

新たな酒造りの成功を祈願して

以前にご紹介させていただいたことのある弊社の恒例行事の一つ「水神祭※」。醸造期も無事終え、

様子が祀られている社の「鳥居」をご案内します。

周囲を見渡すと田畑に水を引き、新たに米作りが始まる光景が広がる季節に、例年通り行われました。

前回は「水神様」と弊社の繋がりをお話させていただきました。今回は、敷地内にある水神

鳥居の種類はかなり多くその数60種以上ですが、主に神明系と明神系の2つに分類されます。仙醸の鳥居は全体的に直線的で地面に対して垂直に立てられるのが特徴の神明系です。鳥居は神の領域と人間界の俗界を区画する意味があり、鳥居をくぐ

ると神の世界です。心が清らかでないのに、神の世界に踏み込むのは、神に対してとても失礼なことで、鳥居をくぐることで心身を清める意味があるそうです。みなさんも鳥居をくぐったら神の領域に入ったと感じてみたら楽しいかもしれませんね！

水神祭の神事では神主さん以下社員一同で玉串奉納を行い、昨年度のお酒造りへの感謝と、来年度への願いを込めてお神酒を頂き無事終了。その後直会では社員一同、神様とお酒を酌み交わし大切な米・水で出来上がった清酒を大切に、心を込めて皆様にお届けできるよう思

いを新たにしました。

※『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蔵元において最も大切な行事の一つ』

2015年(平成二十七年)夏号より



酒造雑話

社長 黒河内 貴

仙醸は何を提供する企業なのか

当社は幕末より150年にわたり清酒製造を主にしてきましたが、近年、甘酒など、日本酒以外の商品も増えています。「当社は何の会社として今後歩んでいくのか」「自社の思いや取り組みを伝えていくための方法」について考えました。

新分野の商品と事業領域について

まず、当社で製造販売している商品群を列挙してみます。
日本酒、甘酒、どぶろく、米焼酎、酒粕、リキュール(日本酒ベースの梅酒)
共通するのは2点、①全ての商品が米を原料に含んでいること。②米をそのままではなく、麹菌や酵母菌などの力で「発酵」させていることです。このことから「米発酵文化を未来へ」つなげていくことが、当社に与えられた使命ではないかと考えるようになりました。以下はその思いをまとめたものです。

未来へ文化を継承



日本人は、麹菌の力で米を発酵させ、豊かな和食文化を生みました。しかし近年コメ消費は減少の二途をたどり、農業や農村社会、美しい風景が失われつつあります。当社は江戸時代から続く酒造りを通じて培った麹造りや発酵技術を生かして、現代人の味覚やライフスタイルに合わせた新しい米発酵食品を生み出すことで、米の消費を拡大し、農家に希望を与え、麹文化、米発酵文化を次世代に伝えていきます。

シンボルマークは米麹を表します。新しい分野を果敢に開拓していく生命力と、突き破精麹と同じく、事業領域を深く掘り下げる力を大切にします。

「黒松仙醸」銘柄とシンボルキャラクター「ライチョウ」について

このように、当社

には二つの顔があります。伝統的な方法に忠実に日本酒を製造する地酒蔵としての顔と、「米×発酵」を切り



口に新しい分野にチャレンジしていく顔の二つです。これらをお客様にも区別していただけるよう、地酒蔵としては、これまでどおり「黒松仙醸」の名称を使用し、新分野の商品群については区別しやすいよう、どぶろくのラベルで使用している「ライチョウ」のキャラクターを使用していきたいと思っています。なぜライチョウか。どんな意味があるのかについては次回触れたいと思います。

蔵便り

伊那街道呑み歩き



伊那の初夏の風物詩「伊那街道呑み歩き」が5月25日に開催されました。好天にも恵まれ、毎回楽しみに参加されている常連さんや、家族連れ、県外からなど大勢のご来場いただき、かつてない賑わいのイベントとなりました。

今回、仙醸のブースでは数量限定「純米うすにごり」や低温で熟成させた「純米無濾過生原酒」大人気の「どぶろく」もしっかり準備。『おいし!!』と何杯もおかわりしてくださるお客様もいて本当に嬉しい限りです。

当日は全国きき酒選手権の予選会も行われ、会場は大盛り上がり。普段は静かな伊那の町が活気に満ち溢れていました。

伊那街道呑み歩きは毎年5月と10月の二回開催となります。それでは、次回お会いできる日を楽しみにしています。

仙醸 新入 社員

製品部所属

石田 みゆき

miyuki isida

現在、私は製品部に所属しており、酒の充填から製品の仕上げに至るまでの工程、酒の成分分析の仕事に携わっています。

入社してから半年が経過しましたが、まだまだ不慣れな点が多く、先輩社員には迷惑をかけています。しかしながら、そんな私にも優しく



丁寧に教えてくれる先輩方にはいつも感謝しています。

私も早く一人前になり、仙醸並びに酒業界と一緒に盛り上げていきたいなと思います。



新発売

6月中旬発売

純米大吟醸 夏酒

豊かな香りと

口いっぱいにひろがる

果実のような深い甘み、

高精白ならではの

透明感溢れる味わい



- 原材料: 米・米麴(国産米使用)
- 原料米: 長野県産ひとごち
- 精米歩合: 40%
- アルコール度: 14度
- 酸度: 1.3
- 日本酒度: -15

720ml詰

1,620円(税込)

- お酒は20歳になってから
- 妊娠中および授乳期の飲酒はお控え下さい
- 飲酒運転は法律違反です

美食探訪

in 原村



「山乃幸」



また、お店の隣では民宿「小松山荘」を経営しております。都会を離れ自然と遊ぶご家族や、お仲間との宿泊に、絶好の場所です。またビジネスの宿泊、長期滞在などにもご利用頂けます。お食事は、「山の幸」にて召し上がれます。小松山荘にはミニキッチンまたは共同キッチンがついておりますので、ご自身でも調理頂けます。

※収容人最大.. 20名様位、部屋数.. 6室、駐車場完備 ※詳しくはお電話でお問い合わせ下さい。

八ヶ岳の山麓に抱かれた素晴らしい眺めの中で絶品のおそば料理を是非お楽しみください。

新緑の匂い立つ、素敵な季節になりました。今回ご紹介させていただきますのは八ヶ岳の裾野、原村中央高原にある「山乃幸」さんです。お店は、東に八ヶ岳連峰、南には南アルプス、遠くには富士山、西には入笠山を見渡せる大変風光明媚なところにあります。おすすめメニューはなんととっても自慢の手打ちそば。八ヶ岳の山麓でとれたそば粉を100%つかい、豊かで清冽な湧水で毎朝打つ本物のこだわりそばです。その手打ちそばに季節の炊き込みご飯、旬の素材を使った天ぷら、2種類の小鉢、ごま豆腐、味噌汁がセットになった「山乃幸定食」は大人気メニュー。また、馬刺しや山菜料理、きのこ料理等メニューもとても豊富で、どれも仙醸との相性抜群です!!



- 住所 / 長野県諏訪郡原村中新田18674
- 営業時間 / ランチ 11:00~14:00 (予約制)
ディナー 17:00~22:00
- 定休日 / 月曜日(祝日の場合は翌日)お蕎麦が終わってしまった場合は21時前に閉店となることがあります。
- TEL / 0266-79-6211
- HP / <http://yamanosachi.hara-v.com/>

(株)仙醸 営業日変更のご案内

旧営業日

月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日

新営業日

月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日

営業日

弊社は長年、営業日を毎週火曜日～土曜日としておりましたが、諸般の状況を鑑みまして、今年の7月より、月曜日から金曜日までに変更させていただきます。皆様には、ご迷惑をお掛けいたしますが、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

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 kuromatsu@senryo.co.jp

HPアドレス <http://www.senryo.co.jp/>

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

 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

キナ臭い世界情勢や進展の無い国会審議、日大アメフトのアンフェアプレー騒動がマスコミを賑わしていますが、泰然とした自然が有難く感謝、感謝。

春の遅いはずの伊那谷が4月中旬には野山の芽吹きが始まり、普段は心配する遅霜も無く楽しみにしていた萌黄の麗しさも数日で終え、見る間に緑鮮やかな景色に変容してしまいました。西駒ヶ岳の雪形も無くなり里はもう初夏の装いです。

今年の春は異常でした。3月中旬の暖かさで自然環境は二速飛びに春本番に移行してしまい三寒四温の繰り返しを経て桜の里高遠が小彼岸桜に覆われるはずでしたが、3月末から4月初旬には満開になってしまい、10日から2週間早い観桜期となってしまうました。来客をあてにしていた業者は大打撃を受けることとなりました。自然の摂理とはいえ捉える者は喜憂せざるを得ません。

コラム

追憶

(株)仙醸 顧問
伊藤 好