

# 蔵樂

くらら  
kurara



Kuromatsu Senjyo  
株式会社 仙醸  
第31号 2019年6月3日発行  
発行 株式会社 仙醸 蔵樂編集委員会

4月19～22日に台湾、台北で開かれた酒の展示会に参加してきました。今回はその模様をお伝えします。

台湾訪問は15年ぶり2回目。日本との時差は1時間。

成田空港から約4時間のフライトで行くことができます。15年前と違うのは、飛行機代の安さ。LCCとよばれる低価格の空の便が発達した今、台湾往復でなんと2万円を切る価格でチケットが手に入るのです。当社は昨年から台湾向けにお酒を輸出しており、今回は現地の販売会社様の出展ブースのお手伝いが目的でした。このため、その会社に宿泊代も負担してもらつたこともあり、出張経費としては非常に安く抑えることができました。

もう一つの「近さ」は言葉

## 全てが近い台湾

4月19～22日に台湾、台北で開かれた酒の展示会に参加してきました。今回はその模様をお伝えします。

です。お酒を紹介しながら話をするわけですが、多くの台湾人のお客さんは流暢に日本語を話します。しかも日本人より正確で礼儀正しい日本語であることも印象的でした。

## 台湾の日本酒事情

台湾の人口は約2300万人。日本からの清酒の輸出は依然増加傾向にあり、2016年では一升瓶換算で実に110万本分が輸出されています。現地で感じたのはお客様の若さでした。飲食店の仕入れ担当者や、日本酒愛好家など、多くは20代、30代が中心で、カップルで仲良くお酒を楽しんでいる人も多かったです。

全体の6割はワインやウヰスキーなどの、ブースでした。が、約3割は日本酒や梅酒など日本産酒類で占められていました。日本酒メーカーも流

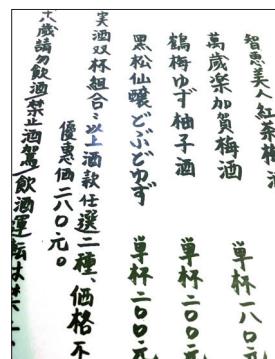
通業者別に分かれていましたが50社くらいは実際に展示会に来場していた印象です。

また台北市内に新しくオーブンした日本酒専門のBAR、「SAKEBONO」にも訪問しました。そのお店のメニューに当社のゆず風味のどぶろく「どぶとゆず」が載っていて(下写真)、ワイングラス一杯が200元(約660円)で700円くらい。

から台湾への日本酒の輸出に本円で700円くらい。日本は40%の関税がかかることもあり、少し高めでした。

載っていて(下写真)、ワイングラス一杯が200元(約660円)で700円くらい。日本は40%の関税がかかることもあり、少し高めでした。

## 最後に



ミス日本酒台湾と

SAKEBONOのメニューで  
どぶとゆず発見

# 2019台北国際酒展に参加して

# 感便り

30酒造年度の  
造りを終えて…

今期の仕込みも4月中旬に終わり、5月上旬に無事皆造（すべての醪を搾り終えること）を迎えた。振り返ってみると今期は目まぐるしく色々なことがありましたが、大きな怪我や事故も無かつたことが幸いです。

日本酒は搾られた後、生酒と火入れ酒に分けられて貯蔵します。常温貯蔵タンクしかなかった時代は火落ち（お酒に雑菌が繁殖し、香味を損ねること）を避けるためすべての酒を火入れ殺菌して貯蔵していましたが、現在は夏でも氷点下で生のまま貯蔵ができるタンクがあります。ですから、火入れして熟成したお酒の他に生のフレッシュな酒も夏に味わうことができます。

造りが終わると季節労働の杜氏や蔵人は農作業などの為故郷に帰っていくわけですが、仙醸は社員で全て造っているので、酒造りが終わっても蔵の大掃除や醸造機械のメンテナンスなど冬の仕込み時期には時間がなくてできなかつたことも次の冬までに行なうわけです。新体制での造りを終えて、限られた時間、人員でどのように酒質を上げていくか、製造計画、設備、製法の見直しなど次期への課題もはつきりしてきました。来期は心や時間にゆとりを持つてじっくりお酒と向き合えればと思っています。

時代は平成から令和へと変わり、仙醸も酒の造り方など、より良い酒質を目指し日本酒という伝統文化を守りつつも時代に合った酒を造っていかなければなりません。

日本酒は搾られた後、生酒と火入れ酒に分けられ火落ち（お酒に雑菌が繁殖し、香味を損ねること）を避けるためすべての酒を火入れ殺菌して貯蔵していましたが、現在は夏でも氷点下で生のまま貯蔵ができるタンクがあります。ですから、火入れして熟成したお酒の他に生のフレッシュな酒も夏に味わうことができます。

造りが終わると季節労働の杜氏や蔵人は農作業などの為故郷に帰っていくわけですが、仙醸は社員で全て造っているので、酒造りが終わっても蔵の大掃除や醸造機械のメンテナンスなど冬の仕込み時期には時間がなくてできなかつたことも次の冬までに行なうわけです。新体制での造りを終えて、限られた時間、人員でどのように酒質を上げていくか、製造計画、設備、製法の見直しなど次期への課題もはつきりしてきました。来期は心や時間にゆとりを持つてじっくりお酒と向き合えればと思っています。

時代は平成から令和へと変わり、仙醸も酒の造り方など、より良い酒質を目指し日本酒という伝統文化を守りつつも時代に合った酒を造っていかなければなりません。

# こんなにすごいぞ!! どぶろくの魅力!!

テレビでも紹介された!!

## 美白効果

コウジ酸はシミやそばかすの原因となるメラニンの生成を抑制します！

## 記憶力 UP

必須アミノ酸フェニアルаниンは血圧を上げる作用や記憶力を高める効果があります！

## 新陳代謝促進

必須アミノ酸フレオニンは肝臓に脂肪が蓄積する脂肪肝を抑制し新陳代謝を促します！

## 体脂肪抑制

必須アミノ酸BCAAは筋肉量のバランスを保ち体脂肪増加を抑制してくれます！

## 美肌効果

コウジ酸には黄ぐすみの原因とされるAGEsを抑制する抗糖化作用があるとされています！

## 肝機能改善・老化防止

必須アミノ酸メチオニンは抗酸化機能が高い為、老化防止の効果も期待できます！

## 睡眠改善

清酒酵母により、起床時に「疲れがとれる」「眠気がとれる」など実効感がある事がわかりました！

美味しいくて、いい感じぱい！



## 商品に関するお問い合わせ・ご注文は

 株式会社 仙酉襄

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](mailto:kuromatu@senjyo.co.jp)

HPアドレス <https://www.senjyo.co.jp/>

facebook <https://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo>

 蔵仙醸 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/>



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

伊那の初夏の風物詩「伊那街道呑み歩き」が5月11日に開催されました。毎回楽しみに参加されている常連さんや、家族連れ、県外からなど大勢のご来場いただき、かつてない賑わいのイベントとなりました。

今回、仙醸のブースでは季節限定の生原酒2種類や大人気の「どぶろく」「どぶとゆず」を提供。また新商品の「梅の米発酵スパークリング」もお披露目。「おいしい!!」と何杯もおかわりしてくださるお客様もいて本当に嬉しい限りです。

伊那街道呑み歩きは毎年5月と10月の二回開催となります。次回お会いできる日を楽しみにしております。



第23回 信州伊那街道  
初夏の呑みあるき

