

藏 樂

くらら kurara



Kuromatsu Senjyo
株式会社 仙醸
第30号 2019年3月1日発行
発行 株式会社 仙醸 蔵樂編集委員会

造り酒屋の吟醸麹

今回は、昨年末に販売を開始した「造り酒屋の吟醸麹」（¥886／600g）について取り上げます。

発売の経緯

当社は日本酒醸造元として創業以来、麹づくりに携わってきましたが、酒の原材料の一つである麹そのものの販売を考えたのは、最近のことです。近年の塩麹ブーム、甘酒ブームに代表されるように、日本の伝統的な発酵食品、特に麹関連食品の価値が見直される中で、甘酒や塩麹を購入するよりも、麹から自宅でつくろうというニーズが出てきました。

発売までの課題は二つ。一つは、常温で販売するためには、麹を乾燥させ、水分量を10%以下にする必要があるのですが、一年を通して麹の乾燥ができる環境が整わなかつ

たこと。もう一つは、既に昔から営業されている地域の麹屋さんの麹がある中で本当に売れるかどうか確証がないことでした。

吟醸麹の特徴

今回発売を開始したのは、乾燥方法を確立できることに加えて、スーパー等で売られている麹と、品質の面で違います。あると感じたためです。市販されている麹も様々ですが、精米歩合は90～95%くらいが一般的です。これに対し

て当社の麹は、70%まで精米してあります。これにより、玄米の外側のタンパク質や脂肪分が削られ、よりデンプン質の比率の高い米になります。（当社のあまざけも同じ70%精米の麹を使用）

あまざけも嗜好品なので精

象は、「まず見た目が全然違う。粒がそろっている」「麹臭さがいやで甘酒を飲まなかつた孫が、おいしいと言つて飲ん

ります。実際、地元スーパー様のご協力をいただき、店頭で当社の麹で作った甘酒をお客様に試飲していただきました。試

作してくれた方の印象は、「まず見た目が全然違う。粒がそろっている」「麹臭さがいやで甘酒を飲まなかつた孫が、おいしくなっていました。だ」とのことでした。その一方、その違いをお客様に伝えています。70%精米の麹の甘酒のほうが、雑味の少ないすつきりした甘みに仕上がる



活動報告

「仙醸 造り酒屋の吟醸麹」を 使った手作りあまざけ試食会

仙醸のある高遠町のスーパー、ニシザワ高遠食彩館で、仙醸の新商品「造り酒屋の吟醸麹」を使った手作り甘酒の試食会を開催して頂きました。

ジャム程度の固さに仕上げた甘酒をクラッカーに乗せて「食べる甘酒」として、お湯で割つて「飲む甘酒」として、計2種類を提供し来店客にふるまいました。

試食用の甘酒を作った方の感想は、仙醸の麹は麹臭さがない。麹自体がサラサラで非常に品質も高い、とのこと。実際に試食したお客様の感想も上々!皆美味しいと好評でした!

お客様とお話をさせていただく中で、思っていたよりも自分で麹を使って甘酒を作るという人が多いことに驚きました。中には麹から作るよなんていう方も!

今後も、商品を発売するだけではなく、その商品の良さを知つていただくためのPR活動にも力を入れていきたいと思います。

仙醸新酒まつりのパン案内

日時

2019年4月6日(土)・4月7日(日)

午前9時から午後3時

平成最後の「仙醸 新酒まつり」を開催します。

高遠城址公園よりも一週間ほど早く開花する、仙醸のタカトオコヒガンザクラをめでながら、出来立て新酒をお楽しみいただけます。

また、昨年好評いただきました、「蔵内タンク直詰め酒」を本年も販売。売り切れ御免の商品です。両日とも午前9時開場となつております。



イベント情報

2019長野酒メッセ IN大阪・東京のご案内

弊社も参加します!

1. 開催日時

大阪..2019年4月15日(月)
東京..2019年5月8日(水)

時間..午後1時~午後8時(大阪・東京共通です。)
第1部..午後1時~午後4時
卸、小売、飲食店様のみ入場可

第2部..午後4時30分~午後8時
一般消費者のみ入場可

*昨年同様に第1部、第2部、完全入替制です。

2. 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

※詳しい内容は、長野県酒造組合HPをご覧ください。

商品に関するお問い合わせ・ご注文は

株式会社 仙醸

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

HPアドレス <https://www.senjyo.co.jp/>

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

YAHOO! ショッピング 藏仙醸 <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

高遠だるま市 旧酒蔵開放

今年も2月11日(祝・月)に伊那市高遠町にて高遠だるま市が開催されました。この日は鉢持神社の参道に縁起物のだるまの露店が並び、桜だるまや地元の特産物を販売する露店が軒を連ねました。
今年も、弊社の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、「生」どぶろくななど数種類のお酒の試飲・販売も行われました。搾りたての新酒を味わえるとあり、多くのお客様に立ち寄つていただきました。1品ずつ真剣に味を確かめながら試飲されていく方、温かい甘酒を飲みながら楽しそうに過ごす家族連れなど、休憩所がいっぱいになるほどの盛況ぶりでした。
例年に比べ寒く冷え込んだ今年のだるま市でしたが、多くのお客様にお越しいただきました。