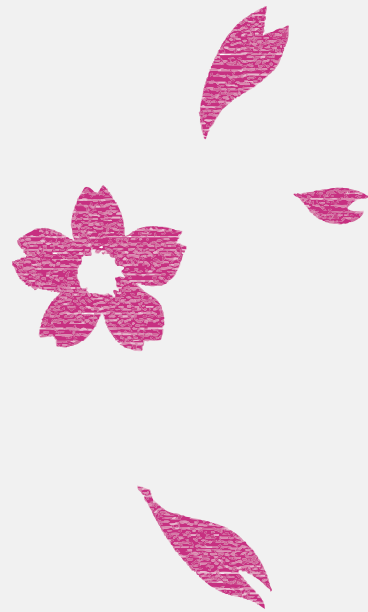


2013.12 Vol. 9

蔵楽

くらら



Kuromatsu Senjyo

高遠城址公園からの夜景 ©伊那市観光協会

より良質な酒米を求めて

◆2013年度産の 酒米の状況

いよいよ今期の酒造りが始まった。12月上旬には新酒の出荷も始まる。今季の酒米も概ね良好だ。しかし2013は全国的に見ても、酒造好適米の確保が困難な年であった。詳しくは日本農業新聞に寄せた下の記事をご覧ください。また、酒米の安定調達のための取り組みを来季から本格的に始める計画だ。

◆2014年度の課題と 取り組みについて

信州伊那は全国的でも有数の酒米の産地だ。手元のデータでは、長野県産の酒造好適米の約3割が上伊那産。弊社が主に使用する「ひとごころ」については3分の2が上伊那産である。毎年地元で良質な酒米を供給していただいているが、来期からは生産農家様を特定できる形で玄米の仕入を行う方針だ。今年の9月には、栽培から収穫、乾燥、もみすりまでを一貫して行っている南箕輪の田畑さんを訪ね、精米担当の柳平、安藤杜氏とともに、圃場と乾燥処理場を

見学した。育苗の方法や、圃場の違いによる酒米の品質の微妙な違いが、酒の品質にどこまで影響してくるか。今季の酒造りの中で試してみたい。今後栽培技術の向上などについても、酒米生産農家様とともに研究していきたい。



◆長野県産最高品質の 酒米開発の取り組み

長野県全体でも酒米に関する取り組みが始まっている。酒造組合加盟の44社(弊社も参加)で作る「長野県酒米研究会」では、兵庫県産山田錦を超える長野県独自の酒米品種の開発のため、定期的に勉強会を行っている。弊社では昨年24酒造年度から、大吟醸酒にも山田錦のかわりに地元産「ひとごころ」を使用している。全国新酒鑑評会の金賞受賞こそ逃したものの、関東信越国税局の酒類鑑評会では、吟醸、純米の2部門で優秀賞を受賞することができた。「ひとごころ」の評価を高めていくことで米どころ上伊那の評価にもつながればと期待している。

日本農業新聞信越版コラム

『さなぶり』

酒米確保は自己責任

この冬の酒造りがいよいよスタートする。酒米の作柄も上々。酒の神様、松尾様にも先日、安全醸造祈願をしたところだ。万事順調といたい今期の酒造りだが、酒米の確保には少なからぬ気苦労と、そこから得られた教訓があった。一言で言えば「酒米の確保は自己責任。蔵元が栽培農家と直接関係を築く努力をするべき」である。背景から話を起こそう。

長野県の場合、酒米調達の最も一般的なルートは、次のようになる。①酒米農家↓②地域のJA↓③全農長野県本部↓④長野県酒造協同組合(以下酒造組合)↓酒造メーカー。

矢印は流通経路である。①で収穫された酒米が、②、③を通過して④の酒造組合から酒蔵に米が販売される流れだ。特に④は協同精米所としての役割もあるため、自社で精米機能を持たない酒蔵は④から仕入れるしかない。一方、自社で精米機を保有している場合④だけでなく、①、②、③から直接玄米を仕入れることが可能だ。弊社は自社精米機をもっている上に、地元上伊那が酒米の主要な産地のため、②のJA上伊那からの直接購入も十分可能な環境にあ

ったが、④の酒造組合から玄米を仕入れるのを常としていた。

さて今年状況だが、9月に酒米「ひとごころ」について県内各蔵の購入希望数量を取りまとめたところ、酒造組合に入荷予定の数量のなんと1.5倍に上った。



このような場合、組合の規約に基づいて、各蔵への配分数量の調整が行われる。その結果弊社としては希望数量の3分の2まで減らされる事態となった。地元上伊那が「ひとごころ」の主要な産地で、JAからの直接仕入れも選択可能だったことを考えれば、酒造組合からの仕入れという方針が裏目に出た格好だ。

酒米はこれまで余ることはあっても不足する事態はなかったために、安定確保に対する策が十分でなかったことは反省点だ。来春からは地元の農家と契約し、良質な酒米の安定確保と栽培技術の向上に取り組む計画だ。(注)他方、酒造協同組合に対しては、組合員としてその発展に貢献する姿勢を持つと同時に、それに依存しない心構えを持つべきだと強く感じた今回の事例であった。

(10月31日掲載)

榊仙醸 社長 黒河内 貴

池上酒店



◆創業◆

JR飯田線の飯島駅近くに店を構えたのが昭和元年。現在の社長の池上明氏(57)の祖父正氏が創業しました。2代目の父は税務署職員だったので、伊那から婿養子に入り後継しました。

3代目である明氏は高校卒業後にアメリカ留学し、語学や経済学を学びましたが、酒屋を継ぐことは決めていませんでした。

人が集まるとき、お祭りのときなど酒屋が地域



住所 〒399-3702
長野県上伊那郡飯島町
飯島1181-3

営業時間 8:30~19:00

営業日 日曜・祝日

TEL 0265-86-2011

FAX 0265-86-4033

URL <http://www.ikegamisaketen.com/>

◆挑戦◆

3年8ヶ月の留学を終えて、家業を継いでからは様々なことに挑戦してきました。若いころは東京で流行っていたディスカウントストアをまねて、フランス産のブランデーを輸入し安売りしたことがあります。当時は珍しかったためよく売れましたが、味に満足できないブランデーで後悔したこともありました。その時、おいしくないお酒を安く売るのはやめようと

で必要とされ、時には情報発信拠点になっていくのを子どものころから見てきて、好きな仕事だと感じていたからです。

◆地域おこしの活動◆

決意。以来、日本各地の美味しいお酒を探し求めて、納得した商品だけを置くようにしました。

17年ほど前からは、隣接する駒ヶ根市の飲食店への販売に力を入れていきます。また、お店や個人客に対して場面、場面に合ったおいしいお酒の提案をしようと利き酒師の資格を取りました。店内にはテーブル、イス、コーナを設けてあり、お酒の相談をすることができます。



飯島町産の酒米使ったオリジナルのお酒や焼酎を造って、地域の良さを発信しています。地元飯島中学校の生徒が栽培した芋で焼酎を造り、二十歳の同窓会でプレゼントするという企画も立てました。さらには「お酒に合う肴を」とジマスを地元の自然水で養殖し、切り身にした「アルプスサーモン」を冷凍・真空パックで販売。池上酒店「食品部」の目玉商品でもあります。

商品に対する社長の姿勢には『酒、人、時間、文化に出会える店』としてのこだわりが随所にうかがえます。

◆未来への期待◆

店では地元のりんごを使ったジュースも販売中。今年は奥様のジニーさん(57)がリングを使ったデザート開発に着手し、そのバックアップに大変熱心なご主人でもあります。

息子の堅さん(28)がやはりアメリカ留学から戻って、3年前から店で働いています。社長は「お酒に限らず地域のナンバーワンの商材を揃えて、個性ある店づくりをしてほしい」とご自身の意気込みと4代目の息子さんに寄せる期待は大きいようです。



3代目社長池上明氏(左)と息子で4代目の堅さん(右)

取材後記

営業部 吉田

様々な活動で忙しい池上社長とお話ができてとても勉強になりました。近くに行ったらぜひ寄りたい、そんな楽しみがいっぱいのお店です。お酒に対する熱い想いを共有できるよう仙醸も一層の努力を致しますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

「仙醸の酒はこのところおいしくなりました。予約限定販売などは手間がかかる作業だけど今必要とされているので蔵元としてぜひこだわってほしい」と貴重なご意見もいただきました。

華蔵



店主 高島 仁氏 孝之さん



◆創業の経緯

店主・高島仁さん(44)の父、孝行さん(70)が平成元年「たかしま」として高遠の街中でお弁当・仕出し屋を始めました。当時はタカトオコヒガンザクラで知られる高遠城址公園でのお花見客も多く、また法事を自宅で作っていた時代だったので、お弁当や仕出しの注文がひっきりなしでした。観桜期には公園内でお花見客におでんやお酒を販売する「たかしま公

園店」を出店していました。昼は公園、夜は仕込みで「それこそ、寝る間もなくがむしや」に働いたよ。」と仁さんの母、弘江さん(67)は懐かしそうに話してくれました。和食の料理人だった孝行さんは、軌道にのった5年後に、仕出し屋の店舗に座席を作って食堂を始め腕をふるいました。

◆新店舗オープン

平成8年、街中から少し離れた場所に店舗を新築することを決意。その話を聞いた息子の仁さんは勤めていたレストランを辞め、お店を継ごうと高遠に戻ってきました。親子2代で新しいスタートを切りました。

高遠町の入り口に位置する「華蔵」は、地元客だけでなく観光客にも利用されるお食事処です。地元の名物を出そうと伊那ローメンとソースかつ井を新メニューに加えました。ローメンのたれは、孝行さんが試作を繰り返し、1年ぐらいかけて「華蔵」オリジナルのたれを完成させました。醤油やソース、みりんなどの配合に苦心したそうです。今でもローメンのた

れ作りは孝行さんの仕事です。

◆地域に愛される店として

おすすめは「辛ネギローメン」。豚肉、キャベツやきくらげなど蒸し焼きにした麺の上に、辛く味付けた細切り長ネギがたっぷり。辛さとネギのシャキ



シャキ感が麺や野菜、スープとからまって、食欲をそそります。メニューには「ローメンの麺には卵は使用しておりません」「チャーハン、豚かつには卵を使用しております」と書かれ、アレルギー体質のお客様への配慮が行き届いています。

お米は伊那産、お味噌は伊那の農産加工施設で作られた手作り味噌を使用しています。地元産のおいしい材料で料理を提供したいという思いからだそうです。

仁さんは「地元密着の店、お客さんでにぎやかな店にしたい」と抱負を語ってくださいました。

取材後記

営業部 吉田 由季子

笑顔が印象的な仲のよいご家族でした。ローメンが苦手な私も、辛ネギローメンはとてもおいしくいただき、また食べたいと思っています。仙醸と同様、地元高遠を愛し、共に頑張っていきましょう。

御食事・焼肉・御宴会

華蔵

kagura



住所 〒396-0215 長野県伊那市高遠町小原998-1
 営業時間 昼 11:30~14:00 夜 17:00~21:00
 定休日 月曜日
 TEL 0265-94-3580
 FAX 0265-94-3580

定番メニュー

ローメン	630円
辛ねぎローメン	780円
ラーメン	680円
ロースソースかつ井	890円
ヒレソースかつ井	1,050円
※ローメンは並盛(630円)~びっくりローメン(7人前分・3,390円)まであります!	
★日替わり定食	840円
★ご当地定食	1,050円~
ローメンとソースかつ井、サラダ、漬物、ドリンクバーのセット	

◆夜はおつまみを多数ご用意しています。
 ◆座卓20席、カウンター席
 宴会用座敷約35名

黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒

恒例 寒造り純米生原酒

例年、厳寒の時期に仕込まれ、立春の頃にしぼられる純米酒は蔵元入魂の一本です。季節ならではの味をお楽しみください。



だるま市しぼり

限定蔵出し

◆2月11日蔵出し◆

酒販店へご予約いただき、店頭でのお引き取りをお願い致します。

1.8ℓ 詰 2,625 円 (税込)

720ml 詰 1,300 円 (税込)

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)

【アルコール分】17度

【精米歩合】60%

※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

高遠だるま市

約400年も続くといわれる、五穀豊穡を祈るお祭り。高遠鉾持神社参道には縁起物の「福だるま」を求める人で賑わいます。■期日:2/11(火)■時間:7:00~17:00■場所:高遠鉾持神社~高遠駅周辺■お問合せ:伊那市観光協会高遠支部 ☎0265-94-2552 まで。

だるま市しぼり発売

例年、厳寒の時期に仕込まれ、立春の頃に搾られる純米酒。高遠だるま市に合わせ蔵元入魂の純米生原酒を蔵出しします。■期日:2/11(火)■お問合せ:(株)仙醸 ☎0265-94-2250またはお近くの酒販店

激走! 春の高校駅伝2014

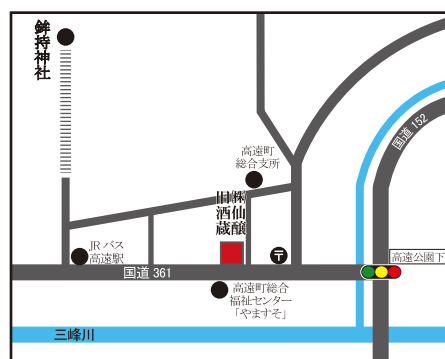
2つのアルプスを「たすき」でつなぐ伊那駅伝。伊那市街地を駆け抜ける全国屈指のハイレベルな大会。全国の強豪校が多数参加し県勢と白熱のレースを展開します。■期日:3/23(日)■時間:【女子スタート】10:00、【男子スタート】12:05(予定)■場所:伊那市陸上競技場 発着■お問合せ:伊那市役所 春の高校伊那駅伝実行委員会事務局 伊那市教育委員会スポーツ振興課内 ☎0265-78-4111 (内線2732)



仙醸 旧酒蔵解放のご案内

2月11日(火)のだるま市当日、(株)仙醸旧酒蔵を開放いたします。だるま市しぼりをはじめ限定酒の利き酒(有料)やあまざけの無料サービスもあります。だるま市にお出かけの際はぜひお立ち寄りください。

日時:2月11日(火) 8:00~15:00
場所:伊那市高遠町西高遠1653



りぽーと

★第5回 仙醸蔵まつり

今年で5回目となる「仙醸蔵まつり」が(株)仙醸 山田工場で開催されました。早朝から荒れた天候となり、前日に用意しておいたテントは強風に煽られて壊れてしまう緊急事態となりました。急遽、会場を製品倉庫・発送場に変更。スタッフおよび出展社の皆さんは会場の移動・設営に奔走しました。開場までには準備も整い、お客さんに入場して頂くことができました。

試飲コーナーでは「大吟醸 松治郎」から昨年発売した「どぶろく」まで、ズラリと並んだ仙醸のお酒20種類以上を呑み比べて頂きました。蔵人



明を聴きながら一杯一杯確かめるように味わうお客さん、ここぞとばかり高いお酒を何杯もおかわりするお客さんなど皆さんに楽しんで頂きました。

雨の降る肌寒い中、温かい豚汁・もつ煮は大好評。500人前用意したものは祭りの終わりを待たずに終了してしまうほどでした。高遠そばや五平餅、岩魚の塩焼きなどのブースも立ち並び、日本酒と地元の素材を使った料理を堪能していただきました。

雨の降る中ではありましたが500人を超えるたくさんのお客様に来場して頂き、ありがとうございました。

高遠の歴史と文化を訪ねる

絵島囲み屋敷

伊那市高遠町東高遠



絵島は徳川六代将軍家宣の愛妾である月光院に仕えていたが、不義の発覚で高遠に遠流の刑が下されこの地で一生を終えました。

「えにしなれや 百年(もととし)の後ふる寺の 中に見出し小さきこの墓」

大正5年7月田山花袋は蓮華寺の裏山で、桜の老樹の下に小さな墓を発見し、こう詠み見ました。そこに葬られていたのは、江戸時代、権力争いの果てに遠流に処された悲劇のヒロイン「絵島」です。

絵島は、江戸桜田御殿にいた、甲斐の綱豊(後の6代将軍家宣)の愛妾おきよの方に仕えていました。美貌に加えて才色も兼ね備え、皆から慕われていたようです。絵島は徐々に累進し32歳のときに大年寄りになります。正徳2年には家宣が逝去、おきよの方が産んだ家継が7代将軍となりました。おきよはその頃、出家して月光院と号していた。月光院の権勢は正室の天英院を凌ぐようになり、大年寄である絵島の力も絶大なものとなりました。

元禄から正徳にかけての時代は、学問・文化の発達が進み、成金も勃興して、世の中に享樂的なムードが流れ幕府内部の勢力争いも激化していきましました。そんな折り、絵島は家宣命日に月光院の代参として芝の僧上寺に墓参しました。

しかし、その帰りに芝居見物に寄ったことが、反対勢力の企てにより問題となつてしまいました。

この頃、老中の秋元但馬守は大奥の風紀を肅正しようとしていた時でした。絵島には死罪が下り、人気役者の生島新五郎は三宅島に遠流されました。月光院の口添えで、死罪を免れた絵島は、高遠に遠流され、火打ち平(ひようじだいら)の囲み屋敷に幽閉されました。

5年後には花畑に移りますが、極めて質素な生活を余儀なくされ、日蓮宗に帰依精進の毎日を送りました。絵島は最期の28年を高遠で過ごし寛保元年(1741)享年61歳で病死しました。

その一生に感じ、墓参に訪れた文化人は多く、有島生馬、斎藤茂喜、今井邦子らの碑が高遠に残されています。

平成17年4月2日、作詞家「山崎ふみえ」先生が高遠町歴史博物館の前に歌碑を建立されました。絵島・生島の忍び難い人生にまた、絵島様の悲しみに想いを寄せられて冥福を祈りながら歌碑を心から捧げたいと建立されました。

大奥女中、絵島は、家継の母月光院に仕え、大奥と絡んだ幕府の勢力争いにまきこまれ、高遠に遠流されました。この事件のきっかけとなった歌舞伎役者生島新五郎は三宅島に遠流。

処罰は1500人にも及びました。絵島が高遠で流刑生活を送った屋敷を当時の見取り図をもとに復元したのが絵島囲み屋敷です。格子や忍び返して厳重に囲まれた質素な屋敷で、絵島は昼夜十人近くの武士・足軽・下女に見張られていました。



進徳館

高遠町東高遠



定休日:なし
TEL:0265-94-4339

時の藩主内藤頼直が万延元年に設立しました。明治4年の廃藩置県により十数年で廃校となりましたが、多くの政治家、教育家等を輩出し、「高遠の学」は後世に伝えられてきました。城内の三の丸の空き家を改造して三の丸学問所を開設後、進徳館と名付けられました。国指定史跡高遠城跡唯一の建造物です。

高遠歴史博物館

高遠町東高遠



定休日:月曜・祝祭日翌日
TEL:0265-94-4444
料金:400円

平成8年9月にオープン。高遠町の歴史や人々の暮らしをテーマ毎にスポットを当てた展示になっています。また「高遠探訪」「桜」のマルチメディア情報検索コーナーやハイビジョンによる「心の賛歌・信州高遠コヒガンザクラ」を上映する桜シアターなども備えた博物館です。「絵島囲み屋敷」もここでご覧いただけます。

蔵便り

10月 長野県 関信局 「県知事賞」「優秀賞」を受賞

長野県と長野県酒造組合が開催した第60回長野県清酒品評会にて、黒松仙醸「純米大吟醸 櫻雲橋」が県知事賞を受賞しました。「櫻雲橋」の受賞は第59回に続き2年連続の受賞となりました。「純米大吟醸 櫻雲橋」は長野県産酒造好適米「ひとこち」を40%まで磨きあげ南アルプスの伏流水で仕込んだ最高の一品です。華やかな吟醸香と繊細でやわらかな味わいを楽しめます。



純米大吟醸 櫻雲橋

さらに10月末に行われた第84回関東信越国税局酒類鑑評会では、吟醸酒の部に黒松仙醸「桜露（おうろ）」純米酒の部に黒松仙醸「辛口純米」を出品。吟醸酒、純米酒の両部門で優秀賞を受賞しました。こちらも純米酒の部は2年連続の受賞となり、社員一同喜びと共に、今期の造りへの励みとなりました。

大吟醸 桜露は華やかな吟醸香と淡麗でのご越しの上品なお酒です。

黒松仙醸辛

口純米は信州

産酒米「ひと

ごこち」の味を

十分に引き出

した芳醇な味

わいでのいな

ら辛口でキレ

の良い後口を



大吟醸 桜露(左)辛口純米(右)

12月 酒造り本格化

10月末から始まった今期の仕込みも12月に入り本格化してきました。第1週目4日に「辛口純米 やまむろ」、5日に「こんな夜に 雷鳥」の上槽が続けて行われ、しぼりたてのお酒が当日のうちに瓶詰めされました。

「やまむろ」は高遠山室産の酒米ひとこちを使用し、高遠の酒販店「高遠旨い酒研究会」加盟店でのみ販売しているお酒。「しぼりたて生」は高遠鉾持神社にある酒造の神様である松尾社に神事・奉納した後、今月12日より限定出荷されます。

また、「こんな夜に」シリーズは全国でも8店舗でしか販売されていない限定流通品です。そのなかでも「雷鳥」はオーソドックス系純米スベックで一番の

人気のお酒です。直汲みや奔りは超レアなもの、もしかここで出会えたらぜひ味わってみてください。

2週目には「純米大吟醸」の仕込みを控え、5日に麴米の洗米作業。精米歩合40%のひとこちの限定吸水（8分40秒）が行われました。

この先より寒さが厳しくなっていく中、酒造りも佳境に入っていきます。素敵なお酒を醸し、もつとみなさんにお酒を楽しんで頂けるよう励んでいます。



「雷鳥」上槽中！



40%ひとこち洗米作業

黒松仙醸

大吟醸

桜露

平成25年

第84回関東信越国税局酒類鑑評会

吟醸酒の部 優秀賞受賞

株式会社 仙醸

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

URL <http://www.senjyo.co.jp> E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

※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。

※価格は2013年1月現在、消費税5%を含む。

【アルコール度】 15度
【精米歩合】 40%

720ml ¥3,360



総務部 長谷川 美穂
入社12年目

入社12年目。総務と営業事務の仕事をしていきます。
作業内容のほとんどがコンピュータ化されて、日々の実績等が簡単に出来るため営業部を叱咤激励するのもお役目。表では厳しく、裏では暖かく見守っています。
仕事以外では、高校時代から続けている琴・三味線に力を入れていきます。グループを結成して、長野県内を中心に年に数回コンサートを行っています。社員の方にも会場に足を運んで頂き、本当にありがたいです。ですから、毎日の練習は欠かせません！もともと多くの方が邦楽に触れて、日本の伝統文化が継承されていけば、またその一助となればと思っています。日本酒も邦楽もこの国で育まれてきた文化です。それを次の世代に語り継いでいくのは簡単ではありませんが、仲間と共に前進していきたいですね。

発売から1年経過した

「黒松仙醸 とぶろく」

たくさんのお客様からの感想を頂いています。

近所の飲食店でどぶろくを飲み、おいしかったのでビンのラベルの電話番号を控えて注文しました。家族で飲みたいと思います。

(下伊那郡下条村 女性 N様)

長野の酒メッセでどぶろくを試飲し、おいしくてもっと飲みたいと思います。注文しました。(長野市 男性 K様)

どぶろくを先日購入し、堪能しました。お酒の概念を超越した、大変新しい経験でした。しかも、アルコール度数が一般の日本酒より低いため、日本酒が苦手の方も楽しめると感じました。(千葉県 S様)

久しぶりにドブろクの味を味わった。美味であったので隣近所に配った。従って、再注文した次第です。

(東京都 I様)

にがり酒が大好きなので、お店の方のすすめで買ってみました。大変飲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。

(伊那市 女性 M様)

たくさんのご意見・ご感想をいただき、ありがとうございます。たくさんのご好評を頂き、通年販売が決定いたしました。

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

夢を見る

顧問
伊藤 好

最近食品業界を震撼させています偽装表示でなく、虚偽表示ですが、有名ホテルや老舗料亭はじめレストランや食堂、居酒屋、デパ地下、スーパーに至るまで虚偽表示を否定できる方がいるかどうか分かりませんが、おそらく少ないことでしょう。原料から加工に至るまで完璧に身元調査は出来ないでしょう。故意でなく結果、使用していたケースを含めると食に携わる人々は疑心暗鬼になりましようが、業界全体としては見直しい機会だったと緩く見るのが肝要ではないでしょうか。

弊社はこのことでは相当に諸問題をクリアしていますが、完璧とは云えない訳で添加アルコール生産地の解明などは明瞭を欠きます。故に原料の作り手を明確にして安心万全を期す酒造りの確立を早期に実現することが思い(夢)になるでしょう。新商品の開発などの新たな挑戦は無限の夢で満たされています。尚 次回からは随筆と致します。

編集後記

編集委員長
伊東 明

今年も残すところもう少しとなりました。11月の中旬には高遠でも白い物がちらちら来しました。こんなことは近年になかったことです。本当に寒い冬になりそうです。湯煎で少し温めた日本酒で身も心も温めて下さい。また、年末お歳暮商戦は景気の上向きにより前年より売れ行きも良く高価な物が売れそうです。酒類業界の景気はまだまだです、年明けには消費税が8%に上がりますがこれ以上消費が冷えこまないよう祈るばかりです。寒い冬はお洒落な酒器で燗酒を楽しんでください。

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

E-mail kuromatsu@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

