

蔵楽 KURARA

Kuromatsu Senjyo



秋

お盆を過ぎると信州・伊那谷には涼風が吹き始めます。仙醸の酒蔵周辺の田圃は稲穂が垂れ、赤とんぼが舞い、秋の虫の声も聞かれます。9月中旬ごろからはあちらこちらで稲刈りが始まりました。敷地内で真つ先に色づき始めるのは桂の木です。製品倉庫の正面に大木が群生しており、ハート型の丸い葉が黄色に変わり、甘いよい香りがします。

今年の夏は、日照不足や雨が多かつたといわれ農作物の収穫の心配もありますが、南アルプスの登山口でもあるここ伊那では、登山客の減少が懸念されました。仙醸でも、今夏初めて山小屋にどぶろくやあまざけ、梅酒を置いていただいたため、売れ行きが気になりました。

中高年の登山ブームも手伝って、山には全国から人がやってきます。南アルプスの伏流水と地元産の米で仕込んだお酒やあまざけを、大自然の中で味わえるのは大変贅沢なことでしょう。山で「おいしかった」という思いが、街でも多くの方々に伝えることができればと商品の紹介をさせていただきました。

この時期よく聞くお酒の名前ですが「冷やで飲むお酒」という意味ではありません。県内の蔵元では9月9日に「ひやおろし解禁」と銘打って出荷を開始します。夏の熟成を経たお酒のことで「秋上がり」と呼ばれたりもします。

今年の冬にしばらくたってお酒が蔵で熟成され「これからおいしくなります！」というスタートラインでもあるので「解禁」という表現をするのでしよう。

酒販店や居酒屋さんで「ひやおろし」の文字を見つけたら季節は秋です。熟成と紅葉というイメージで、木々の緑の葉が色づくように、数か月前は新酒だった味が変化してまろやかになった飲みごろの純米酒をぜひお試しください。秋の味覚と相性抜群で、お酒が進みそうです。



季節を彩る酒
純米 ひやおろし

シンガポールでの食の祭典に参加して

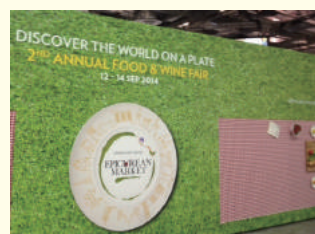
9月12～15日にかけてシンガポールで開催された食のイベントに参加してきました。その報告です。



◆好況に沸くシンガポールで 3日間開催

ピークは過ぎたものの依然好景気が続くシンガポール。人口500万。面積は東京都とほぼ同じ貿易都市国家。縁あって現地の取扱店がお酒を気に入っていただき、食と酒のイベントに呼んでいただきました。私自身初めての訪問です。高層ビルの屋上にあるプールで有名なホテルMarina Bay Sandsが会場。参加者は一般の

人から、レストラン経営者など様々ですが、23S\$の入場料に加えて、すべて有料です。昨年に続き2年目。3日間でのべ1万5千人が来場とのことでした。



◆初の本格的な日本酒ブース 出展 3歳元が参加

有名シェフのいるレストラン、カナダ牛肉などの輸入業者、各国のワインなどのブースが立ち並ぶ中に、シンガポールの販売業者、初の日本酒専門ブースが出展。当社を含む3歳元がブースでお手伝いという形でした。日本と違うのは、試飲カップなど使用せずすべてワイングラス。使用したものは会場スタッフが回収してまた洗ったものを持つてきてくれます。初日は少量ずつ試飲してもらったスタイルでしたが、人が集まりすぎるため、2日目から有料試飲に切り替えました。



◆よく聞かれた質問

紹介したお酒は3種類。うち2つは生と火入れの味の比較してもらいました。よく聞かれた質問としてはそれぞれの酒の味の違いは何か、また購入してどれだけ保存がきくのかというものでした。玄米と40%精米のお米のサンプルも見せながら精米による味のの違い、酵母の違いによる香りの種類の違いなども説明し、テイステイングしてもらうという流れでした。また少し酒に知識のある人からは日本酒度についてや、お燗と冷で飲む酒の見分け方などの質問も受けました。「一つの指標だけで簡単に判断できない。お酒はもっと複雑である」ということを伝えましたが、わかりにくかったかもしれません。

◆日本食ブームは努力の

積み重ね

今回、寿司屋など、日本食レストランの経営者と話す機会がありました。海外での日本食ブームと言われますが、これまで何年も積み重ねられた一人一人の職人さんたちの努力の上に成り立っているんだなという実感を持ちました。また、日本酒の魅力伝える方法もさらに工夫が必要ですし、出展していた他のブースからそのヒントも多く得られました。ここで学んだことを日々の仕事に取り入れていきたいと思っています。

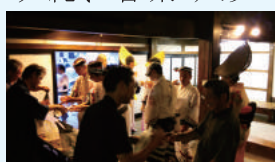
蔵盛り

★高遠城下まつり

高遠城下まつりが、9月6日(土)高遠町の商店街で開催されました。社員有志が踊りの連に参加！前日終業後の夕方、昨年に続いて地元の踊りの先生をお招きして練習し、「高遠音頭」や「伊那節」など3曲の踊りを復習しました。当日は、アルプス中央信用金庫の皆様と同じ連で、夕闇迫る中、商店街のメイン通りをにぎやかに踊り歩きました。



旧仙醸蔵では500円で何種類のお酒を呑んでいただけるようご用意しました。まだ明るいうちから足を運んでくださるお客様。踊りの合間に休憩がてら立ち寄ってくださるグループの方々、踊り終了後も大勢の皆様がいろいろなお酒を味わってくださいました。



高遠町と姉妹都市・新宿区の「阿波踊り」の方々も「今年も楽しみにしていました！」と来てくださいました。普段、あまり市販していない「山廃純米」や「純米無濾過原酒プロトタイプ」が人気でした。もちろん「どぶろく」「梅酒」も「おいしいねえ」と好評でした。踊りの疲れでいつもよりはやく酔いも回ったのではないのでしょうか？大変盛況で多くのお客様に喜んでいただけたようです。

Event Information

第20回長野の酒メッセ

特別セミナー…「燗酒のおいしさ再発見」
講師：(株)酒文化研究所 代表取締役 狩野卓也氏
きき酒コンテスト、地元作家の酒器販売や「長野県原産地呼称管理制度認定酒」お披露目、蔵元お褒めの逸品を販売
■期間：2014年10月16日(木) ■時間：PM2時～7時半 ■場所：ホテルメトロポリタン長野
■入場料：2,000円 ■主催：長野県酒造組合 TEL.026-227-3133

高遠城址の秋まつり

高遠城址公園内に約250本あるカエデが色づき、秋まつりが行なわれます。春のサクラの季節とは違った趣の公園で出店します。
・菊花展
・郷土伝統芸能 高遠囃子、高遠太鼓
・新そばまつり、そば打ち体験
■期日：2014年11月1日(土)～9日(日) ■時間：AM9時～PM4時 ■場所：高遠城址公園(長野県伊那市) ■主催：伊那市観光協会高遠支部 電話0265-94-2552

南信州酒メッセ

長野県飯田市りんご並木にて、信州の蔵元が一同に勢揃いしての呑み歩き屋外イベントに出店します。秋風とりんごの香りの中、信州の酒をゆっくりとお楽しみください。
■期日：2014年11月3日(月祝) ■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：1,500円(前売り1,000円) ■主催：南信州酒メッセ実行委員会

第6回 仙醸蔵まつり

仙醸人気商品を一挙公開。
燗酒もあります。
毎年恒例、蔵元限定商品の販売。
今年はチケット購入者の抽選会を開催。
豪華商品が当たる利き酒にチャレンジ。
社員手作りのあったか「豚汁」「粕汁」をご用意します(無料)
新そば！地元の高遠そば販売(有料)
お酒に合う伊那谷の美味しいもの各種充実！(有料)
送迎バスあります(要予約)

■期日：10月26日(日) ■時間：AM10時～PM3時 ■場所：株式会社 仙醸(長野県伊那市高遠町上山田) ■参加費：前売りチケット販売 1,000円 当日1,200円



仙醸

第6回 仙醸蔵まつり

今年はお酒に合う食べ物も充実!!

平成26年10月26日(日) 10時～15時

◆仙醸人気商品を一挙公開！燗酒もあります
◆毎年恒例！蔵元限定商品の販売
◆今年はずっと購入者の抽選会を開催！
◆豪華商品が当たる、利き酒チャレンジ!!

◆あったか豚汁を無料でお召し上がりいただけます
◆新そば！高遠そば販売(有料)
◆社員手作りのあったか「豚汁」「粕汁」をご用意します(無料)
◆お酒に合う！伊那谷の美味しいもの各種充実！(有料)
◆送迎バスあります(要予約)

株式会社 仙醸
〒386-0202 長野県伊那市高遠町上山田
TEL.0265-94-2250
FAX.0265-94-2251
E-MAIL:senkou@senkou.co.jp

◆会場へのアクセス◆
◆会場周辺の案内◆

仙醸 まつたけ酒

地元に生まれ、愛されてきた仙醸がこだわりを持って皆様に提供させていただく秋限定の「まつたけ酒」を今年もご紹介します。
信州産100%の米を南アルプスの伏流水で心を込めて醸した清酒に、地元産の松茸だけを厳選して漬けこみました。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、信州高遠の風味は筆舌ものです。今では県外からもご注文を頂くほどの人気商品となりました。

今年の松茸は例年に比べ出足が早く、大きいのが特徴です。虫が入っていることも多く、それだけ美味しいということでしょう。風味は表現することが難しいくらいの繊細で雅な優しさを持っています。こだわりぬいた秋だけの味わいをぜひお楽しみください。



720ml・1.8L ※売切れ次第終了

黒松仙醸

冬の頒布会 今年も企画しました

好評だった夏の頒布会「満月の夜に乾杯…」は9月をもって終了しました。4ヶ月間、満月の日に2種類の個性豊かなお酒をお届けし、お客様には大変喜んでいただけました。夏の頒布会は限定数(200セット)を超えてしまい、ご予約できなかったお客様には、申し訳ありませんでした。秋の蔵作業も始まり、新しいお酒造りもスタートしました。そこで、昨年に引き続き、冬の頒布会も企画いたしました。お早めにご注文ください。

～厳選しぼりたて新酒～

毎月蔵出し！

しぼりたての個性豊かなお酒をお届けします！

12月 辛口純米
原料 米 美山錦
精米歩合 70%
中取り・薄濁り 2本



1月 純米吟醸
原料 米 美山錦
精米歩合 55%
中取り・薄濁り 2本



2月 純米大吟醸
原料 米 ひとごち
精米歩合 50%
別規格斗瓶取 1本



3月 純米吟醸
原料 米 ひとごち
精米歩合 60%
中取り・薄濁り 2本



12月～3月まで毎月、杜氏が厳選した旬のお酒をお届けする「黒松仙醸 冬の頒布会」。

2月は全国新酒鑑評会に出品する純米大吟醸の生原酒を特別出荷。蔵の総力と杜氏の技術を注ぎ込んだ渾身の酒です。その他の月は、しぼりたてのフレッシュさをお楽しみいただける「中取り生原酒」と、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。味わいの変化しやすく管理が難しい商品のため、頒布会でお申込みいただく分だけを特別に瓶詰めいたします。他では販売しない限定商品7本(13,000円相当)を、10000円でお買い求めいただけるお得な頒布会です。冷蔵庫で手軽に保管できる720mlサイズでお届けいたします。

長野県内のお客様はお近くの酒販店で商品受け取りができます。
配送ご希望の方は別途、送料をいただき、毎月お送りいたします。

信濃路 串やき



住所 〒359-1111 埼玉県所沢市緑町1-1-5
アクセス 西武新宿線 新所沢駅西口階段下より左に徒歩18秒！
営業時間 17:00～26:00 ラストオーダー25:00
定休日 水曜日
TEL 04-2925-0027

秋、冬は黒松仙醸のお燗や純米だるま市しぼりの低温熟成を飲めます。お店は新所沢駅から歩いてすぐ駅から見えます。新宿から西武新宿線で乗り換えなしの一本、足を運んでみてはいかがでしょう。

「信濃路」という店名からもわかるように、ご主人の小笠原 弘さん(70歳)は伊那市東春近出身。東久留米市の肉問屋で修行をされ肉一筋55年、約20年前に串焼きのお店を始めました。お客様には素材にこだわった厳選した材料でおいしい料理を提供しています。

自慢の串焼きは天然炭火で焼き上げてくれます。牛・豚・鶏・ラムを揃えており、大きなつくねも好評の一品です。

「焼き加減もお薦めの状態でお出ししますが、ご要望がありましたら遠慮なくお申し付けください」といった気配りも、お肉に精通しているからこそ。お酒に合う串焼きや肉料理をおつまみに仙醸のお酒も進みそうです。



天然炭火で美味しく焼き上げます

得々セット…牛・豚・鶏・ラムの4本
 豚セット…豚串4本
 鶏セット…鶏串4本
 豚・鶏セット…豚串2本・鶏串2本
 各セットに**サラダ**が付きます

各950円

みんなの言

2014 夏の頒布会

「満月の夜に乾杯・・・」

注文のお客様の声



酒屋さんから勧められて注文しました。毎月おいしいお酒が呑めるので楽しかったです。また次回も頼みたいです。 (伊那市・H氏)

美山錦の純米吟醸が特にすばらしかった。 (神奈川県・Sさん)

毎回、クール便で到着しましたが冷蔵庫に入らずに常温でいただき、それもまた味が変化しておいしかったです。 (長野市・Wさん)

「厳選しぼりたて」

冬の頒布会 注文のお客様の声

同じお酒でも透明と濁りとは味の違いがあつておもしろいと思いました。 (上伊那郡 M様)

愛山という酒米を使ったお酒は珍しいので大事にいただきました。 (東京都・K氏)

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。

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

コラム

追憶

(株)仙醸 顧問 伊藤 好

孟蘭盆が明けると朝晩はめっきり涼しくなるのが高遠の良いところでしたが、この数年は9月になつてもいつこうに夏が終わらない年が続いていました。ところが今年は、雨の多い短い夏が過ぎると、早くも涼風の吹く爽やかな秋の訪れとなりました。

こんな年は、山はキノコが豊作です。特にキノコの王様「松茸」は大豊作のようです。シロ(土中の松茸菌の塊)を知らない素人の私などはキノコ狩りをしてもそんな恩恵にあずかれないので、もっぱら目に見えて誰にでも採れる「ナマイクチ」などの雑キノコがたくさん採れば大満足。

松林とナラやクヌギの共生している尾根付近を歩くといういろいろなキノコに出会えます。どれも食用になるのか見分けるのは難しいのですが、過去の経験を生かして安全なキノコを探します。

たまの山歩きは結構疲れます。特に下り坂は年と共に厳しくなりますが、それでもできるうちが華と思ひ、健康管理の一助として楽しむようにしています。