2018.10 vol.28

蔵楽 くらら kurara

秋 Autumn

KuromatsuSenjyo
株式會社 仙醸

第28号　2018年10月1日発行
発行　株式会社 仙醸　蔵楽編集委員会

蔵楽は創刊から7年を迎えました。

いつも蔵楽をお読みいただきありがとうございます。季刊誌「蔵楽」は28号で、創刊からちょうど丸7年となります。前号に同封したアンケートには、多くの読者の皆様からの温かいお言葉や、貴重なご助言をいただき心より感謝申し上げます。いただいたご意見や、編集上の問題点も含め検討した結果、蔵楽は左記の様な形で継続していきたいと思います。

読者様の再確認

創刊から7年で現在は一回の送付先も2000通を超えるようになりました。一方で、本当に全てのお客様に手に取って読んでいただいているか、また読者の方に興味深い内容になっているかについては検証できていません。そこで前回に続き、今回もハガキを同封させていただきました。大変お手数ですが、今後も継続して蔵楽を送付してもよい、購読をご希望される場合は、はがきをご返信ください。（ご返信のない場合、次回以降発送はいたしません。前回ハガキをご返信いただいた場合、返信は不要です。）

紙面構成の変更

これまで蔵楽は見開き4ページの構成でしたが、イベントや季節商品のご案内がその3分の1ほどを占めていました。こうした内容はその都度同内容のチラシを同封させていただき、蔵楽の中心となる部分（会社としての理念や商品開発の背景、お得意先様の紹介や、販売店情報など）のみA4表裏の2ページで編集していくことにいたします。楽しくまた学びのある内容の記事を書いていきたいと思います。

メールマガジン登録のお願いとフェイスブックページ開設のご案内

最後に、SNS等への対応です。紙媒体としての蔵楽の発送は継続する一方、メールマガジンを新たに創刊いたします。季節商品のご案内、イベントのご案内など具体的な内容について月1回程度タイムリーにお伝えしていきたいと思います。こちらについては、HP上にメルマガ登録ができるほか、同封するおハガキにメールアドレスをご記入いただいても登録できます。また、既に存在しているSNSのフェイスブックにも、黒松仙醸のファンページがございます。より現場の生の情報を更新していきたいと思いますので、こちらもご注目ください。

これまで7年にわたり応援してくださった読者の皆様に重ねて御礼申し上げます。

最後に、再度の確認です。

読者様のご住所、ご購読の確認のため、

今後も継続して蔵楽を送付してもよい、購読をご希望される場合は、はがきをご返信ください。（ご返信のない場合は次回以降発送いたしません。前回ハガキをご返信いただいた場合、返信は不要です。）

メールマガジンにご登録いただけるお客様はこちらのアドレスに件名にメルマガ、本文に氏名・性別・生年月日を入力してお送り下さい。

kuromatu@senjyo.co.jp

酒造雑話

仙醸は何を提供する企業なのか Vol. 2

社長　黒河内　貴

前回は当社の事業領域が、創業以来の日本酒醸造から、甘酒などのノンアルコール分野にまで拡大してきたこと。それに伴い「米発酵文化を未来へ」を理念として定め、米を原料とする発酵食品全般に関して取り組んでいくことをご説明させていただきました。

今回は、理念と共に会社の顔となるシンボルキャラクターを、長野県鳥でもある「ライチョウ」に決めた背景について触れたいと思います。

米発酵文化を未来へ

SENJO

ライチョウのデザインと商品

ライチョウは、現在「どぶろく」と、その姉妹品「どぶとゆず」でのみ使用していますが、前回も触れたとおり、地酒の銘柄としては「黒松仙醸」を使用する一方、甘酒や、米麹、どぶろくなどの新分野については、このライチョウのデザインを主に使用していきます。

そもそも雷鳥はどんな鳥なのでしょうか。夏は岩に、冬は雪に羽毛の色を変化させることは有名です。ライチョウは2万年前の氷河期から中部地方の高山帯に生息し、江戸時代までは信仰の対象として保護されていました。当社の社名も南アルプスの仙丈ケ岳から来ていますが、南アルプスでも生息することが確認されています。しかし地球温暖化や天敵の増加などから年々数が減少し、絶滅が危惧されています。

ライチョウが象徴するものと当社の思い

当社は幕末より南アルプスの麓の恵まれた自然環境のもとで酒造りを続け、現在に至ります。ライチョウはその自然の恵みを象徴しているように思えます。米消費の減少が続き、耕作放棄地が増加し、美しい田園風景が壊れていく現状を変えたい。そのために現代のライフスタイルに合った新しい米発酵食品を開発し、米消費を増やし、地元の農家に少しでも貢献することで、美しい自然環境を守れるのではないか。ライチョウは、この守るべき自然の象徴であり、恩恵を与えてくれる感謝の対象としての自然の象徴でもあります。

親しみやすいイラストなので身近なものにも使用し、こうした思いを常に忘れずに事業に取り組んで参りたいと思います。

蔵便り

高遠城下まつり

秋の訪れを告げる高遠の城下まつりが9月1日（土）に高遠町の商店街で開催されました。前日から降り続いた雨の影響で、当日まで開催が危ぶまれましたが、開始時間までにはすっかり好天に恵まれ、毎年の開催を楽しみにしていた子供から大人まで、たくさんの人で賑わいました。

商店街にたたずむ風情ある旧仙醸蔵では恒例の有料試飲をご用意。500円でお好みのお酒をお好きなだけ楽しんでいただきました。今年はどぶろくにゆずの果汁を加えた新商品〝どぶとゆず〟をはじめ、普段は市販していない新酒鑑評会への出品酒、じっくり熟成させた純米酒のお燗酒などをご用意。

仙醸を愛飲してくださる常連のお客様、踊りのグループの方々、休憩がてら立ち寄ってくださった方など、皆さんに大変喜んでいただけました。

高遠という小さな町のお祭りですが、とても情緒溢れる素敵な内容です。来年も是非足をお運びください。お待ちしております。

仙醸新入社員

営業部所属

大槻　裕司

yuuji ootsuki

進学のため上京、卒業と共にUターンし上伊那の企業に勤めておりましたが、縁あって去年の11月より仙醸にて働かせていただくことになりました。入社後、製品部、醸造部を経験させて頂き、今年の1月に営業部に配属されました。前職ではデザインや広告代理のような仕事をしておりましたが、一転営業ということで四苦八苦しながら毎日を過ごしています。今後も自分の持ち味をどう発揮していくのか考えながら、地域の皆様に愛される製品を提供できるよう一生懸命頑張っていきたいと思います。

第10回 仙醸蔵まつり

お酒と地元の食の祭典

ご愛顧いただいている皆様へ、日頃の感謝を込めて社員一同お待ちしています。仙醸人気商品を一挙公開。燗酒もありますよ！社員手作りのあったか「豚汁」を無料でご用意や、福箱も用意しておりますので、ご家族連れでぜひご参加ください。

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。

試飲される方は、前売りチケット（1,000円）を酒販店・仙醸にてご購入ください。お持ちでないお客様も、当日券1,500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、お友達をお誘いあわせのうえ、お気軽にお越しください。

会場周辺のアクセス

送迎バス時刻表

伊那市内　アルプス中央信金本店駐車場より発車（伊那市駅裏）

8:40	⇒	9:00
9:40	⇒	10:00
10:10	⇒	10:30
10:50	⇒	11:10
11:25	⇒	11:45
11:45	⇒	12:05

高遠町内　高遠総合支所前発車

9:20	⇒	9:30
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。

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。

2018.
10/20（土）
9:00～15:00

会　場｜**株式会社　仙醸**
長野県伊那市高遠町上山田 2432

お問合せ｜TEL.0265-94-2250
まつり期間中　080-4812-4793

お願い
お車を運転される方の飲食はご遠慮ください
雨天の場合は内容を一部変更することがあります
大型バスでお越しの際はお電話にてご予約ください

新発売

黒松仙醸

どぶとゆず

DOBU TO YUZU

どぶろくと柚子の美味しい出会い

お米の甘みと爽やかな
ゆずの香りが調和する
新しい感覚のどぶろく。

600ml詰 1,400円（税抜）

※価格は税抜価格です。消費税は別途計算させて頂きます。

黒松仙醸

どぶろく

DOBUROKU

四季を通して味わえる
昔ながらの本格「どぶろく」

米の甘さと爽やかな
酸味が味わえる
本格的などぶろく。

600ml詰 1,300円（税抜）

※価格は税抜価格です。消費税は別途計算させて頂きます。

コラム

追憶

㈱仙醸 顧問 伊藤 好

春先から異常気象が続く日本列島は全国至る所で暴風雨や地震の災害に見舞われ、まさに災害列島と化していますなかで伊那のこの地は安寧でいます。

今日も秋雨前線の合間に歩行訓練と称し、日課の散歩に出掛けます。伊那谷を一望できる上の原に上がり幾重にも重なる雲の流れを眺めながら、移り行く世の中に思いをはせます。

来年齢75になります今、数知れぬお世話様になった事や感謝せねばならない事の有るなかで、特に有り難いことが二つ有ります。一つは自分自身のこと。もう一つは世の中のことです。自分のことは、この歳まで健康で生きてこられたこと。これは健康な身体を与えてくれた両親とその後安心して働くことが出来た嫁ぎ先の家内をはじめとする家庭環境です。世の中のことは私が物心付いてから現在迄70数年日本に戦争が無かったことです。永い我国の歴史のなかででも稀有のことです。十分地震も兵役や徴兵も無く、息子達も兵役に取られることも無かった。平和で暮らすことが出来た。これは何より増して真に有難いことです。

今、社会は新しい価値観が芽生えつつ有りますが、変えてはならないことも有ります。人の心を大切にする「和をもって尊いとなす」を実践する社会環境で有ることを切に望んで止みません。

商品に関するお問い合わせ・ご注文は

株式會社 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! ショッピング 酒蔵仙醸 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