、「翔」がテーマに掲げられました。初日の「市民おどり」には87連・6500人が参加し、市中心商店街を熱気に包んでいました。

恒例の酒蔵横丁も開催され、市内酒造メーカー4社<仙醸、漆戸醸造、大國酒造、宮島酒店>が自慢の酒を持ち寄りました。市民踊りも酒蔵横丁も大盛況で、踊る人見る人で大変な賑わいを見せっていました。



酒蔵横丁 (伊那バスター・ミナル南側)

また、今年はより多くの方に仙醸のお酒を味わっていただこうと、さかや正藤・此君酒店の協力もあり、セントラルパークと坂下にも仙醸のお酒が味わえるブースを設置しました。



セントラルパーク  
(さかや正藤)



坂下ブース  
(此君酒店)

3ヶ所の会場では、昨年発売の「黒松仙醸 どぶろく」をはじめ、限定発売の山廃純米生原酒や純米生、梅酒を用意。よく冷えたどぶろくは大変好評で、一時は人の列ができるほどでした。山廃純米もこれまでに仙醸になかった味わいで、日本酒の好きな皆様に好評でした。

# 秋の彩

# 伊那市の自然

## 高遠城址 秋まつり

高遠城址公園内にある約250本あるカエデが色付き、秋まつりが行なわれます。春のさくら祭りとは違って、しつとりと趣のある高遠城址公園をお楽しみください。

高遠囃子や高遠太鼓など郷土伝統芸能の催しの他、「高遠そば」の新そばまつりや山麓一の麺街道フェスタも開催されます。

期 間:平成25年11月2日(土)~10日(日)  
時 間:9:00~16:00  
入園料:無料 駐車場:無料



高遠城は戦国時代、武田信玄の家臣であった山本勘助が縄張りした堅城で、別名兜山城ともいわれ、国の史跡に指定されています。高遠城址公園は南アルプスの裾野にあり、春になると1,500本のタカトオコヒガンザクラが咲き乱れ、城は赤みを帯びた鮮やかな桜色に包まれます。「天下第一の桜」として名高く、日本さくら名所100選に選定されています。

**お問合せ** 伊那市観光協会高遠支部  
TEL 0265-94-2552 FAX 0265-94-3697  
伊那市HP:<http://www.inacity.jp/>  
観光協会HP:<http://inashi-kankoukyoukai.jp/>

**アクセス**  
◆中央自動車道 伊那ICから 15km 30分  
◆中央自動車道 諏訪ICから 31km 50分  
◆JR飯田線伊那市駅又は伊那北駅下車  
バス25分→高遠駅下車 徒歩15分

## 南アルプス



南アルプスは、長野県、山梨県、静岡県に跨って連なる山脈。山脈の主要な部分は、南アルプス国立公園に指定されています。その地域は鋸岳から光岳に及び、鋸岳の西に位置する幕岩から下流の戸台川は三峰川水系県立自然公園に指定されています。赤石山脈は日本第二位の高峰北岳(3193m)をはじめ3000m級の高峰十座を有する、日本で有数の山岳公園です。

**お問合せ** 伊那市観光協会長谷支部  
TEL 0265-98-3130 FAX 0265-98-2029  
伊那市HP:<http://www.inacity.jp/>  
観光協会HP:<http://inashi-kankoukyoukai.jp/>

**アクセス**  
◆中央自動車道 伊那ICから 25km 40分  
◆中央自動車道 諏訪ICから 41km 60分  
◆JR飯田線伊那市駅・伊那北駅 バス→  
高遠駅下車→長谷循環バス→仙流莊

## 南アルプススーパー林道

南アルプススーパー林道は戸台大橋に一般車が入れないようゲートがあります。仙流莊(伊那市長谷)でマイクロバスに乗換え、約1時間かけてバスの終点北沢峠へと向かいます。谷底からせり上がるような斜面を色とりどりの木々が埋め尽くし、カツラ、ダケカンバの黄色、ナナカマドやミネカエデ、ヤマザクラの紅葉がみられます。

南アルプスの紅葉の見頃は標高により時期は違いますが、10月上旬から始まり11月上旬くらいまでが見ごろになります。



## 高遠城址公園

## Event Information

### 長野県ひやおろし解禁

長野県酒造組合は「重陽の節句」の9月9日を「ひやおろし」解禁日と位置づけ、県下の蔵元がいっせいに発売開始。早春にしぼられた新酒も、ひと夏を越し順次に熟成し、円熟の味をお届けするのが(ひやおろし)。季節限定の旬のお酒をお楽しみください。■期日:9/9(月)  
■場所:長野県下の蔵元、酒販店■お問合せ:お近くの蔵元または酒販店にお問合せ下さい。黒松仙醸ひやおろしは(株)仙醸 0265-94-2250まで。

### カンパイFES2013

NTTの時報に合わせてカウントダウンし、19:00ちょうどに信州の日本酒でカンパイをします。主催は信州情熱和酒の会(醸和会)。■期日:9/13(金)■時間:18:30~■場所:県内各所登録飲食店(醸和会公式ブログ、月刊KURAでお知らせしています。)■お問合せ:酒舗清水屋 0267-92-2044/大沢酒造 0267-53-3100



### 井月さん千両千両 美酒合戦

「漂泊の俳人 井月」の魅力を広め、市民が井月に親しみ地域振興に繋げる機会を創造するため、今年から開催されます。市内4蔵の美酒をご堪能ください。  
■期日:9/21(土)■時間:15:30~18:30  
■場所:いなっせ多目的広場■出店蔵元:大国酒造(株)・(資)宮島酒店・漆戸醸造(株)・(株)仙醸■参加費:チケット7枚綴り1,000円■チケット販売:出店蔵元・さかや正籠・此君酒店・にんべん酒店・井田屋酒店(8月24日から発売開始)

### 京都日本酒サミット2013

全国の蔵元が一堂に会し、蔵元のお酒を堪能していただけるほか、京料理や京漬物など街の人気飲食店による日本酒に合う料理もご賞味いただけます。日本酒を通じて結集した京都の魅力が目白押しです。■期日:10/12(土)■時間:第一部10:00~12:00/第二部13:00~15:00 第三部16:00~18:00■場所:みやこめつせ3F展示場(京都市左京区)■入場料:2,200円(チケット申込み10月9日まで)下記サイトで■お問合せ:京都日本酒サミット2013運営事務局 075-255-7263 <http://www.kyotosake.com/event/1349>

### 長野の酒メッセ2013

長野県内の蔵元が一堂に集結!600点以上もの各蔵自慢の清酒を呑み比べてみませんか?■期日:10/17(木)■時間:14:00~20:00■場所:ホテルメトロポリタン長野3F浅間の間■入場料:1,500円■お問合せ:長野県酒造組合 026-227-3133

### 2013伊那街道12蔵秋の呑みあるき

辰野から飯田まで伊那街道の酒造メーカー12蔵が勢揃い!蔵自慢の美酒を味わいながら秋の商店街をゆっくり歩いてみませんか?■期日:10/18(金)■時間:16:00~20:00■場所:伊那市通り町商店街特設会場■参加費:1,500円(前売り1,000円)■お問合せ:さかや正籠 0265-72-2521

### 第5回南信州酒メッセ

飯田市の中心市街地にある「りんご並木」に信州の20の蔵元が会します。秋の風を感じながら、地酒を呑み歩きしてみませんか?■期日:11/3(土)■時間:11:00~15:30■場所:飯田市松尾町2丁目 りんご並木■参加費:1,500円■お問合せ:(有)新美商店 0265-24-0213

黒松仙醸  
どぶろく  
Doburoku

完全予約限定販売商品です。味わいの変化しやすい「黒松仙醸どぶろく」を一番おいしい状態でお客様にお届けするため、お客様にご予約いただいた本数のみを酒販店にお届けする予約分限定出荷方式をとらせて頂いております。ご購入の際は、酒販店へご予約をお願いします。

2012シーズンどぶろく出荷予定【8月~10月迄】

販売回	予約締切日	出荷日
第20回	8月22日(木)	8月29日(木)
第21回	9月5日(木)	9月12日(木)
第22回	9月19日(木)	9月26日(木)
第23回	10月3日(木)	10月10日(木)
第24回	10月17日(木)	10月24日(木)

◆醸造元

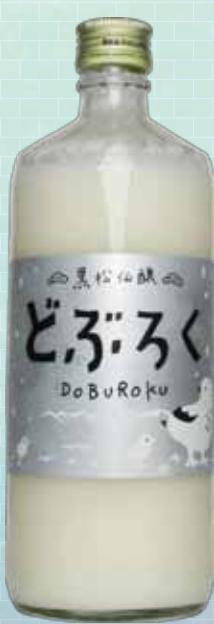
株式会社 仙醸

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

※未成年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。お酒は楽しめ適量を。

秋の甘みと爽やかな酸味が  
味わえる本格的などぶろく

600ml 詰 1,365円  
(税込)



黒松仙醸  
春 夏 秋 冬  
「黒松仙醸 どぶろく」が  
四季を通じて  
味わえるようになりました  
どぶろく宣言

原材料名 米(国産)・米麹(国産米)  
アルコール 7度  
日本酒度 -100 前後  
保存方法 要冷蔵(5℃以下)  
賞味期限 出荷日より14日間

営業部 池田 修  
入社11年目

## 蔵便り

## 6月 どぶろく 通年発売に向けて

昨年11月「黒松仙醸 どぶろく」が発売されました。発売当初は醸造期間限定発売の商品としてスタートし、4月末で本期の発売を終了する予定でした。しかし、発売終了に近づくにつれ「もう終わりか?」「夏にも呑みたい!」という多くのご意見を頂きました。そこで弊社でもどぶろくを年間通じて製造・販売ができるものか?検討してきました。

全国のほとんどの蔵元では夏季に清酒の仕込みを行いません。それは清酒の仕込みにとって温度がとても重要だからです。清酒酵母に適した温度は15度前後です。あまり高くなってしまふと酵母以外の雑菌が繁殖したり、発酵が早く進み過ぎて美味しいお酒が造れません。清酒酵母を使って仕込みの声を受け、どぶろくの通年醸造を検討し、設備投資と徹底した衛生管理により夏季も発売していくことに決定しました。

空調や仕込みタンクの保冷設備、瓶詰め工程まで準備を進めてきましたが、それでも気温が30度を超える夏は細心の注意が必要です。苦労のかいもあり、夏のどぶろくも順調に製造・販売し、お客様からたまに好評を頂いています。

旅行に出掛けて楽しんでいます。本当に高血圧なのに、お酒が好きのかな、ついつい飲み過ぎて午前様といふことがあります。たびたび本當は高血圧なのに、お酒が好きで、仲間と年1回は海外にゴルフ旅行に出掛けたび。ちょっとは気を付けていますけど…。今後の楽しみは、よつば(5才)＆篤人(3才)孫2人の成長かな?

## 編集後記

編集委員長 伊東 明

今年の夏は本当に暑い夏でしたね。弊社では「どぶろく」の通年販売が決定して初めての夏となりました。夏季の仕込みは苦労と気遣いの連続でしたが、たくさんのお客様から好評を頂いています。

盆が過ぎ、朝晩は秋風がふき心地よい季節にならきました。高遠はこれから秋に向かっていきます。新米が収穫され、仙醸では日本酒の仕込みも始まります。今年も美味しいお酒を醸して、皆さんに喜んでいただけるよう頑張りたいと思います。秋風と共に日本酒の美味しい季節がやってきます。旬をつまみに日本酒を楽しんでください。

コラム  
夢を見る顧問  
伊藤 好

食材を世界のあらゆるところから調達可能な経済環境にあるわが国は、多彩な料理を独自の調理方法でその食材の特徴をいかしています。その味を底で支えるのが醸造物です。味噌、醤油、酢はもとよりですが、隠し味の王様は何といっても日本酒です。料理の下味・隠し味としても世界に冠たるものになればと思っています。飲料としての日本酒の評価は勿論、調味料としての日本酒が世界の料理人の必須の物になる様にしたいですね。

日本酒に含まれる多種多様な成分が食材の特徴を一層鮮明にする時と、確かにマイルドにする時をあわせ持つ、正に隠し味の王様に相応しい物ですから、料理に携わる方々を感激させられる料理酒の研究というのも蔵元としての役割かもしれません。思ぬ効果が期待できるかもしれません。酒と料理は一体のものです。双方が相俟つ人は至福の満足感を得るのであります。つづく

## 株式会社 仙醸

創業 慶應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

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! 濡藏仙醸 <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

