

藏樂

くらら
kurara



KuromatsuSenjyo

株式會社 仙山西

第21号 2016年12月1日発行
発行 株式會社 仙釀 藏樂編集委員会

弊社は1866年に創業し、この7月から始まつた平成28酒造年度で、創業150年目となりました。法人として150回目の暮れを迎えることが出来るのも、ひとえにお客さま、お取引先様、地域の皆様のおかげと心より感謝申し上げます。この150年間、江戸から明治への大きな社会の変化、昭和に入つても太平洋戦争、米不足といった困難な時代がありました。戦後も高度成長やその後の平

2016年も残すところわずかとなりました。10月より今期の酒造りがスタートしました。現在のところ仕込みも順調で、新酒も、おかげさまでご好評をいただいております。

その新たなる第一歩として、より一層の品質の向上に努めて参ります。日本酒を始め、どぶろく、甘酒など、すべての工程についてもう一度酒造りの原点に立ち返つて、おいしさを追求してまいります。一例ですが、この秋、ウッドソン社の洗米機（写真）を導入いたしました。



少し早いですが、読者の皆様が、この師走を無事乗り切り、2017年を健康で迎えられることをご祈念しております。来年も変わらぬご愛顧をいただきますようお願い申し上げて暮れのご挨拶とさせていただきます。

た。原料処理でお米の糠を取り除く工程ですが、全量をこの装置を用いて洗米処理していきます。新酒の味わいがどの程度向上するのか期待しておりますが、皆様からもお酒のご感想もお聞かせいただけると幸いです。



純米大吟醸直汲み生原酒

今年新発売の新酒しづりたて生原酒。

直汲みとは、槽口からながれ出るお酒を別の容器に移したり、ポンプで移動せたりせずに、そのまま瓶詰めしたお酒。これにより発酵中のもろみから生まれる炭酸ガスを逃がすことなく瓶に閉じ込め、シュワッとした、スパークリングのような飲み口になります。数年前から試行錯誤の末、今回晴れて新酒第一号商品として発売いたします。

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)

【アルコール分】16度

【精米歩合】50%

720ml 1,728円(税込)



社長 黒河内 貴

去る10月23日(日)、第8回仙醸蔵まつりが開催されました。今回も蔵まつりの8年間を振り返ります。

始めたきっかけ

第1回は2009年の11月22日。私が社長に就任したのが翌12月1日なので、社長として最初に取り組んだ企画であり、また11月24日に長女が誕生する2日前のあわただしい時期でもありました。社員総出で豚汁を用意し、新聞等での告知をお願いし、初年度200人ほどのお客様にご来場いただきました。

世界的にみて、醸造所が地域に関わる祭典と言えばミュンヘンのオクトーバーフェストが有名です。2000年の伝統をもつこの催しは数週間で600万人が訪れ、580万リットルのビールが消費されるそうですが、藏まつりを通じて地域のお客様に酒蔵を身近に感じてほしいという思いがありました。



新酒まつりと8回の歩み



あれから8年。お客様のご意見も参考に運営に改良を重ねました。11月は寒いとのことで10月下旬に開催時期を変更。JR伊那市駅や高遠町内からの送迎バスも充実させました。また、お酒と共に味わう食を充実させようと、南信州各地から様々な業者様にご出展いただきました。特に2014年は、御岳山噴火で大きな影響を受けた木曽の開田高原からご出展いただき、毎年参加いただくようになりました。天候にも恵まれた年ばかりではありませんでした。2013年は前日から強風で準備した大型テントが横転、大破。急遽、屋外での開催を取りやめ、製品倉庫内に、利き酒、休憩コーナーを設置しました。今も安全対策には十分に配慮し

ております。年々規模が拡大する中で、地元シルバー人材センター様のご協力もいただくようになりました。また、イベントを企画運営する経験を通じて、冷静な状況判断やチームワークの大切さ、参加協力いただく皆様への感謝の心をもつことなど、スタッフの成長につながっていることも大きな成果と感じております。



今後の展望

自社のお酒について、おいしい楽しみ方、食事との相性、お酒を引き立てる方法など、お酒の魅力をさらに深く追求してお客様にご提示できるようにしていきたいと思います。4月の仙醸新酒まつりと合わせて、是非またお越しください。

通常品をはじめ蔵祭り限定品、高遠にしかない「やまむろ」などなど勢揃い。「美味しい」の声をたくさん、たくさんいただきこれまた幸せでした。

特別品「福箱」はすぐ完売でした、来年はもっとたくさん用意しますから、また絶対来てみて下さい。



蔵便り

仙醸第8回蔵祭り

黒松仙醸
しづくたて生原酒

年とり酒

年末恒例

2001年の発売以来、年末の恒例となった、しづくたて生原酒。一年の節目である暮れの「お年とり」で一年を振り返りつつお楽しみください。本醸造でありながら吟醸と同じ低温発酵で丁寧に醸した入魂の酒です。

予約締切日
平成28年12月16日

12月中旬頃にしづく、23日より店頭販売をいたします。
ご予約された酒販店にてお引取りをお願いします。

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)・醸造アルコール

【アルコール分】18度

【精米歩合】70%

1.8ℓ詰 2,592円(税込)
化粧箱入り 2,700円(税込)



どぶろく

DOBUROKU

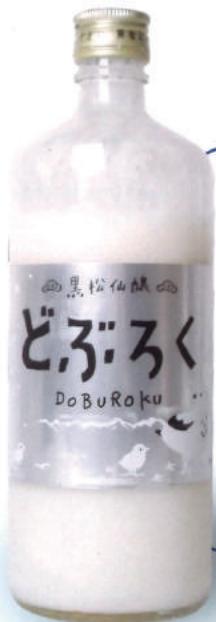
2012年11月発売、今年で5年目。発売以来毎年出荷量も堅調に増えているヒット商品。アルコール度数6%は甘酒とも間違われるほど軽い飲み口。伊勢丹新宿店では2014年開催の「どぶろくフェア」で一番人気だったことから今も「人気」定番となっています。

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)

【アルコール分】6度

【精米歩合】70%

600ml 1,404円(税込)



米の甘さと爽やかな酸味
発酵炭酸ガスが調和

米麹
100%

酒蔵の甘酒

「甘酒」は夏の季語とされ、夏の需要も伸びている注目の健康飲料。弊社でも高まる需要に応えるため、2016年は夏も麹造りと甘酒の仕込みを休まず行いました。精米歩合70%のためすっきりとした飲み口です。

【原材料名】米麹(国産米)100%使用

【精米歩合】70%

400g 411円(税込)



米麹の栄養が詰まった
ノンアルコールの甘酒

美食探訪

in
長野



信州くらうど



JR長野駅から直結するMIDORI長野店の2階。信州各地の銘菓がひしめく中、一際目立つお土産屋さん。日本酒、味噌、漬物といった醸造・発酵食品を中心とし、長野県内の美味しい物の紹介・販売をしています。

- 住 所 / 〒380-0823 長野県長野市南千歳
1-22-6MIDORI長野2F(長野駅直結ステーションビルMIDORI 長野
2F 信州おみやげ参道“ORAHO”内)
 - 営業時間 / 9:00 ~ 20:00
(立飲みバーのラストオーダー19:30)
 - T E L / 026-219-6139
 - F A X / 026-219-6139



す。ぜひお立ち寄りください。
また、販売スペースに併設して発酵バー
「醸（かもす）」という立ち飲みバーもあ
ります。仕事帰りに、ちょっと立ち寄っ
て、その日の疲れを癒してみてはいかがで
しょうか。

五穀豊穣を祈る来年2月11日のだるま市(高遠町)にてしぼりたて生原酒を発売します。新年最初の仕込みで立春すぎであることから、寒い中にも春の訪れを感じる時期に楽しめるお酒です。2003年発売。今回で14年目。



商品に関するお問い合わせ・ご注文は

 株式會社 仙 酒 製

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.s>

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15km 30分

世界的価値観の変化に驚愕することが多くなり、人間性：人とは何か？と、つい疑問に思う事例が山積します。大きくは国の首長を選ぶ選挙時、フィリピンにしろ米国ほどの大国にしても、選ばれた人の発言は、空恐ろしい言葉が平然と語られ多くの民衆がそれを支持する。小さくは、縁もゆかりもない人を唐突に殺りきしてしまい、その罪の意識を感じられない言動をする。

そんな事例を見るにつけ、いつからこんな人間性の欠如した世の中になってしまったのだ？世界各地で人が人としての生きざまを問われている時代なのだろうと感じます。

民衆が心の底に深い閉塞感を抱いているとしか思ひざるを得ません。いつたい誰がどうしたら人が人としてのあるべき姿を回復させることが出来るのでしょうか。

コラム

追憶

(株)仙釀 顧問
伊藤 好