

# 蔵 楽 KURARA

Kuromatsu Senjyo



## 春

**高** 遠町にある高遠城址公園では春になると「天下第一」と誉れ高い桜の花々で包み込まれます。公園を覆うように咲き誇る「タカトウコヒガンザクラ」の華麗な光景に『桜の日本三大名所』、『日本さくら名所100選』の選定を受けるほどです。

**千** 五百本もの桜を楽しめる高遠城址公園と遠くに見える残雪の南アルプスの山並みは、高遠ならではの春の風景。花はやや赤みを帯び、開花時には公園一帯が淡いピンクに染まります。また、夜、ライトアップされた桜の美しさも感動的な光景です。

**寒** かつた冬も終わり、仙醸敷地内の桜のつぼみも少しずつ赤身を帯びてきました。4月中旬、公園の桜の花が満開になる頃には仙醸の蔵の前では上空から高遠公園の満開の桜を望む遊覧ヘリコプターが飛び立ち、国道は高遠公園へ行き交う車の列が続きます。こういった光景もまたこの季節の風物詩となっています。

**春** 爛漫の景色を愛でながら、桜の下で楽しむお花見は日本人ならではの光景です。親しい人々とのさらなる交流を深められることでしょう。日常から離れた楽しい一時を過ごせる時間です。

### 祝いや宴の席に華やかで最高のお酒を...

桜前線は順調に北上し、各地から桜の便りが届いています。さあ、お花見シーズン到来です。お花見の宴にかかすことのできないお酒。桜を愛でながらしつとりと日本酒を味わえば、きっと風雅な時を過ごすことでしょう。

また春は新たなスタートの季節、出会いの季節です。門出や出会いを祝し、おいしいお酒で乾杯しましょう。蔵元こだわりのお酒を、おしゃれにラッピングしてプレゼントするのも喜んでいただけることでしょう。春めいた気分が盛りあがり、飲めばほっと安らぐ味わいの春のお酒。お花見はもちろん

ん人生の門出にも華やぎを添えるお酒をご紹介します。

清楚で華やかなラベルの「大吟醸桜露」は豊かな自然で育まれた信州産酒造好適米「ひとこち」を丹念に磨き上げ、寒中に低温でゆつくりと発酵させた最高品質の逸品。華やかな香りと淡麗など越しの上品な味わいのお酒です。

「純米大吟醸 櫻雲橋」は信州上伊那産「ひとこち」を精米歩合40%まで磨き上げ、南アルプスの伏流水で醸した純米大吟醸酒です。艶のある吟醸香とまろやかで深い味わいが楽しめます。



季節を彩る酒  
大吟醸 桜露

純米大吟醸 櫻雲橋

## 麴を学ぶ

### ◆麴とは

ユネスコの無形文化遺産にも登録され注目の集まる和食。塩麴ブーム、数年前の酒粕ブーム、そして近年の甘酒の人気ぶり、など最近、麴を使った食品が注目されています。

麴は米、麦、大豆などの穀物に、麴菌を繁殖させたものです。麴は、デンプン、タンパク質、脂肪などを分解する働きのある酵素を豊富に含むため、日本酒、味噌、醤油、食酢などの製造に昔から広く使われてきました。

### ◆清酒醸造における麴の役割

清酒製造においては「麴」は最も大切なものの一つです。麴が作り出す酵素(アミラーゼ)がデンプンをブドウ糖に分解します。そのブドウ糖をアルコールに変えるのが清酒酵母です。また麴菌は、生育する過程で様々な成分を蓄え、これが醪(もろみ)中に溶け出して、酵母菌の栄養源となります。アルコール発酵を促進する役割も麴が果たしていることとなります。またお酒に旨味を加えるのも麴菌の役割です。まさに麴造りが酒造りの要なのです。

### ◆「麴」をより深く知るために

わたしが、酒屋としてもっと麴について深く知りたいと感じたのは山元正博「麴のちから！」(風雲舎)を読んだことがきっかけでした。日本でも5社しかない、種麴屋の社長による、麴の入門書です。そこで、2013年夏に、著者である(株)河内源一郎商店の山元社長をお訪ねしました。



弊社をはじめ、国内の酒造メーカー、味噌、醤油、酢、などの製造元はみな種麴屋さんから種麴を仕入れて麴を作っているわけですが、種麴屋さんのことはあまり知られていません。しかし、種麴屋さんはどこも製造部門のほかに、充実した研究開発部門を置いています。まだまだ未知の部分の多い麴菌の世界について大学に変わって研究をリードしてきた側面もあります。



(株)河内源一郎商店

著書でも紹介されていますが

、山元社長の手がけてこられた仕事は幅広く、種麴の製造のほか、別会社で清酒、焼酎等の製造、チェコビー



チェコビール醸造所

ルの醸造所、観光客向けのレストランなどを経営しています。さらに最近では麴が持つ機能性を、農業や環境技術などの分野にも応用するための研究を行う(株)源麴研究所の会長もおつとめです。また、ここでは詳しく触れませんが、先代、先々代の時代から、種麴(おもに焼酎用の黒麴、白麴)の研究と製造を通じて、鹿児島焼酎メーカーさんの技術指導もされ、業界全体の発展に尽くしてこられました。麴というのは目立たないけれども、日本の伝統食品の製造には深くかかわるものだということがわかります。

弊社でも、清酒、焼酎、どぶろく、あまぎけ、酒粕と麴を使わない商品は一つもありません。種麴屋さんが持つ豊富な経験や知識から多くを学び、商品開発に生かしていきたいと感じました。麴に興味のある方はもちろん、食や健康に興味のある方にはぜひお読みいただきたい一冊です。

## 蔵便り

### 高遠 だるま市 旧酒蔵開放

2月11日

(火)、高遠だるま市が開催され、鉾時神社参道には福だるまをはじめとした縁起物を販売する露店が軒を連ねました。先週末の大雪で路肩には大きな雪の塊が残り、さらにこの日の朝はマイナス11℃になる冷え込みの中、市内外から訪れる多くの人で賑わいました。



今年も弊社旧酒蔵を休憩所として一般開放。この日発売の『純米生原酒だるま市しぼり』をはじめ、どぶろくなど数種類のお酒を試飲・販売も行われました。しぼりたての新酒が味わえるとあり、多くのお客様に立ち寄っていただきました。



「だるま市しぼり」を毎年楽しみにしているよ」と満足そうに試飲されていく方、炭火で焼いた酒粕をおつまみにお酒を飲み比べる方など、一時は休憩所がいっぱいになる程の盛況振りでした。お燗酒もご用意し、お燗とストーブで冷えた体も温めていただけたいと思います。香ばしく焼けた酒粕もおつまみにぴったりで、初めて口にしたら方も喜んでおられました。

寒い中、多くのお客様にお越しいただきありがとうございます。

# Event Information

## 高遠城址公園さくらまつり

赤みをおびたタカトオコヒガンザクラが1500本以上も咲き誇る高遠城址公園。その美しさは「天下第一の桜」と称され、「日本桜の名所百選」に選ばれるほどです。期間中、高遠駅を発着し、城址公園・歴史博物館等を循環する【花見循環バス】を運行するほか、今年は新たに夜桜シャトルバスも運行予定です。日暮れ～22:00頃まで桜がライトアップされます。

■期間：4/1(火)～4/30(水) ■開園時間：8:00～17:00(最盛期は6:00～22:00) ■入場料：大人500円・子供(中学生以下)250円 ■お問合せ：伊那市観光協会 ☎0265-78-4111



## 第12回伊那谷新酒まつり

新酒祭り限定 各蔵元自慢の新酒たちが桜の下に勢ぞろい。蔵元秘蔵のお酒を出品する蔵元もあります。利き酒コンテストも開催予定! ■期日：4/12(土) ■時間：13:00～18:00 ■場所：伊那市 春日公園 ■参加費：新酒チケット7枚とグラスのセット1,000円、新酒チケット3枚とグラスのセット500円 ■お問合せ：ルネッサンス西町の会 ☎0265-72-9118

## 2014長野の酒メッセIN大阪&東京

—信州がうまい。空気がうまい。水がうまい。—「2014長野の酒メッセ」!! 過去10回にわたり開催をしまして「信州の酒」大都市圏イベント「長野の酒メッセIN東京」。2014年、満を持して「信州の酒」が関西圏へも進出! 「長野の酒メッセ」を大阪でも開催することが決定しました。 ■期日：【大阪】4月21日(月) 【東京】5月13日(火) ■時間：14:00～20:00 卸売・小売業者・飲食店他業界関係者/17:00～20:00一般来場者 ■場所：【大阪】大阪新阪急ホテル 2F紫の間 【東京】グランドプリンスホテル高輪 地下1F プリンスルーム ■参加費：業界関係者：1,000円/一般来場者：2,500円 ☆一般の方はインターネット(イープラス)でチケットの購入ができます。 ■お問合せ：長野県酒造組合 ☎026-227-3133



## 2014伊那街道12蔵春の呑みあるき

辰野から飯田まで伊那街道の酒造メーカーが勢揃い! 蔵元自慢の美酒を味わいながら春の商店街を歩いてみませんか? ■期日：5月下旬開催予定 ■場所：伊那市通り町商店街特設会場 ■参加費：1,500円 ■お問合せ：さかや正藤 ☎0265-72-2521 ※詳細は4月下旬に決定する予定です。

## 日本酒フェア2014

45都道府県の極上銘酒と全国新酒鑑評会の入賞酒が味わえる、日本酒業界渾身のビッグイベント! 約400点の入賞酒をききくらべできる「全国新酒鑑評会 公開きき酒会」と全国の多彩な銘酒を販売する「第7回 全日本日本酒フェア」を同時開催。 ■期日：6/21(土) ■時間：公開きき酒会 第1部10:00～13:00 第2部16:00～20:00/全日本日本酒フェア11:00～20:00 ■参加費：両イベント共通4,000円(前売り3,500円) <チケットのご購入はe+(イープラス)、チケットぴあで> ■場所：東京池袋サンシャインシティ ■主催：日本酒造組合中央会



# 仙醸新酒まつり

期日：4月12日(土)・13日(日)  
4月19日(土)・20日(日)  
時間：9:00～15:00  
場所：(株)仙醸



春ののどかな陽気のなか、満開の桜の下で新酒が味わえます。今年で4回目となりました「仙醸 新酒まつり」が4月12・13日、19・20日の4日間、(株)仙醸で開催されます。

高遠町上山田の仙醸蔵を一般開放し、今期の新酒はもちろん、仙醸のお酒がずらりと並んだ試飲コーナーをご用意してお待ちしています。敷地内に咲き誇る30本もの桜の下で仙醸自慢のお酒をご堪能ください。

今年の「新酒まつり」! 蔵元限定の新酒がなんと4種類(予定)もあります。純米美山錦七割から純米吟醸ひとごち五割まで、ここでしか味わえない、できたての新酒の味を思う存分楽しんでください。

蔵元限定の新酒の試飲・販売の他「あまざけ」やさくら茶を無料でご用意いたします。高遠そばや五平餅、岩魚の塩焼きなど地元の食材を生かしたお食事もあります。(有料)

お酒を試飲する方は、試飲用お猪口(500円)を受付にてご購入ください。運転手やお子様などお酒を飲まれない方は無料で入場できます。

※お車を運転される方の飲酒はご遠慮ください。雨天の場合は内容を一部変更することがあります。

### お問合せ

株式会社仙醸  
長野県伊那市高遠町上山田2432  
TEL 0265-94-2250



特別純米 生原酒 だるま市しぼり

ひとごち六割

純米吟醸 愛山 五割五分 ひとごち酒

純米吟醸 ひとごち五割 中取り生

蔵元限定

特別純米 生原酒 だるま市しぼり (ひとごち六割) 希少な蔵元限定酒です。お飲みください。お飲みください。お飲みください。

# 満月

中国料理



や小龍包、春巻など全11品が味わえ、日常のちよつと贅沢なひとときが過ごせるコース料理となっています。

住所 長野県伊那市高遠町西高遠374-1  
 営業時間 11:30~14:00  
 18:00~20:30  
 定休日 木曜日  
 TEL 0265-94-2343  
 HP http://www.mangetsu-takato.com/

高遠町商店街から一本奥に入った隠れ家的な中国料理の名店で、創業50周年を迎え、昨年夏に新店舗をオープンしました。店内には薪ストーブがあり、広々としてとても心地の良い空間が広がります。満月にうさぎをあしらったお店のロゴは厨房で腕をふるう三代目主人と、お店を切り盛りする奥様がうさぎ年であることが由来。

古くから皆様に親しまれている満月の定番メニューから本格広東料理まで幅広く楽しめるお店です。おすすめは醤油味のラーメンにたつぷりの野菜がのった名物「満月麺」。さらに平日ランチタイム限定「女子会プレミアム」は蒸餃子



満月麺 700円



平日ランチ限定  
**女子会プレミアム**  
 3,500円(要予約)

◆女性か1名様入っていれば男性のお客様もお召し上がりいただけます。

※価格は税抜き価格です。消費税は別途計算いたします。



飲茶セット 1,500円



年末恒例「黒松仙醸 年とり酒」  
 たくさんのお客様から  
 「感想を頂きました。」

すつかり年末恒例の我が家の風物詩となりました。飲み始めて7年だと思えます。さらに研鑽され、どんどん進化した年とり酒の誕生、継続によりしくお願ひします。  
 (上伊那郡辰野町・K様)

香り良く、味も良く、旨い酒でした。呑み心地も最高に良かった。今までに経験のない重みのある見事な酒でした。  
 (駒ヶ根市・K様)

旅行中に生原酒がないか探していたら仙醸を見つけ立ち寄って初めて知り、今回初めて注文し、非常に好評でしたので今年の暮れもよろしくお願ひ致します。  
 (神奈川県・Y様)

今年もおいしいお酒で次男と2人で新しい年を迎えることができました。満足、満足!!!  
 (栃木県・Y様)

今年で3回目ですが毎年楽しみにしております。益々おいしいお酒作りにお励み下さい。  
 (松本市・N様)

とてもフルーティー。今年も良い年越しができてそうです。もうすぐ除夜の鐘が鳴ります。おいしいです。呑みすぎに注意します。  
 (伊那市・M様)

今年も娘が贈ってくれました。年末にもらうのが恒例になっています。  
 (神戸市・I様)

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

大自然の懐に包まれているとその有難さを当り前の様に受容していたのが、古里伊那に暮らす私共です。朝な夕なに眺める南アルプスの仙丈ヶ岳や駒ヶ岳、中央アルプスの駒ヶ岳や空木岳などの連山は四季に亘り様々に変容し、オレンジ色に白銀が輝く夕映えの仙丈ヶ岳や沈んだ夕日の後にコントラストの鮮やかな中央アルプス連峰の稜線、見慣れた景色と一言で片づけられない、思わず見入ってしまう一瞬(ひととき)など齢(よわい)七十になるまで感激を与え続ける古里伊那の自然環境の素晴らしさを四季折りに触れ綴ります。

今年3月になっても一向に真冬の寒さが続き漸く昨日(3月13日)春一番が吹き、遅い春が一時に訪れる気配ですが、高遠の桜は大分遅れることでしょう。毎年春の訪れの違いに自然の偉大さを感じます。そんななかで、春よこい早くこいと秘かに祈っています。

### 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