

蔵楽 KURARA

Kuromatsu Senjyo



夏

南 アルプスと中央アルプスの裾野に広がる信州伊那谷。山々の残雪に映えて咲き誇った桜も、今では緑におおわれて人々の目に安らぎを与えてくれています。

高 遠町の中心から少し離れた三峰川の河川敷にある仙醸の酒蔵は、周囲を田圃に囲まれた自然豊かな場所にあります。この季節、春に植えた苗がすくすくと成長し、青々とした稲が風になびいて静かに時間が流れていきます。

清 らかでおいしい空気と水に恵まれた伊那谷は、県内でも酒米の栽培が盛んな土地です。秋から始まる今期の仕込みまでどんなお米が育つてくれるのか、蔵人一同期待して見守っています。そして収穫されたお米を丹精に磨き上げ、南アルプスの清らかな伏流水を仕込み水として、仙醸のお酒は醸されるのです。これからも良質な酒米とアルプスの伏流水が織りなす鮮烈な味わいを皆様にお届けしていきます。

季節を彩る酒

本醸造生酒

純米無濾過 PROTOTYPE
プロトタイプ



キンと冷やして！ 夏に愉しむ日本酒

日本酒にはさまざまな温度で楽しむことができる、という特徴があります。夏はビール(発泡酒)というのが一般的になっているようですが、やはり日本の夏は日本の酒で楽しみたいものです。「日本人に生まれて良かった」と思えるような、夏に楽しむ日本酒を今夏、再発見してみませんか。夏から秋にかけて旬の食材も豊富です。旬の食材はお酒に合うのはもちろん、体に優しいものばかり。暑さで疲れた体と心をゆつくり休めてあげましょう。

「黒松仙醸 本醸造 生酒」は爽やかな香りとフレッシュな味わい。やわらかな旨みとほのかな甘みが調和した清涼

感あふれるお酒です。暑い夏だからこそお勧めしたい冷酒。冷蔵庫で5〜8度に冷やした本生の、マイルドで軽やかな口当たりが、暑気払いにうってつけです。

仙醸の新しい試みから生まれた「黒松仙醸 純米無濾過 プロトタイプ」は日本酒度マイナス13という極甘口。豊かで甘い香り、そして口の中いっぱい広がる果物のような深い甘味。「高精米ならではの透明感溢れる甘味」を味わえます。長野県産酒米ひとこちの柔らかなさを、じっくりご賞味いただける新感覚のお酒です。

歴史のひとこま

水神祭

社長 黒河内 貴

◆水神祭の歴史

弊社では昔から水神祭という神事を行って来ます。酒造りが無事終わり、田植えが始まる時期に改めて水の大切さ、自然の恵みに感謝する儀式です。祖父黒河内太郎の時代から毎年5月1日に欠かさず開催してきました。

水神祭の起源は古く、農耕民族である日本人にとって水は不可



欠なものです。日照りや大雨などの天候によってコメの収穫も大きく左右されることから、自然に対する畏怖の念が、水神信仰につながったことは容易に想像できます。日本において水神は田の神と結びついているといわれ、水田のそばや用水路沿いに祀られていることが多いようです。

弊社の水神様も高遠町上山田の「金井」地籍の用水路近くに祀られています。

◆米と水と酒に

感謝する会開催

この水神祭を今年「米と水と酒に感謝する会」として5月30日に開催しました。



水だけでなく、酒のもう一つの主要な原料であるお米についてもより深く学び、恵まれた環境と生産者の努力に感謝しようという趣旨です。

長野県産酒造好適米「ひとこま」の栽培をお願いしている伊那市の田畑毅氏と、長野県農業試験所の細井淳研究員、そして首都圏におけるお酒の販売でご協力いただいている日下部康徳氏の3名をお招きしました。

この日、田畑さんの圃場を見学したのち、社内で米について講演いただきました。田畑さんからは、育苗せずに種もみを直接まく直播と呼ば



れる手法の取り組みについて、細井研究員からは長野県が進めるあらたな酒米品種の開発についてご講演いただきました。

その後、地元の神主さんをお呼びして神事を行った後、今年の新酒を囲んで直会を行いました。いい水があつてこそいいお米、いいお米と水があつてこそいいお酒、ということが実感させられる楽しい交流ができました。

◆今後の展望

「米と水と酒に感謝する会」は今後も継続して開催していきたいと思えます。弊社酒蔵は周辺を田植えの澄んだ青々とした水田と新緑のまぶしい山々に囲まれています。恵まれた自然に感謝し、人の和をもって、いいお酒を造りお客様にお届けするという酒屋としての使命を確認する水神祭となりました。

蔵便り

★第4回仙醸新酒まつり

今年で4回目となる、「仙醸新酒まつり」を4月の週末2週にわたって開催しました。

春先の寒さが続いたため、仙醸敷地内の桜は昨年より7日程遅れの4月4日開花となりましたが、最初の週末12・13日には約30本の桜は満開となりました。



今期の新酒をはじめ、蔵元限定のお酒がずらりと並んだ試飲コーナーではショットグラス片手にお客さんが列をつくりました。

4月に発売したばかりの槽口から流れ出る生原酒を丁寧に直詰した「直汲み生原酒」や幻の酒米とも呼ばれている「愛山」で醸した純米吟醸酒が好評で、皆さん満開の桜の下で新酒を呑みくらべていました。



16日には高遠城址公園の桜が満開となり、2週目の19・20日には、地元の方々をはじめ、高遠公園にお花見に来られたたくさんのお客様に立寄って頂きました。

遠方から新酒まつりを目当てに来てくださった方々もおられ、桜とお酒の魅力を十分に感じていただけた「新酒まつり」になったと思います。

Event Information

日本酒イノベーションin横浜

”徳丸商店10周年記念企画の感謝祭”今年は10周年の感謝祭としてこれまでとは違うスタイルでイベントを行います。全国48蔵の日本酒を提供。有名日本酒飲食店が10店舗以上参加！美味いつまみに舌鼓！参加蔵元がフロアで皆さまを接客し、身近で存分に会話ができます。■期間：7/6(日) ■時間：13:00～17:00 ■場所：大さん橋ホール(神奈川県横浜市海岸通り) ■入場料：1,500円※チケットはイープラスまたは徳丸商店店頭にて ■お問合せ：徳丸商店(神奈川県横浜市) ☎045-263-3142

第42回 伊那まつり

伊那市最大の市民祭り。熱気と興奮に包まれる怒濤の二日間。伊那谷最大級の花火大会も開催されます。2日の市民おどりの際にはおまつり広場で「酒蔵横丁」を開催！市内の日本酒4蔵が一堂に会します。■期日：8/2(土)・8/3(日) ■場所：伊那市街地/「酒蔵横丁」は伊那バスターミナル南で16:30～20:30まで ■お問合せ：伊那市役所観光課 ☎0265-78-4111

大長野酒祭り2014in四谷

今年の夏も、四ツ谷が信州地酒に染まる！美酒の國信州から約45もの蔵元が真夏の四ツ谷に集結！参加者はぐい呑み片手に、エリア約20軒の銘酒屋居酒屋をはしご酒！各店自慢の酒肴とともに、信州のお酒を堪能して頂き、信州っていいなあ～、四ツ谷っていいなあ～、お酒呑むって楽しいよねえ～、…と酔いしれて頂く、一大呑み歩きイベントです！ ■期日：8/3(日) ■時間：12:30～17:30 ■場所：四ツ谷～四谷三丁目エリア飲食店約20店舗 ■参加費：6,000円(前売りチケット制)※参加店舗、協力店舗にて発売中 ■お問合せ：四ツ谷三丁目「日がさ雨がさ」宮澤 ☎03-3225-0267 (15～24時)・E-mail: higasaamagasa@ybb.ne.jp ※各種お問い合わせは、なるべくメールでお願いします。詳細：ブログ『日がさ雨がさ』の「和酒」最前線：<http://washu.blog91.fc2.com/blog-entry-658.html>をご確認ください



第3回仙台日本酒フェスト

＜全国から30社の蔵元が仙台に集結!!!＞旬の味わい「ひやおろし」を中心に約150種類の日本酒が並びます。それぞれの蔵元がブースで自慢のお酒をおすすめ致します。蔵元が持参する地場の特産おつまみも有りますのでお楽しみに。自由に動き回れる立ち呑みスタイルです。 ■期日：9/7(日) 時間：【第1部】12:00～14:30 <250名> 【第2部】16:00～18:30 <250名> ■場所：ホテル法華クラブ仙台(宮城県仙台市青葉区) ■参加費：3,000円(完全前売りチケット制) ※「酒のかわしま」店頭で販売 ■お問合せ：酒のかわしま(宮城県仙台市宮城野区東仙台6丁目5-27桜参番館1F) ☎022-762-7062 詳細：<http://sendainihonsyu.blog.fc2.com/blog-entry-158.html>



夏は暑さのために食欲が減退し、エネルギーや栄養素が不足しがち。そのため疲れやすくもなります。これが夏バテです。甘酒には、ブドウ糖、ビタミン、必須アミノ酸など、生きていく上で欠かせない栄養が豊富に含まれています。また、麹由来の酵素がたくさん含まれており、免疫力の向上や、腸内の善玉菌を活性化させる等の効果が期待できます。



甘酒の起源は古墳時代に遡り、日本書紀に甘酒の起源とされる天甜酒(あまのたまむざけ)に関する記述があるほどです。江戸時代になると、様々なものを売る行商が盛んとなり、甘酒売りが登場するようになりました。「あまーい、あまーい、あまーい」と天秤棒をかついで甘酒を売り歩く甘酒屋は、江戸時代の夏場の風物誌でした。夏バテ防止に甘酒が飲まれており、「お金持ちは鰻、庶民は甘酒」が夏の定番だったようです。現在でも俳句の世界では「甘酒」は夏の季語となっています。

夏は冷やして
あまざけで夏バテ防止

「赤そば高嶺ルビー入りあまざけ」は、赤そば高嶺ルビー入りのあまざけです。赤そばは、高嶺ルビー産のそばで、赤い色と独特の風味が特徴です。また、高嶺ルビー産のそばは、栄養価が高く、健康に良いとされています。

「米こうじ仕込みあまざけ」は、米こうじ仕込みのあまざけです。米こうじは、発酵させた米で、甘味と旨味が増します。また、消化が良く、健康に良いとされています。

「発芽玄米あまざけ」は、発芽玄米のあまざけです。発芽玄米は、発酵させた玄米で、栄養価が高く、健康に良いとされています。また、消化が良く、健康に良いとされています。

つまり甘酒は、まさに夏ばて回復のビタミン・アミノ酸配合の強力栄養ドリンクなのです。このため、江戸時代には一晩でできあがり、造ってすぐに売られる甘酒は、水分と栄養分を補給する飲み物として、夏バテ防止に最も重宝されていました。

仙醸 あまざけ ラインナップ



発芽玄米 あまざけ
原材料 米こうじ
米(玄米)
容量 400g



赤そば 高嶺ルビー入り あまざけ
原材料 米こうじ
そば(中川村産)
容量 400g



米こうじ仕込み あまざけ
原材料 米こうじ
容量 400g
1950g

三平 日本料理



住所 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3丁目-22-12 新宿サンパークビル6F
 アクセス JR新宿駅東口徒歩2分
 営業時間 11:00~23:00
 定休日 無休
 TEL 03-3354-7925

「日本料理 三平」は新宿の景色を眺めながら、大衆的な雰囲気の中、手ごろなお値段でお昼の定食から夜の一品料理まで幅広いメニューが楽しめます。お酒は夏には冷えた生貯蔵酒、冬は辛口のお燗をおいしいお料理とともに味わえます。

こちらのビルには「レストランはやしや」、「居酒屋ダイニング Mr. SANPEI」、「三平酒寮」、また少し歩くと「扇寿司本店」もあり、三平グループ各店で様々なシーンにあった時間を仙醸のお酒と共に過ごすことができます。



東京都新宿区、JR新宿駅から徒歩2分のところにある新宿サンパークビル。このビルの6階に「日本料理 三平」があります。小林平二(へいぞう)氏が株式会社三平を創業、現在では新宿を中心に多店舗を経営する三平グループとなっています。長野県出身ということもあり、かつては県内でもラジオCMが流れていたこともありました。

高遠町が新宿区と友好姉妹都市だったことから、旧高遠町役場の方のご紹介をうけ、以来二十年以上にわたり三平グループ各店舗で仙醸のお酒を頂くことができ、東京在住の高遠町出身の方にも喜ばれています。

みんなの相

Yahoo!ショッピング

酒蔵仙醸「父の日・母の日」特集

購入者レビューの紹介



まずお店の対応もとても丁寧で良かったです。それと今回は、「ラベルとマスキング」を入れてもらって専用のコップ付の母の日セットを贈った所、とても喜んでくれました。見た目のラッピングも高価で、お酒の味も辛くもなく甘くもなくスッキリした喉ごしの美味しいお酒だったと言ってくれました。選んで良かったと思います。 yuuuun

ギリギリの注文だったのに、母の日に間に合わせてもらい、とても感謝しています！ 母も喜んでいました！ わつゆりよひさん

父の日のプレゼントをこちらの店舗で購入させていただきました。希望通りの配送をしていただき、ありがとうございました。 (無理を聞いていただき、ありがとうございます) 無事に渡すことができました。 gkxkyun

父の日に、娘4人からプレゼントしました。ラベルの豪華な刺繍と、お酒の味に感激してとても良い父の日になりました。また、記念日には注文しようと思っています。 maikuno_kio_kakitu

父の日の名入れの日本酒、とても喜んでもらえました。ありがとうございます。 ykxak375saxun

本誌の感想や仙醸の商品に関するご意見、ご感想を是非お寄せください。宛先はページ最後に記載してあります住所まで。お手紙、Eメール、FAXでお寄せ下さい。

コラム 追憶

(株)仙醸 顧問 伊藤好

四季の変化の素晴らしいこの伊那が一層明るく輝くのは天下一といわれる高遠公園の小彼岸桜が咲き誇るのも見事です。それ以上に楽しませてくれるのが、山や里の木々の芽吹きの時です。様々な萌木の柔らかな色合いが目に見えます。それが日々変化していつのまにか眩しい新緑に変わる様子を眺めるのが一番好きな季節です。小鳥のさえずり、巣造りに忙しい燕の行き交うさまも微笑ましく、身近に見える自然の営みを感じます。

早苗の植え揃った田園、その背景には残雪のアルプスの連山が遠く霞み、さわやかに風が渡る穏やかな伊那路の初夏の景色です。一雨ごとに草木は生い茂り草いきれのする夏は、鬱陶しい梅雨が明ければもうそこです。

商品に関するお問合せ・ご注文は

株式会社 仙醸

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

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

ホームページ http://www.senjyo.co.jp/

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

Yahoo! 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