

2012年 夏 Vol.04



KuromatsuSenjyo

乗鞍

# 特集 酒造雑話

## 新杜氏 安藤宏幸氏を迎えて

◆一冬を終えての感想、  
来期の目標

その他、登山  
(単独テント行)  
やフライフィッシングもやるの  
で、体を休ませる休日は一日  
もありません。



### ◆丸山杜氏の退社 そして・・・

### ◆酒造りに携わったきっかけ

平成18年の造りより仙醸の杜氏として活躍されました丸山慎一氏が平成24年1月23日をもちまして寿退社されました。それに伴い、平成23酒造年度より醸造の責任者として、安藤宏幸氏(50歳)を新杜氏として迎えることとなりました。

昨年9月の入社から10ヶ月、酒造りから出荷管理まで忙しく活躍しています。その安藤新杜氏に社長 黒河内が話を聞いてみました。

### ◆仙醸の最初の印象

黒松仙醸は前の蔵と比較すると比べものにならないほど機械化された蔵なので、手作りしか知らない自分では無理だと思ったのですが、これまでも違った環境で酒造りをすることが杜氏としての器を大きくすることにもなると考え、納得して引き受けました。



安藤 宏幸杜氏(50歳)

### ◆趣味

自転車のロードレース(ヒルクライムレース)に出るのが今のところ中心になっています。そのために週に2~3回トレーニングをしています。(だから体脂肪率10%以下とスリムな体をしています。)冬場は酒造りで練習ができないので、造りが終わってから、目いっぱい練習をして、年に4回ほどレースに出る予定です。(6000名参加した昨年の乗鞍のロードレースでは166位に入る程の実力の持ち主です。)

黒松仙醸の味を守るのは大切だし基本なので、今まで通りの造りを守っていますが、ブランドによっては自分流の味を徐々に出していきたいと思います。ですが、まああわてず、より高い目標を定めて努力したいと思います。

黒松仙醸の味を守るのは大切だし基本なので、今まで通りの造りを守っていますが、ブランドによっては自分流の味を徐々に出していきたいと思います。ですが、まああわてず、より高い目標を定めて努力したいと思います。

### ◆取材を終えて 『社長 黒河内貴一』

仙醸蔵は1982年の新蔵の建設を境に従来の杜氏制を廃止し、精米・蒸米・製麹・発酵までを地元出身の常勤社員で管理する体制になりました。衛生環境、労働環境の大幅な改善と酒質の安定と向上を実現してきました。そのため、黒松仙醸は「地酒」蔵の中では機械化のかなり進んだ蔵という認識ですが、南部杜氏の下、伝統的な酒造りを極めてきた安藤杜氏がこの中でどんな酒造りをしてくれるか楽しみです。また、私も含めて若い蔵人は、伝統的な麹造り、酒母造りなど、安藤杜氏から学ぶべきことはたくさんあります。

最近気づいたことですが、安藤杜氏は造りだけでなく、お酒のイベントなどでお客様の声を直接聞いたり、杜氏として、人前でお酒の話をしたりということがとても好きなようです。読者の皆さんもイベント等で見かけたら気軽に声をかけてみてください。ちょっと濃いめのひげと穏やかな笑顔で優しく答えてくれると思いました。

# こうじや酒店



社長 唐沢 莊介氏

天竜川の上流で東西に拓け、二つのアルプスを望む豊かな水と自然に恵まれ、将来ビジョンは「人・地域が輝き・創造と活力あふれるまち 箕輪」そんな箕輪郷で380年の風雪の中で育くまれ、先人からの伝承芝居の古田人形は私の店の隣にある

あれから50年時が流れ、酒文化の多様化はまさに日進月歩。二代目の私は20数年前に長年勤めた会社を辞めて家業を継ぎ、数年前まで箕輪町の町会議員を3期12年務めて来ました。現在、店の売上は7割が飲食店、3割が一般家庭への販売です。通常は黒松仙醸・仙醸を主に販売

## ◆現在そして未来

本家に伝わる人形芝居、その古田の里で私の父が公務員を退職して創業60有余年。

## ◆「温故・知新」



住 所 〒399-4601  
長野県上伊那郡箕輪町中箕輪上古田5653  
営業時間 朝起きて眠くなるまで  
定休日 年中無休  
TEL 0265-79-2784  
FAX 0265-79-2761

していますが、年末の「年とり酒」には特に力が入ります。販売から10数年経ちますが、前年より1本でも多く売ろうと一軒一軒に訪問してチラシを配り、注文取りをしてきました。お陰様で年違うごとにより多くのお客様からのご注文を頂くようになりました。これからも「年とり酒」の販売には力を入れていきます。まつりが行なわれます。まつり会場昨今、横に広がりつつ進める広域観光とのマッチングは必要不可欠で、只今売り出し中の「赤そばの里」では毎年9月中旬～10月中旬まで赤そばまつりが行なわれます。まつり会場では仙醸の赤そば高嶺ルビー入りあまり酒を販売、お客様には大変ご好評を頂いています。ユーハー様の求める夢追人になれるよう試行錯誤は今日も続きます。「花街道」「赤そば」「古田人形」の行き帰りにお立寄りただければと思うことしきりの今日この頃であります。



## ◆裏話

創業当時はどぶろく・合成酒が主流で焼酎にぶどう酒割りの「ブチュー」なる飲み物がトッププランナーであり、酒類販売免許制度がなく、知り合い宅に酒を預けて販売してもらうという闇販売が各地で横行の世相でした。又、天気の良い日には家族総出の年中行事、まず一升瓶を洗浄して庭一杯にカゴを敷き詰めて天日干したのち、蔵元から届いた酒

ビニールホースで一升瓶1本1本に注ぐという作業工程は、今ではまさに滑稽絵巻です。口に含んだホースから酒を吸い上げるために、酒を飲んでしまったり、水を吸つたり、その効果がたちまち顔に現れたものです。そんな先代の真赤な顔が今でも浮びます。ある小売店ではサービスにと瓶に水を注いでの増量作戦。なかなか酔わない・酔うと頭が痛いとか、紅顔の美少年(笑)だった私の脳裏に今でも残っています。



営業部 部長 赤羽 勇一

今回、お忙しい中での取材ありがとうございました。創業60年という事ですが、その当時の酒屋さんの仕事の内容や忙しさが目に浮かびます。9～10月には上古田赤そば祭りが開催されます。ぜひ皆様一度お出かけください。

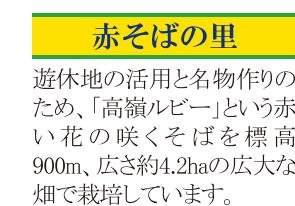


古田人形

古田人形芝居は箕輪町上古田地区を中心に、風よけや豊作を祈る神への奉納として行われたと伝えられています。

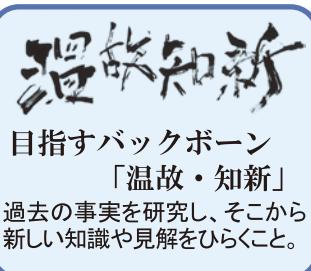
## 信州みのわ花街道

箕輪町を通る、県道辰野・伊那与地線は日本風景街道の認定を受けて「信州みのわ花街道」と命名され1600本の花桃を始め梅、桜、水仙などの花を楽しめ東側の南アルプス、西側の中央アルプスを望める街道です。



赤そばの里

遊休地の活用と名物作りのため、「高嶺ルビー」という赤い花の咲くそばを標高900m、広さ約4.2haの広大な畑で栽培しています。



# 美食探訪

カツ鍋を発祥したカツ  
鍋定食でした。



## ◆事業展開



鍋辰の元祖 カツ鍋!!

特筆すべきは社長の牛肉への品質の拘りにあります。それは長野県知事承認のプレミアム牛肉「信州牛」と信州和牛を使用することです。しゃぶしゃぶやきに加えて、ステーキと焼肉の全てをその材料としました。

平成14年店舗の改造を行い、現在のレイアウトとなりました。収容人数は1階ホールに40人、奥の焼肉店舗のある天竜河畔に移転し、店名も和風レストラン「鍋辰」としました。店名の由来を伺うと好評を博している熱い思いが窺えます。

生の干支の辰年から命名、社長の将来に賭ける熱い思いが窺えます。

昭和51年3月29日、狭隘になつた店舗を長男の誕生を機に現在の店舗のある天竜河畔に移転し、店名も和風レストラン「鍋辰」としました。店名の由来を伺うと好評を博している熱い思いが窺えます。

1階ホールに20人、2階は大小6室でコートナーに20人、2階は大小6室で100人が収容できます。駐車場は30台のスペースがあります。メニューも前述の他にも会席膳や各種定食、丼物を揃えています。



1階 ホール



しゃぶしゃぶコース

## ◆創業

昭和42年11月3日、創業四十五年を迎える現社長 飯島 登さんが入舟のJ.R飯田線の線路沿いに10坪程の店舗「入舟食堂」を開店しました。

その時生まれた長男は現在36歳、二児の父親で次期を担うべく日々厨房で研鑽しています。移転を機に、東京での修行時代に出会った黒毛和牛の肉の旨さに感動していた社長は、この味をこの旨さを伊那の皆様に味わって戴きたいとの思いをしました。

## 取材後記

専務 伊藤 好

何時も絶やさぬ優しい笑顔で生き抜いてきた社長の夢はまだ尽きぬ様子。地に着いた更なる展開をご期待したいと思います。

顧客の皆様に期待され、愛される店を目指して活きたいと満面の笑みで語る社長は、プレミアム牛を一頭買いをする為に各種のブイを最高の料理方法で持成す環境創りを思案中で、一緒に働く後継者の子供に現在の全てを任せて、自らは新たな展開を考えたいと意欲充分でした。

## ◆今後の抱負

### 特選プレミアム信州牛

最高級のA-5ランクの牛肉を味わえる



和風レストラン 鍋辰

住 所 〒396-0015  
長野県伊那市中央  
4819-30  
営業時間 11:00~14:00  
17:00~22:00  
定 休 日 火曜日  
T E L 0265-78-6565  
F A X 0265-76-8081

### 特選信州牛 最高級A-5ランク

- 信州牛しゃぶしゃぶ  
コース 1人前 5,800~8,800円
- 信州牛すきやき  
コース 1人前 5,800~8,800円  
(2人前より承ります)



すき焼き

### 特選信州牛にこだわる 鍋辰ならではの味

- 牛鍋定食 1,200円
- 牛鍋定食(上) 1,180円  
(並) 980円



牛鍋定食

### 鍋辰発祥!!元祖かつ鍋

- かつ鍋定食(上) 1,180円  
(並) 980円

# 黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒



720ml詰 1,155円  
300ml詰 451円

要冷蔵

夏の御挨拶に

生酒720ml 3本  
ショットグラス2ヶ付  
3,885円



生酒720ml 2本  
2,550円

生酒300ml 6本  
3,360円

【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】14度  
【精米歩合】70%

※未成年の飲酒は法律で禁じられています。※妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。※お酒は楽しめ適量を。

株式会社 仙醸

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432  
TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

全国版

## Event Information

### 第40回 伊那まつり

伊那市最大の市民祭り。4日に市民おどり。5日に花火大会を開催。おまつり広場には「ローメン横丁」、市内の日本酒4蔵が一堂に会する「酒蔵横丁」が伊那バスター・ミナル南で16:30~20:30まで開催されます。■期日:8/4(土)・8/5(日)■場所:伊那市街地■お問合せ:伊那市役所観光課 0265-78-4111

伊那

東京 四ッ谷三丁目

### それ行け!!大長野酒祭り!!

今年も開催決定!実は全国でも2番目に多い数を誇る信州地酒蔵元(約75蔵)!この日、四谷三丁目に集結します!四谷三丁目の銘酒居酒屋3軒を、ぐいのみ片手にはしご酒。躍進著しい信州地酒の実力と、ディープで個性的な魅力をこころゆくまで楽しんで下さいませ。■期日:8/5(日)■時間:14:00~19:00■場所:新・日本酒の聖地【四谷三丁目】「酒徒庵」「オール・ザット・ジャズ」「日がさ雨がさ」■参加費:6,000円(事前予約の方5,500円)■お問合せ:日がさ雨がさ担当:宮澤 03-3225-0267 E-mail:higasaamagasa@ybb.ne.jp

仙台

### 仙台日本酒フェスト2012

全国約30社の蔵が仙台に集結!旬の味わい「ひやおろし」をはじめ150種類以上の日本酒と、各蔵との酒談義、そして地場の酒の肴をお楽しみ頂く会です。■期日:9/9(日)■時間:昼の部12:00~15:00 夜の部16:00~19:00(各部共に200名様限定)■場所:ホテル法華クラブ仙台■入場料:3,000円(チケット完全前売り制)■お問合せ:酒のかわしま仙台市宮城野区東仙台6-5-27 022-762-7061

東京 飯田橋

### 地酒祭り秋の陣2012

毎年恒例!日本全国より地酒が大集合!お気に入りの1本を見つける「あなたが選ぶ地酒大show2012秋」や第3回世界利き酒師コンクール 準決勝・決勝大会同時開催!!■期日:9/30(日)■時間:12:00~15:30■場所:ホテルメトロポリタンエドモンド(東京都千代田区飯田橋)■入場料:一般5,500円(7月末までにお申込みいただくと5,000円)■お問合せ:地酒まつり2012実行委員会(SSI事務局内)HP:<http://www.sakejapan.com/>

りぼーと

### ★2012 仙醸新酒まつり

4月14・15日、21・22日の2週、4日間にわたり「2012仙醸 新酒まつり」が弊社山田工場で開催されました。

今年は平年に比べ桜の開花が遅く、高遠公園でも例年より5日遅い4月17日の開花宣言となりました。そのため、開花前の14・15日は観光客もなく、新酒まつり会場も客足もまばらでしたが、21日は天候も良く花も満開なり、おかげ様で多くの観光客と地元の皆さんに来社して頂きました。

あま酒やさくら茶など無料サービスの他、高遠そばや地元産お土産など好評でした。



皆さん満開の桜の下で、新酒を各種呑みくらべ、ほろ酔い気分になっていただけたようです。

### ★第9回 伊那街道12蔵 初夏の呑みあるき

5月25日(金)、「第9回伊那街道初夏の呑みあるき」が伊那市通り町商店街特設会場で開催されました

PM4:00の開会当初はあいにくの小雨模様。お客様の出足もまばらでしたが、PM5:00を回るころからお客様の出足が良くなり、出店した12蔵の各ブースは手形を首から下げ、お猪口を手にしたお客様で大変賑やかになりました。また会場では各種催事が企画され、大勢の方が楽しんでいました。特に全日本きき酒選手権伊那大会は参加した皆さんは全国大会に向けて真剣にきき酒していました。



# 眺望360度、 標高1800メートル

アルプスの峰々と満点の星が輝くハイランド  
眼前にたおやかな仙丈ヶ岳と鋭くそびえる東駒ヶ岳や鋸岳、そして中央、北アルプスが一望できる「アルプスの大展望台」。伊那市役所長谷総合支所から12キロ、標高1800メートルの高原は真夏でも18°Cの快適さ。キャンプサイトや宿泊施設が完備された屈指の山岳リゾート地。



# 信州 鹿嶺高原

仙釀の名に由来する仙丈ヶ岳  
迫力の3033メートル



360度の大パノラマが望める展望台  
からの中央アルプスの眺望



高原から望む雄山上空に現れる「環水平アーク」  
(大気中の氷粒に太陽光が屈折し、ほぼ水平な虹が見える光学現象)

## 北星平キャンプ場

高原の北側は北星平といわれ、針葉樹のコメツガやウラジロモミに囲まれたテントサイトになっていて、炊事場やトイレが点在する。宿泊施設「雷鳥荘」までの遊歩道は森林浴が楽しむことが出来る。



## 施設利用案内

### ● キャンプサイト

- 入場料 日帰り250円。
- テント持込み泊1人500円(月見平・北星平)
- キャビン6人用 1棟8,000円
- シャワー施設 4分間100円(月見平)

### ● 貸出

- テント5人用 3,000円 ■ 寝具1組 1,000円
- 毛布1枚 300円 ■ まな板セット 500円
- 食器セット 100円 ■ 薪 300円
- ※バーベキュー等の場合、直火は禁止

高原の中心から南に広がるシラカバ、モミジ、モミの木などに囲まれた草原のキャンプサイト。キャビン、炊事場、シャワー棟などが整い、快適で充実したアウトドア生活を送ることができる。収容人員300人、林間学習などに最適。周囲に開かれた遊歩道は森林浴と展望、そして花々との出会いがある。



## 鹿嶺高原の花々



シロバナエンレイソウ  
「ユリ科」6~7月



ヤマハハコ  
「キク科」6~7月



ホタルブクロ  
「キョウ科」6~7月



コバキボウシ  
「ユリ科」6~7月



シシウド  
「セリ科」7~8月



マルバダケブキ  
「キク科」7~8月



ペニバナイチヤクソウ  
「イチヤクソウ科」7~8月



コオニユリ  
「ユリ科」7~8月



シナノナデシコ  
「キンポウゲ科」7~8月



## 雷鳥荘

### 宿泊料 (素泊まり)

大人 1泊 2,500円、子供(小学生以下3歳以上)1,000円

### 日帰り使用料 1人 500円

チェックイン 午後2時~午後5時

チェックアウト 午前10時

### ◆ 交通

中央自動車道伊那インターチェンジから32キロ

諏訪インターチェンジから42キロ

伊那市長谷総合支所から車で30分、12キロ

### ◆ 期間 / 7月上旬~8月下旬

### ◆ 予約開始 / 毎年4月より電話にて

### ◆ 問い合わせ・申込み

7月~8月:鹿嶺高原・雷鳥荘 TEL・FAX0265-98-2701

9月~6月:(財)伊那市振興公社 東部支所 TEL0265-94-2239

# 蔵便り

6月

## 父の日の出荷作業



何か記念に残るものをお考えの際  
は、ぜひYahoo!ショッピング酒蔵仙  
醸をご利用ください。

社が「感動の名入れのお酒・貴重な焼  
酎のお酒を買えるお店」をコンセプト  
に2001年の7月にオープンした  
ネットショップです。酒蔵仙醸では名  
入れの「刺繡ラベルの酒」・酒と併せて  
「彫刻グラスと焼酎セット」などお  
客様のお祝い・記念日に合わせた世界  
で一つだけのオリジナル商品の販売を行  
っております。

父の日などイベントには、お贈りす  
る方のお名前と気持ちのこもったメッ  
セージを入れられる「オンライン刺  
繡ラベル」が大人気。お誕生日など  
の記念日はもちろ  
んですが、やはり  
「父の日」はお酒が  
大変喜ばれます。



今年も「父の日のプレゼント」にと多く  
のお客様からご注文を頂き、6月  
早々から父の日に向けての出荷作業  
が始まりました。ラベル・送り状等の  
内容確認、ラベル貼り、包装梱包と各  
担当に分かれ、お客様のお手元に確  
実にお届け出来る様、確認しながら  
の作業が父の日まで続きました。贈られ  
た方はもちろん、お贈り頂いた方に  
も喜んで頂けるよう1本1本大切に  
制作・お送りしています。

いい会社とはお客様、働く人、地域  
社会、仕入れ先など誰にとってもよい  
会社でありたいということ。また、一  
益入魂は、丹精込めて作ったお酒を、  
お客様が口にするまで、保存管理  
や、飲用温度、食事との合わせ方に  
まで心を配るという意味が込められ  
ています。この理念を実現できるよう  
社員一人ひとりの士気を高める会と  
なりました。

その後の新年懇親  
会では和やかな雰囲  
気の中、インターネット  
販売に関する情報  
や意見が飛び交うなど  
新年度への決意を  
新たにしました。

アルプス中央信用金庫高遠支店  
田支店長をはじめ、日本経営教育研  
究所の東先生、ショッピングサイト酒  
蔵仙醸の運営をお願いしているサンア  
イシステムズ(北名古屋市)より岡田  
社長と木元様を来賓に迎え、社長よ  
り経営方針の発表、社内表彰が行わ  
れました。

社長から出された経営理念は

『いい会社をつくりましょう』  
『一盃入魂』



## 7月 経営計画発表会・新年懇親会

7月より平成24酒造年度が始まり  
ました。年頭にあたり㈱仙醸第87期  
の、経営計画発表会ならびに新年  
懇親会が7月6日に高遠さくらホテ  
ルにて開催されました。

アルプス中央信用金庫高遠支店  
倉田支店長をはじめ、日本経営教育研  
究所の東先生、ショッピングサイト酒  
蔵仙醸の運営をお願いしているサンア  
イシステムズ(北名古屋市)より岡田  
社長と木元様を来賓に迎え、社長よ  
り経営方針の発表、社内表彰が行わ  
れました。

まろやかで豊かな旨みと柔ら  
かな酸味を爽やかに楽しめる  
この夏限定の純米生酒

# 期間限定 涼生 純米 黒松仙醸

JAPANESE REFINED SAKE  
NATSU JUNMAI  
KUROMATSU SENJYO



信州産 酒造好適米  
ひとごこち100%使用

720ml詰

1,260円(税込)

株式会社 仙醸

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田 2432

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

原材料  
アルコール度  
精米歩合  
70% 15度  
米(国産)・米こうじ  
※未成年者の飲酒は法律で禁じられています。  
※妊娠中・授乳期の飲酒はお控えください。  
※お酒は楽しく適量を。

# 社員紹介

第4回



経理主任 松下千代美  
入社33年目

入社は昭和54年3月24日、今年で勤続33年になります。入社して1年間は本社勤務、後に山田工場に移りました。現在は経理主任として資金の管理、それに伴う仕訳、帳票・証憑の整理、諸税金の支払い、給料の計算、官庁・行政からの依頼による書類の作成・提出が主な業務です。

体力維持の為、昔からやっているバレーボールを無理しない程度に続けられています。他には読書も嗜みます。他人には厳しく、飼い主には甘えん坊な北海道犬2匹（♀）と頼りがないのある旦那との晩酌が1番の幸せなひと時です。

すべて手書きで行っていたときは帳簿類の数字の照合が大変でした。今はパソコンが導入されとても楽になりました。

**募集**

YAHOO!ショッピング酒蔵仙醸で日々の販売ページを作成します。  
購入されたお客様からのレビューを綴ります。

父の日のプレゼントだったのですが、対応が早く助かりました。商品は見ていませんが（遠方のため）嬉しそうな父の声で大満足です。 東京都 K・Bさん

父親が喜んだのはもちろん、母親まで喜んでいました。とてもよい贈り物ができたと思います。ありがとうございます。 神奈川県 Y・Yさん

自分の不注意で迷惑をかけてしまつたにもかかわらず、とても親切で、なつかつスピーディーに対処して頂き本当にありがとうございました。お父さんにも、とても気に入つてもらい、凄く感激していました。今度は、友達の誕生日祝いなどに利用したいと思いました！ 群馬県 H・Fさん

名前を縫つてもらう」というサービスが非常に素晴らしいです。父も喜んでいたと思います。本当にありがとうございました。ありがとうございます。 佐賀県 H・Mさん

たくさんご感想を頂いた中から一部を紹介させて頂きました。お客様からの喜びの声が社員一同の励みになっています。

本誌の感想や仙醸の商品に関する意見、ご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 夢を見る

専務 伊藤 好

### 編集後記

編集委員長  
伊東 明

日本酒が国際的に認められる鍵はそれを育んだ日本の、日本人の感性を醸成して文化を継承する重要な素材として昇華させる」とでしょう。日本酒の品質それ自身が素晴らしいことは当たり前ですが、日本酒が日本の文化の担い手として食との融合の必然性を高めるこにより、日本を知りたい日本に学びたいと思う諸外国の皆さんのが嗜みとして和食と共に愛飲して戴き、日本の国酒として世界に冠たるものにしていきたいのです。原料に拘り、環境に拘り、技術に拘り歴史と文化を裏打ちされた日本酒は必ずや世界の愛飲家の垂涎の的になる逸品です。大事な逸品に国を挙げてご支援戴く体制になることが夢ですね。自らも業界を挙げて国酒としての気品有る日本酒造りに専心努力することは当然の義務です。話題の発信基地になるようなイベントや企画を絶えず行う必要が有ります。

つづく

8年ぶりの6月の台風上陸など今年も異常気象を心配しましたが、いよいよ夏本番。今号は伊那市長谷のキャンプ場 鹿嶺高原を紹介しました。

夏の信州は爽やかな風・緑多い高原・清らかな清流など自然を多いに満喫できますし、友達や家族と大勢で行うバーベキュー・キャンプは最高です。さらに伊那谷は南アルプス・中央アルプスなど最適の場所満載です。信州には各地域に多くのキャンプ場があります。今年の夏はぜひ信州でお楽しみ下さい。バーべキュー・キャンプの際にはビルだけではなく生酒も…

## 株式会社 仙醸

創業 慶応2年(1866年)  
代表取締役 黒河内 貴  
事業内容 酒類製造・販売

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432  
Tel.0265-94-2250 Fax.0265-94-2025  
ホームページアドレス <http://www.senjyo.co.jp/>  
Eメールアドレス [kuromatu@senjyo.co.jp](mailto:kuromatu@senjyo.co.jp)  
Yahoo shopping 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

