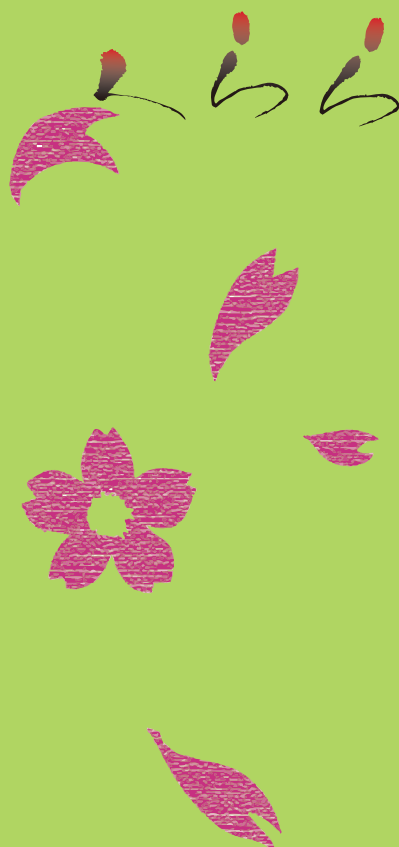


2013年 春 Vol.07

蔵 桜



Kuromatsu Senjyo

(株)仙醸山田工場 酒蔵と桜

どぶろくの魅力

◆どぶろく雑学

【どぶろくの起源】

どぶろくの起源は古く、平安時代以前から米で作った濁酒を濁醪（だくろう）と呼んでいたのが訛って今日の「どぶろく」になったと言われています。収穫された米を神に捧げる際に、どぶろくを作って供えることで来季の豊穰を祈願する風習は、神社のどぶろく祭り等により現代に伝えられています。このため宗教的行事におけるどぶろくの製造と飲用は、濁酒の製造免許を受ければ製造が可能です。（酒税は課税され、各種の申告義務を課される）長野県茅野市の御座石神社では毎年4月27日にどぶろく祭りが行われます。境内に醸造蔵があり、当番地区の男性3人ほどが社務所に泊まり込みでもろみを管理するそうです。

【どぶろく裁判】

どぶろくの製造は、明治時代に入ると酒税法により禁止されますが、自家醸造の自由化を求める運動が起きます。1981年の通称「どぶろく裁判」では、どぶろくの製造は憲法で保障された人権であるとの訴えが起こされ、最高裁まで持ち込ま

れましたが、結局認められませんでした。また納税さえすれば家庭内醸造も認めるべきとの声もあります。

【どぶろく特区】

どぶろく造りは全国各地で受け継がれた地域文化であり、地域振興のためにこれを見直そうという趣旨で2002年にいわゆるどぶろく特区が設けられました。これは同区内でのどぶろく製造と、飲食店や民宿等で、その場で消費される場合に限り販売も許可するというものです。また、最低醸造量として定められている6キロリットルも撤廃されました。現在どぶろく特区は24地域あり、全国どぶろく研究大会なども行われ、地域振興のための情報交換などが行われています。

◆黒松仙醸「どぶろく」

発売に向けて

酒税法において清酒は「米・米こうじ・水を発酵させてこしたものの」であるのに対して濁酒（その他の醸造酒）は「米・米こうじ・水を発酵させてこさないもの」とされています。黒松仙醸「どぶろく」は全く醪に手を加えていない本物のどぶろくです。昔から農家で受け継がれてきた伝統の味を現代風にアレンジして昔と変わらぬ美味しさをめざしました。

1年もの試作・開発期間を経て、昨年11月に発売されました。甘味・酸味のバランスや味わい、飲みやすさなど試作を繰り返し、たくさんの方に受け入れられるよう設計されました。お陰様で発売以来、大変ご好評を頂いています。

◆「どぶろく」の味わい

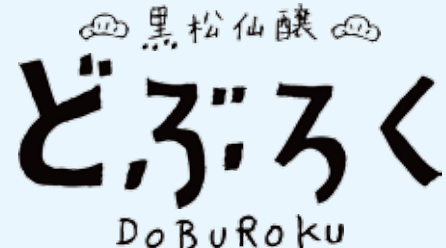
どぶろくの魅力は何と言っても、甘みと酸味、生きた酵母が発酵中に出す炭酸ガスが調和するフレッシュ感と日々味わいに変化していく楽しさにあります。今ほど醸造技術が高くなかった時代に美味しいどぶろくを醸す技術は昔の人には神業にも思えたでしょう。

黒松仙醸「どぶろく」は最初はお米の甘さが感じられますが、時の経過とともにキレのよい爽やかな酸味とスツキリとした辛口に変わっていきます。味わいの変化も楽しみながら味わえます。

また、夏場には是非とも試していただきたいのが、どぶろくシャーベットです。造り方は簡単。「どぶろく」をタッパーに入れ、冷凍庫で凍らせるだけ。簡単に無添加の大人のデザートが出来上がりです。液体として飲むよりも甘酸っぱさが濃く感じられ、後口はかき氷のような爽やかなシャリシャリ感が楽しめます。ぜひ一度お試しください。

◆「どぶろく」通年販売へ

当初、冬季醸造期間のみの完全予約限定品として、昨年11月に販売を開始いたしました。おかげさまで発売以来ご好評をいただいております。3月で製造出荷を終了する予定でしたが、この度4月以降のどぶろくの製造販売することとなりました。真夏に飲んでもおいしいとお客様に認めていただけるよう、研究を重ねて参ります。どぶろくの感想などもまたお寄せください。



本米の甘みと酸味が調和した
味わいのある本格どぶろく



品名	アルコール度	原材料	賞味期限
どぶろく	17度	米(国産)・米麹(国産米)	出荷日より14日間

酒のさわや



住所 〒399-0426
長野県上伊那郡
辰野町宮木2588-1

営業時間 9:00～21:00
定休日 年中無休
TEL 0266-41-0228
FAX 0266-41-4717

◆創業と現在

創業者の斉木茂一氏は山梨県韮崎市の酒造店の四男として生まれ、長男が実家を継ぎ、次男・三男は山梨県内で酒屋を創業、四男の茂一氏が辰野町平出(旧朝日村)で明治38年(1905)に酒屋を開いたのが「酒のさわや」の始まりです。店名の「さわや」は実家が川の近くで創業していたことから皆「さわや」を店名にしました。現在、営業を続けているのは辰野

の「酒のさわや」だけとなっています。

3代目社長斉木雄一氏は昭和61年(1986)に県内でもいち早くコンビニエンスストア「モンマート」に加盟し、中・南信地区のモンマートグループの取りまとめ役として活躍しました。平成14年(2002)に駐車場の狭かった平出から広い店舗と駐車場を求め現在の辰野町宮木に店を移転しました。

もともと地元辰野町の「夜明け前」や諏訪の清酒を中心に販売していました。卸問屋さんも各社と取引していましたが、モンマートグループ加盟を機会に長野県酒類販売伊那支店と主に取り引をする様になりました。当時は清酒が良く売れていました。

で、一度に1升瓶を10本買っていくことは当たり前のような時世でした。そんな中、今以上に清酒の販売数量を上げられる商品が欲しいと思い伊那支店に相談した所、上伊那地区を始め各地域で売れていた「仙醸」を勧められました。仙醸なら知名度が高く売りやすい商品と思い力を入れて販売に取り組み始めました。その結果現在では当店の清酒の販売数の大半を「仙醸」が占めています。



四代目 社長 斉木 秀俊氏

平成21年(2009)に四代目社長の斉木秀俊氏に代替わりし、10年前までは店売り60%で外販40%だったのを、現在では店売りが90%で外販10%と、店売り重視の経営に努力致しました。その為には豊富な品揃え・新商品の仕入れ・商品陳列などに気を配り、来店して頂くお客様に気持ち良く買い物を楽しんでもらいたいとの思いです、社員7名と共にお客様に足を運んでいただけるよう頑張っています。



品揃え豊富な店内

◆店のおすすめ

店では仙醸の全商品を扱っている中で、普段から良く売れているのは仙醸の1升瓶とサクラパックです。年末になれば黒松仙醸本醸造を指名するお客様が多くなります。

現在店では「黒松仙醸本醸造酒」を冷蔵設備付いたステンレスの樽に入れて、1・8L瓶と720ml瓶で量り売りを行っています。また芋焼酎・麦焼酎・ウイスキーなどの量り売りもしています、購入して頂いたお客様はかならず次回から瓶持参で来店して頂けます。【好評販売中】



量り売りコーナー

昨年の秋から発売した「どぶろく」はお客様に薦める店側も初めての商品で「にぎり酒」と「どぶろく」の違いの説明に四苦八苦いたしました、現在は毎回注文本数が増えています。店でもチラシなどで宣伝していますがお客様の口コミで本数が伸びていると思います。此れからも長年売っている商品だと思っています。

◆仙醸への期待

現在、消費が冷え込んでいて、商品の動きがよくない時です、お客様の購入意欲を促すような新商品を開發して頂いて小売業の私たち販売商材を提供して欲しいと思っています。

取材後記

営業部 伊東 明

「蔵楽」VOL.7の発行にあたり、ご協力頂きありがとうございました。近年清酒の消費が落ち込んでいる中ではありますが、仙醸でもより一層の品質向上と新商品の開発に力を入れ、お客様に喜ばれる商品造りに励みたいと思います。



から現在までに店内の改装を5回も行っています。オーナーの学氏はお客様に居心地の良い空間を提供したいと、今も試行錯誤しています。

◆厳選素材を 使った割烹の味

厳選した素材を使用し割烹の味・本格和食を居酒屋でお気軽に楽しみたいだけという、食材を心をこめて料理し、お客様にご満足いただけるように努めております。仕事帰りにちよつと一杯から宴会コースまで、様々なシチュエーションでご利用いただけます。ご予約いただければお好みの食材でのコース提供もできます。

バラエティに富んだ手作りのおつまみが自慢で、本当に美味しいものを食べて頂きたいという思い、そして皆様にお気軽にお越しいただける憩いの場でありたいと考えています。

創業当時、行一氏はどの清酒を使うかいろいろ迷いました。何種類ものお酒を呑み比べ、常連のお客様にも意見を聞き、仙醸を使うことになりました。開店以来現在まで清酒は仙醸を使っています。

学氏は箕輪町松島にイタリアン料理の店、クアトロフォリオも経営しています。イタリア料理の店でも料理と食材にはこだわりの料理一品一品に料理人の気持ちを込めお客様にお出ししています。この店では仙醸を使った清酒のカクテルを提供しています。清酒カクテルも数種類あり、大変評判も良く、20〜40代の特に女性のお客様に好んで飲んでいただいています。

◆こだわり

野菜は地元産・肉は長野県産など地元・長野で採れる旬の地場産素材をたふり使った料理でもてなしをしています。割烹は敷居が高いというイメージがありますが、「味の店 菱花」は居酒屋ですので価格もリーズナブル。厳選した素材を使用し割烹の味・本格和食を居酒屋でお気軽に楽しみたいだけです。



金目鯛と魚介のしゃぶしゃぶ



寿司懐石

味の店 菱花では和食にこだわり、クアトロフォリオはイタリア料理にこだわっている一方、お客様には食べ方も飲み方も自由に楽しんで頂きたいとの思いです。2店とも気楽に立ち寄って頂きたいと思っています。

味の店 菱花

手作りのお料理と美味しいお酒

あたたかく楽しい雰囲気でのんびりとした時間を演出



住所 〒399-4601
長野県上伊那郡
箕輪町中箕輪9476
営業時間 11:00〜14:30
17:00〜23:00
定休日 日曜日
TEL 0265-79-3406

◆ おすすめどころ 1

お座席はカウンター・ボックス・個室のご用意があり、ご宴会は2Fのお座敷にて貸切最大40名様まで可能です。アットホームな雰囲気、いつものお食事から宴会までご利用頂けます。

◆ おすすめどころ 2

和食に合う、厳選した日本酒・焼酎・洋酒・ワインなど各種取りそろえております。ボトルキープもできますのでお気軽にお問い合わせください。

◆ コース・ご宴会

各種ご宴会・コース料理をご予約にて承っております。人数、時間、ご予算、お料理の内容などご要望に応じますので、お気軽にご相談ください。

通常コース: ¥3000〜¥5000

※ご予約は4名様〜前日迄にご予約ください。

◆ ランチメニュー

おまかせ寿司 1,500円
海鮮丼 1,200円
しゃけくら井 1,200円
ソースかつ丼 1,000円

★すべてのメニューに小鉢・料理箱・ドリンク・アイスクリーム付

黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒

生 涼 純 米

まろやかで豊かな旨みと柔らかな酸味を
爽やかに楽しめる限定の純米生酒



信州産 酒造好適米
ひとごこち100%使用
期間限定

JAPANESE REFINED SAKE
NATSU JUNMAI
KUROMATSU SENJYO

720ml 詰 **1,260 円**

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)

【アルコール分】15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。

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

第2回伊那ローメン春まつり

伊那ローメンズクラブが主催する第2回伊那ローメン春まつりが開催されます。ローメンの飲食店はもちろん、ステージイベントやゲームなど盛りだくさん！
■期日：4/29(月) ■時間：10:00～15:00
■場所：伊那市役所東側駐車場 ■入場無料(飲食物は前売券または現金にて提供となります)

■前売券1,000円(当日は1,200円分のご利用ができます) ■お問合せ：伊那ローメンズクラブ事務局(伊那商工会議所内) ☎0265-72-7000



2013長野の酒メッセIN東京

長野の蔵元自慢の銘醸酒600点超が東京に一堂に会します。毎年、長野県の蔵元との交流が直接でき、日本酒に関する知識も深められると大勢の来場者で賑わいます。
■期日：5/15(水) ■時間：13:00～16:00卸売・小売業者・飲食店他業界関係者のみ/16:00～20:00一般来場者・卸売業者・小売業者・飲食店他業界関係者
■場所：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 ■お問合せ：長野県酒造組合 ☎026-227-3133



2013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：5/24(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：2,000円(前売り1,500円) ■お問合せ：さかや正藤 ☎0265-72-2521

日本酒フェア2013

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点の入賞酒さくらべできる「全国新酒鑑評会公開さき酒会」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：6/14(金) ■時間：公開さき酒会 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



高遠しんわの丘ローズガーデンバラ祭り

126種類・2,600本ものバラが咲き誇り、南アルプスの美しい山々と共演します。
■期日：6/8(土)～30(日) ■時間：10:00～17:00 ■場所：高遠しんわの丘ローズガーデン ■お問合せ：伊那市観光協会 ☎0265-78-4111

りぽーと

★第10回 伊那谷新酒祭り

4月13日(土)、第10回 伊那谷新酒祭りが伊那市春日城址公園で開催されました。仙醸をはじめ伊那谷の八つの日本酒の蔵元と南信州ビールが出店し、各蔵自慢の新酒を持ち寄りました。参加したみなさんはチケットを購入すると満開の桜の下、グラスを片手にお目当ての蔵元に足を運び新酒の味を堪能していました。

利き酒コンテストや小出太鼓・ジャズ演奏などの催しも行われ、大変なごちやうでした。



今年は天候も良く、桜の花も満開、たくさんの日本酒ファンとお花見客で夜遅くまであちらこちらで宴会が行われていました。大変な盛り上がり新酒祭りも一時間延長されたりと、大成功のうちに終宴しました。

小沢花の会の芝桜

伊那市小沢8147-1



見頃 4月下旬～5月中旬

毎年GW頃に一面ピンクと白の覆われ見頃になり、県外からの花見観光バスのコースにもなっているほど有名になった「芝桜まつり」は今年で7年目。南アルプス連峰との景観は素晴らしいですよ。

鳩吹公園のつつじ

伊那市横山7227-1420



見頃 5月中旬

「つつじの里メイン公園」としてツツジが約3万本植えられており、春には様々な種類のつつじがとても綺麗に咲き誇ります。かわいらしい音楽とからくりのある時計台から眺める景色は絶賛です。

遠照寺のぼたん

伊那市高遠町山室2010



見頃 5月中旬～6月上旬

亡きご住職の菩提を弔うために植えられた3本の苗がはじまりだそうですが、現在では170種類2,000株もの牡丹が植えられています。色とりどりのぼたんがあでやかに咲き誇ります。

春夏を彩る 伊那市の自然

深妙寺のあじさい

伊那市西春近3160



見頃 6月下旬～7月中旬

本堂前から裏山にかけての遊歩道の33体観音様石像に寄り添うように約2,000株・170種類のあじさいが境内を埋め尽くします。1,800個の挽き石臼庭園は、国内最大規模と言われています。

高遠 しんわの丘ローズガーデン

伊那市高遠町東高遠



見頃 6月～10月

約8,000平方メートルの敷地に126種類、約2,600本のバラが植えられ、赤・黄・白・ピンクなどのバラをご覧いただけます。高台にある園からは、眼下の町並みと遠くに中央アルプスを望むことができます。

せせらぎ水路の花ショウブ

伊那市下新田3050



見頃 6月上旬

伊那市役所の南側を流れるせせらぎ水路には約4000株の花ショウブや、友好都市・愛知県知立市から頂いたカキツバタが咲き誇ります。噴水もあり市民の憩いの場になっている。

伊那市の花ごよみ

2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	ザゼンソウ	八重桜	ぼたん	ササユリ	レンゲツツジ		アルプスの紅葉	紅葉	シクラメン	
	カタクリ	桜	シナノコザクラ	あじさい 紫陽花	ひまわり		コスモス			
	福寿草		つつじ		バラ					
	ハナモモ	芝桜		ハナショウブ		そばの花				
	アルストロメリア			あやめ	トルコキキョウ		菊			

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
TEL. 0265-78-4111
FAX. 0265-78-4131

伊那市観光協会のホームページ

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

蔵便り

3月 酒造りも終盤

昨年10月中旬より始まった仕込みも3月になり、いよいよ終盤となりました。今年は合計24本の仕込みがありましたが、1月・2月は例年より寒く、3月には急に暖かい日が続くなど、陽気に悩まされながらの醸造期となりました。

しぼったお酒は通常、濾過↓火入れ↓貯蔵↓瓶詰の工程を経てお客様のもとへ届けられます。蔵では3月〜4月にかけて昨年末からしぼったお酒の濾過↓火入れ作業のピークを迎えます。

通常火入れはプレートヒーターと呼ばれる熱交換式の機械で64℃まで加温し、タンクへと送られ貯蔵されます。しかし「吟醸酒」や「純米酒」などの特定名称酒の多くは瓶燗急冷され、冷蔵庫で貯蔵されます。瓶燗急冷は搾ったお酒をすぐに瓶詰し、それを温浴で加温し、62〜63℃になったら冷却していきます。瓶に詰めた状態で火入れをします。

ので、お酒の香味が失われにくく、お酒本来の味が楽しめるのが特徴です。温度が上がりすぎるとお酒の香味が失われてしまいます。低いと酵母や酵素が失活せず、酒質の変化が早く進んだり火落ち菌でお酒が濁ってしまいますので、温度には細心の注意を払い作業を行っています。



瓶燗急冷



プレートヒーター

4月 仙醸 新酒祭り

今年も4月13・14日と20・21日の2週にわたり四日間、仙醸 新酒まつりが開催されました。

今年は桜の開花が早かったことに加え、3月24日のフジテレビ系のテレビ番組「ほこ×たて」で高遠公園が紹介されたこともあり、13・14日はお花見のお客さんで例年にないほど高遠公園とその周辺は混雑していました。

そんな中、弊社山田工場敷地内でも新酒まつりを行い、多くのお客様に会場いただきました。今年の新酒まつりの目玉は「本醸造辛口しぼりたて生原酒」と「純米の生酒」。そのほか弊社商品20種類ものお酒が並ぶ試飲コーナーでは、いくつものお酒の呑み比べを楽しんで頂きました。来場した皆さんは、あたたかい日差しの中、満開の桜の下ゆつたりと時間を過ごしていました。



一転して20・21日は冬に逆戻りをしたような陽気なつてしまいました。すでに高遠公園の桜はほぼ散つてしまいい、遠方からお花見を目的に来られた皆さんも残念がついていました。が、地元の方の多くが皆様ににご来場して頂きました。ありがとうございました。



黒松仙醸

純米大吟醸

櫻雲橋

華やかな吟醸香と

繊細でやわらかな味わい

1800ml ¥5,460

720ml ¥2,835

信州産100%使用

【アルコール度】 16度

【精米歩合】 40%

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 保科 明男
入社 年目

昨年11月より発売を開始いたしました

「黒松仙醸 とぶろく」

たくさんのお客様からのご感想を頂きました。

とても美味しいです!! 毎回、予約をさせていただき、楽しみにしております。適度な酸味がよいですね。ついいたくさん飲んでしまいましたが、アルコール度が低いので大丈夫。もうちょっと安いとうれしい……です。

(長野県 女性 K様)

欲を言えば度数そのままにもう少しうすい物。濃さそのままにもう少し度数の高い物。といったバリエーションがあればもっと楽しめます。

(長野県 男性 M様)

甘口のにがり酒が好きで、お店の方のおすすめで買いためた所、大変呑みやすく美味しいお酒でした。女性に好まれると思います。

(飯田市 女性 M様)

昔の暮しの中で、酒もなく買うこともできなかった頃を思い起こすと、懐かしいどぶろくであり世の中にもっと出回ることを期待しています。もう少し辛みと、若干の渋味があれば更に昔のようなどぶろくとして賞味されると思う。

(大鹿村 男性 K様)

他にもたくさんのご意見・ご感想をいただきました。ご好評につき、発売期間延長も決定いたしました。本当にありがとうございます。

編集

Voice

Voice

Voice

Voice

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。

夢を見る

専務
伊藤 好

見方を変えて日本酒の歴史や文化を育んだ食との係わりを再確認して頂きたい。有史以来、日本の国民全てが飽食を満喫出来るようになったのは僅かに戦後の数十年のことです。真に稀有なことです。そこから派生する肥満・メタボ等といったある種の贅沢病は限られた人だけが罹りうる病でしたが、今や誰でも罹ることが当たり前のものとなりました。然しこれらのことは未来永劫に続くかどうか分かりません。健康な身体とそれを支える食について考える時期に入つたと思います。現在の環境のなかで先人の経験を生かし、歴史とともに培った食文化を再評価して和食の華麗でいて健康にも充分配慮した素晴らしい十二分満足させる主役として日本酒がそこに在ることです。和食の味の優雅さを増幅させるのは、日本酒をおいて他にありません。名実共に是を常道かさせるのは酒造に携わる私たちの責務でしょう。

編集後記

編集委員長
伊東 明(営業部)

1月は近年にない寒さで、弊社ではボイラーが凍りつき暖房が使えない朝が度々ありました。2月には大雪が続き、何度も社員全員で雪かきをいたしました。一転、3月に入ると暖かな日が続き、今年は桜の開花も例年になく早いようです。高遠の春は桜と共にやってきます。弊社では今年も4月に「仙醸 新酒まつり」を行います。蔵元でしか味わうことのできない「しぼりたての新酒」をご用意しています。工場内に咲き誇るさくらと共に、新酒の味をお楽しみ下さい。社員一同心よりお待ちしております。

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 <http://www.senjoyo.co.jp/>

facebookページ <http://www.facebook.com/kuromatsu.senjoyo>

Eメールアドレス kuromatsu@senjoyo.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

