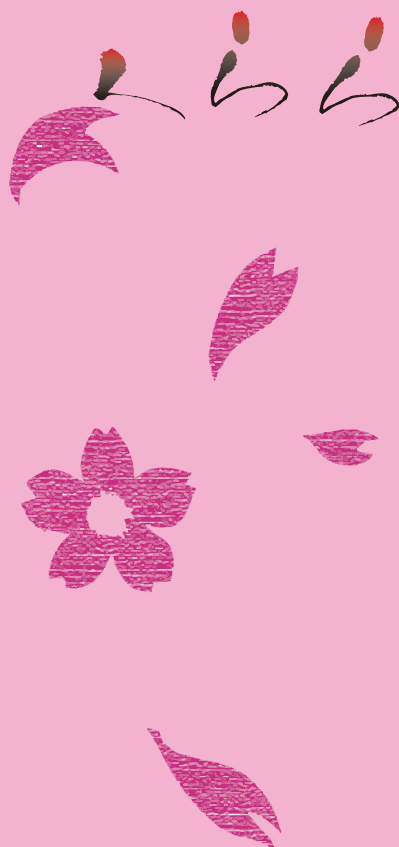


2012年 春 Vol.03

蔵新



Kuromatsu Senjyo

高遠公園 夜桜のライトアップ

話 雑 造 酒 特集

純高遠ブランド『やまむろ』

◆高遠の『地』に こだわった酒

「辛口純米 やまむろ」
誕生の起源は2003年
9月の「高遠旨い酒研究
会」の発足に遡ります。規
制緩和の流れの中で酒類
販売場が年々増加し、1
店舗当たりの売り上げ減
少が懸念される中、高遠
の酒屋さんが立ち上げた
会です。

高遠産の米を使い、高遠の蔵元で
醸し、高遠の酒屋だけで売る。真の
地酒として「やまむろ」を企画しまし
た。酒米の栽培を農事組合法人山
室が、醸造を(株)仙醸が受け持ち
2005年12月に発売を開始しま
した。2011年冬の仕込みで7年
目。コンセプトは芳醇でありながら飽
きずに飲める「辛口純米」。お米は、
酒造好適米「ひとごち」100%使
用、味わいを引き出しやすい70%精
白で造られています。

◆やまむろの特徴・楽しみ方

定番は原酒のまま火入れをした「
辛口純米720ml」。原酒ならではの
芳醇な味わいと辛口らしい後口の
キレがうまく調和し、冷でもぬる爛
でも楽しめます。

関東信越国税局酒類鑑評会のお爛
審査の部では2006年、2007
年と2年連続で優秀賞を受賞しま
した。さらに割水してアルコールを15
度に調製した一升瓶タイプは、お爛
でも冷でも軽快な味わいが楽しめま
す。晩酌向きの呑み飽きしない純米
酒に仕上げました。



やまむろ 720ml(左)・1800ml(右)

例年、ひとごちの新米が入荷す
るとすぐにやまむろの新酒の仕込み
が行われます。11月下旬に上槽さ
れ、しぼりたてのお酒をそのままビン
詰めたお酒が「しぼりたて生原酒」
です。発酵中の炭酸ガスを多く含ん
だしぼりたてならではの味わいが楽
しめるお酒です。毎年12月の初旬に
高遠町鉾持神
社境内にある
日本酒醸造の
神様をまつる
松尾社に新酒
の完成と発売
を祝い、奉納
します。



松尾社への新酒奉納の様子

更にしぼりたてを瓶爛急冷しじつ
り低温で熟成させた「ひやおろし」。
しぼりたてとはまた一味違う円熟し
たまろやかな味わいが楽しめます。
「しぼりたて生原酒」は12月～4月
までの期間限定、「ひやおろし」は9
月9日解禁・蔵出しの数量限定品と
なっています。



ひやおろし(左)・しぼりたて生原酒(右)

◆農事組合法人山室 伊藤代表理事のメッセージ



伊藤代表(奥)

「日本には素晴
らしい食文化
があります。中
でも日本酒は
その代表的な
もので、愛飲者としてはこれほどすば
らしいものではありません。山室地区
では昭和50年から酒米の栽培に取り
組み、平成17年に農事組合法人「山
室」を設立し、現在に至ります。純
高遠ブランド酒「やまむろ」になる酒
米「ひとごち」も当地区で全量思い
を込めて栽培しております。ぜひ多
くの方に「やまむろ」をご愛飲いた
だきその旨さを実感していただきた
いと思います。」

◆「ひとごち」栽培の主な作業

1	播種	4月10日頃
2	育苗	播種から35日間
3	田植え	5月15日頃
4	草刈り	5,7,9月の3回
5	水管理	5月～9月
6	収穫	9月下旬～10月上旬
7	乾燥調整	刈取り直後に乾燥、 続いて籾摺り調整
8	出荷	10月中旬頃



■やまむろ基本データ

高遠山室産ひとごち100%使用
精米歩合 70%

やまむろ	720ml詰	17度	1,260円
やまむろ	1800ml詰	15度	2,100円

限定品

やまむろ しぼりたて生原酒(販売期間12月～4月まで)
ひやおろし(9月9日蔵出し 数量限定)
各720ml詰 17度 1,260円

伊那市高遠町内

「高遠旨い酒研究会」加盟の酒販店8店舗にて販売

※価格は税込価格

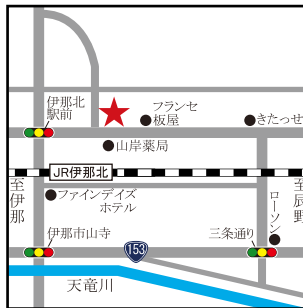
(有)にんべん酒店



3代目 社長
宮澤 智恵氏

◆今は昔

昭和6年、飯田線伊那北駅前味噌と醤油を扱う店を構え、昭和28年の酒税法改正により酒類を扱うようになったと聞いています。初代夫婦は



住 所 〒396-0023
長野県伊那市山寺
1983-10
営業時間 9:00～20:00
定 休 日 日曜日
T E L 0265-72-2447
F A X 0265-72-2486

子宝に恵まれず、先代つまり私の両親が結婚後籍に入り、店を会社にして今日までこの地で商売をさせて頂いております。
私といえば、今公開中の映画「三丁目の夕日64」のまさに同じ年に生まれ、姉共々日本経済が猛スピードで成長してゆく中で、酒屋もある程度の隆盛期を迎え、何人もの社員さんがオート三輪やミゼットの荷台一杯に



大活躍のオート三輪

重い10本木箱に入った一升瓶の清酒を、地域の祭といえば一日に何度もお客様の自宅へ配達していたような「いい時分」に育ててもらいました。冠婚葬祭も自宅や地域の集会所で執り行う事が多く、清酒が生活の中で大きな位置を占めていました。「酒屋」といえば「清酒」のイメージでした。時代が移り変わり、清酒の多くが打栓からプラスチック栓に、容器も瓶から紙パックに、輸送資材も木箱からプラスチックへ変わってゆく中、街の小さな酒屋を取り巻く環境も大きく変わりました。決して楽な商売ではありません。ただ、こだわりのある丹精込めた商品を、造り手の思いと共にお客様へとお渡しする「架け橋」である事には喜びを感じます。お勧めした商品がお客様から「好評頂ければ尚更ですね。」



昭和30年頃の店構え

◆余談

◆そしてこれから
近年若者のアルコール離れや低アルコール嗜好が強まっていますが、原材料や製造工程などにこだわりの持った「良い商品」を求めるお客様も多く、実際伊那市の旧市街地で年2回開催される「のみくらべ」には年々参加者が増え、自分の舌で自分に合った酒を探し求める若者や女性も多くいらつやいます。清酒は「日本酒」ですから、かつての様に家族や仲間と食事や会話を楽しむ時には欠かせないものへと復活して行ってくれる事を願って止みません。

先代は酒屋の主人の他に、書家・刻字作家としての顔を持つております。常日頃、全く違う世界を持つている事で的人生における振り幅の大きさや、物事を多角的に捉える重要性を聞かされます。ご縁があつて仙醸さんの「年取り酒」や米焼酎の「高遠」のラベルを揮毫しました。商品の顔ですので緊張しますが誇らしくもありますね。好印象を持つて頂けたら嬉しいですね。

取材後記

営業部
池田 修

お忙しところ、「蔵楽 Vol.3」の取材にご協力を頂き誠にありがとうございました。また、何十年も前の店舗や使用していた車などの貴重な御写真を提供していただきありがとうございました。今後とも宜しくお願いします。

美食探訪



5代目
本田 英子氏

6代目
敏和氏

◆創業の経緯

飯田市出身の本田憲嗣氏が、大正5年(1916年)新天地を求め、夫婦二人で伊那に来て屋台からはじめました。家名の多留満はだるま料理店を創めた時から、創業者の思いのこもった名前です。その後、現在のロゴマークとなりました。今年で96年目。現在は5代目社長(代表社員)本田英子さん(71歳 高遠町的場出身)と

◆威容を誇る建物

さらに割烹だるまの売りは昭和25年に増改築した折に建てた木造建築です。現在では法律で許されない4階建ての威容です。



御子息である6代目敏和さん(37歳)との二人三脚で老舗料亭の伝統を守っています。

◆老舗料亭の心意気

老舗の料亭だるまは顧客の予算に合わせた注文に応じて、粋な計らいをしていますので、既成のメニューは有りません。もちろん多くの馴染みの顧客には、お任せでの注文要請にも応えて、季節折々の素材を先駆けて組み込んだ逸品料理で迎えます。



2階の大広間は広い床の間と高い天井には格子で縁取られた中に花々の絵が鮮やかに描かれています。加えて進取の精神に富む店主はいち早くこの格調あるお座敷に顧客のニーズとはいえ机と椅子を用意する心遣いです。今でこそ何処の割烹料亭でも当たり前のことですが、当たり前を取り入れる先駆けになることはなかなか勇気の要ることでした。



2階 大広間



個室畳部屋

◆もうひとつの顔

伊那谷名物『お多福豆』

割烹だるまの味へのこだわりから生まれた豆菓子「お多福豆」。長年培った料理技術をもとに独自の製法から、手間と時間をかけ、上品な甘みと豆のもつ食感を大切にふくらと煮上げた逸品です。一年を通して、お茶のお供として、親しい方への心遣いのお土産にと、多くのお客さんよりご好評を頂いている逸品です。

好評の
お多福豆



◆今後の抱負

最後に6代目本田敏和さんは「昨今、経済状況は悪化の一步を辿り現状維持をしていくのも精一杯のような時代となりましたが、『すべてはお客様を大切に思う心から』をモットーに、初代より受け継いだサービスを精神で時代に合わせたサービスやメニュー作りを考え、全てのお客様に今まで以上のご満足を頂けるよう社員一同頑張っていく所存です。」と今後の抱負を語ってくれました。

旬の素材と心からのおもてなし

- ◆ご予算に応じて、料理3,000円よりご宴会承ります。
- ◆お刺身・天ぷら・肉料理その他ご要望に応じてご用意いたします。
- ◆少人数から80名様までの大小宴会ご用意できます。
- ◆マイクロバスでの送迎承ります。(10名様より)
- ◆お弁当(500円より)、盛り込み料理の仕出し承ります。



住所 〒396-0025
長野県伊那市荒井3386
休日 月曜日
TEL 0265-72-3168
FAX 0265-73-9867

黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒

仙醸

活性生原酒

高遠桜の町

に酒



『生きた酵母』のシュワツとした感覚が口の中に広がる、本格活性にこり酒

要冷蔵

【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】16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。※お酒は楽しく適量を。

720ml 詰

998 円

酵母が生きています。暖かい場所に置いたり、激しく振ると吹きこぼれる恐れがありますのでご注意ください。

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

Event Information

分杭峠シャトルバス運行開始

冬季閉鎖していた分杭峠(ゼロ磁場)気場周辺が開場、シャトルバスの運行を開始します。■期日:3/31(土)~■発着場:伊那市長谷市野瀬栗沢駐車場■運行時間:分杭峠行き 8:00~15:00 分杭峠発 9:15~16:00 30分~1時間間隔■料金:往復600円 団体(20名様以上)550円※トラビスジャパンホームページ上から予約いただくと50円引■お問合せ:伊那市役所 伊那市長谷総合支所 産業振興課 ☎0265-98-3130

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、さくら茶のサービスや篠笛の演奏会などが行なわれ、日暮れ~22:00頃まで桜がライトアップされます。■期間:4/1(金)~4/30(月)■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10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:4/14(土)■時間:14:00~19:00■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

2012仙醸新酒まつり

敷地内に咲き誇る桜の下で、仙醸自慢のお酒をご堪能ください。新酒はもちろん、仙醸定番のお酒まで20種類以上のお酒を呑み比べてみませんか?地元の食材を使ったお食事コーナーや、あまざけ、さくら茶を無料サービスいたします。蔵元限定の新酒をご用意してお待ちしております。■期日:4/14(土)・15(日)・21(土)・22(日)■時間:9:00~15:00■場所:仙醸 山田工場敷地内■入場料:無料 お酒の試飲はお猪口300円が必要です。■お問合せ:仙醸 ☎0265-94-2250



遠照寺のぼたん祭り

高遠を代表する日蓮寺のお寺である遠照寺は、「ぼたん寺」として有名。境内には約1000株170種類のぼたんが咲き誇ります。■期日:5月中旬~6月上旬(花の開花時期に合わせる)■場所:遠照寺 (伊那市)■お問合せ:遠照寺 ☎0265-94-3799

2012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:5/25(金)■時間:16:00~20:00■場所:伊那市通り町商店街特設会場■参加費:1,500円(前売り1,000円)■お問合せ:さかや正藤 ☎0265-72-2521

レポート

★伊那小売酒販組合講演会

期日 平成24年1月26日 羽広荘
講師 株式会社 酒文化研究所 山田 聡昭氏

「酒販業...そして「こう感じました」

山田先生を迎え、国税局の協力を頂き講演会を開催致しました。山田先生の数字をベースにした分析を提示していただき「おや...まだ酒販店は生きれるな!」と感じました。酒販店の皆さま、詳しい内容は、ここでは話尽くせませんので是非、山田先生の話聞いて下さい。私が感じた事は、私たち酒販店に

必要不可欠な事は、お客を再度「大切に視る心」を取り戻す事であり、「提案をし続ける事」であると実感いたしました。商品が売れないのでは無く、売ろうとする意志と分析の欠落でした。お客様との結びつきが出来れば方向も見えて来ると確信しました。お客様も我々からの提案を待っています。さあ...行動あるのみです。

記 伊那小売酒販組合理事長 池上 明



高遠城址公園

高遠町東高遠



天下第一の桜



2012年 桜開花 予想

予想開花日 4月11日

予想満開日 4月15日

日本気象協会 3月14日発表

タカトウコヒガンザクラは「天下第一の桜」と称され勇名を馳せています。園内の約1500本の桜樹の爛漫は見事です。満開時には公園全体が薄紅色に染まります。

見頃 4月上旬～下旬

三峰川堤防の桜並木

伊那市美篤



三峰川サイクリングロード沿いにある桜並木です。中央・南アルプスを望む景色が素晴らしい！

見頃 4月上旬～下旬

信州

伊那市 さくら スポット

お問い合わせ先

■伊那市観光協会(伊那市役所内)

長野県伊那市下新田3050番地 ☎0265-78-4111

■伊那市観光協会 高遠支部(高遠町総合支所内)

長野県伊那市高遠町西高遠1806番地 ☎0265-94-2552

伊那市観光協会のホームページ

<http://inashi-kankoukyoukai.jp/>

伊那公園

伊那市中央



園内には300本のソメイヨシノが咲く名所です。D-51の展示や球場・テニスコート等がそろっています。

見頃 4月上旬～下旬

春日公園

伊那市西町



中央・南アルプスを望みながら伊那市街を一望できます。園内には約420本の桜が植えられています。

見頃 4月上旬～下旬

花の丘公園

高遠町東高遠



園内には50種類の八重桜など約2000本の桜が植えられています。伊那谷が一望できます。

見頃 4月下旬～5月上旬

勝間の枝垂桜

高遠町勝間



薬師堂の傍ら、樹齢140年を超える古木で、大きな枝をしなだれかけている風情は別格です。

見頃 4月中旬～5月上旬

みどころ

歷史散策

長藤的場



日蓮宗の寺。絵島生島事件で流罪となつた、絵島の墓がある。

東高遠



映画「ALWAYS
三丁目の夕日⁶⁴」のロ
ケ地にもなった。
長野県指定県宝。

東高遠



高遠城内の三ノ丸
に設けられた高遠
藩の藩校。
国指定史跡。

西高遠



武田氏に仕えた造
城技術者一族。
伊那市指定有形文
化財。

西高遠



毎年2月11日に「
だるま市」が開か
れ、一万人以上の
人が訪れる。



高遠そば

辛味大根のおろし
と焼き味噌を混ぜ
た「辛つゆ」に麺を
つけて食べる



数百年の歴史を持つ
伊那市高遠を代表する銘菓

6 高遠さくらホテル



料金：大人 800円 小人 500円
ご利用時間：午前10時～午後8時まで

7 高遠温泉さくらの湯



料金: 大人 600円 小人 300円
ご利用時間: 午前10時～午後9時まで

桜の名所、信州高遠の三義山室地区で契約栽培された酒造好適米「ひとこまち」を使用し、高遠町の酒屋だけで販売される農醸タイプの辛口純米酒です。お米の持つ豊かな味を感じる飽きのこない逸品です。

高遠の町でしか手に入ることが出来ません。

萬寿屋商店	高遠町三義	6 8 1	☎0265-94-2510
酒舗にんべん	高遠町西高遠	1 6 4 2	☎0265-94-2032
(資)十一屋商店	高遠町西高遠	1 6 9 6	☎0256-94-2011
酒店酒店	高遠町西高遠	1 7 8 1	☎0265-94-2085
桜井酒店	高遠町西高遠	5 9 9-1	☎0265-94-2076
旭屋商店	高遠町長藤	5 5 1	☎0265-94-2169
栄喜屋商店	高遠町下山田	1 2 7 4	☎0265-94-2457
叶屋商店	高遠町藤沢	7 1 1	☎0265-94-2003



720ml 詰 1,260 円
1.8l 詰 2,100 円



限定品 しほりたて生
ひやおろし

720mの詰 1,260 円

辛口純米

やまろ

高遠山宝産ひとこち100%使用

企画販売／高遠旨い酒研究会 水稲耕作／農事組合法人山室
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

※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。



製品部 中村 淳一
入社12年目

入社12年目。製品部で主に機械オペレーターをしています。
製品部は蔵で作られたお酒を出荷できる製品の状態にすることが主な仕事です。お酒はまずビンを洗い、詰め、ラベルを貼ります。その間、いくつかの検査を行い、製品として出荷されるのです。その全ての作業においてトラブルなく順調に作業が進むよう、機械のメンテナンスが欠かせません。蔵人が丹精込めて醸したお酒を大切に扱い、またそのお酒をより良い形にしてお客様の手に届くように努力をしています。製品クレームゼロを目指して日々、仕事に励んでいます。

私生活ではとても可愛い二人の娘にも恵まれ、あまりの可愛さに仕事に手がつかない時もあります。娘達のために一生懸命働いているパパです。

みんなの声

年末恒例「年とり酒」をご購入されたお客様からご感想を頂きました。

毎年2本購入しています。口あたりが良くて他の酒では年が越せそうにありません。
(長野県 男性)

伊那の娘が里帰りのたびに持つてきてくれます。10年前に買ってきてくれ、それ以来飲んでいます。
(岐阜県 男性)

知人に毎年いただいています。コクがあり、ワインの香りがする。妻・娘(女性)にも好評である。今後も品質向上に励んでください。
(大阪府 男性)

日本酒が飲めない家族でもスツキリした口当たりで美味しく飲めました。また、悪酔いしません。貴社の益々のご繁栄をお祈りしています。
(愛知県 男性)

濃い味で旨味があり、醸造アルコールのにおいは無く、しつかりとした日本酒といった感じです。
(埼玉県 男性)

「週刊いなの」記事に出ていて、1年の締めくくりにあつたネーミングのお酒なので買ってみました。度数も普通のお酒より高いのか甘くてフワツと体に染み込む感じがくせになり毎年買っています。来年も楽しみにしています。
(長野県 女性)

他にもたくさんのご意見・ご感想をいただきました。本当にありがとうございます。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 夢を見る

専務
伊藤 好

日本酒の醸造技術は世界に誇るものです。原料の米をその加工から生み出す趣により糖化して酵母により醗酵させるというシンプルなものですが、神代の時代から2千年余の歴史のなかで培われた醸造技術は単一の原料から他に類を見ない高いアルコール生成を行う醸造物にしました。この独特な製法で造られる日本酒が世界中で高い評価のもと愛飲される日が来るのが次なる夢です。幸いなことに多くの国々でヘルシーな食事として和食が評価され、それに合う飲み物として日本酒がその優しい香りと味わい深い酒との認識で評価されてきています。それもそのはずです日本酒を細かく成分分析をしますと1800以上の成分が確認されています。他の酒類には無い数です。麹と酵母と人の技が造りだす偉大な醸造物なのです。是が百薬の長たる所以です。この素晴らしい日本酒を世界に誇る酒として売ることです。

編集後記

編集委員長
伊東 明(営業部)

いよいよ高遠に春がやってきました。高遠と言えば「桜」、「桜」と言えば天下第一の高遠コヒガン桜です。昨年は東日本大震災があり観光客が減少しましたが、本年は大勢の方にお花見においで頂きたいと思っています。弊社でも4月14日(土)・15日(日)・21日(土)・22日(日)に仙醸新酒まつりを開催いたします。工場敷地内にも桜の木があり綺麗な花を咲かせます。蔵人が精魂込めて仕込んだ新酒と桜の花をお楽しみ下さい。社員一同、心よりお待ちしております。『花冷えする夜桜にはぬる燗で 天気の良い日は常温または冷やで 花見には日本酒です』



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

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

