

藏樂 KURARA

Kuromatsu Senjyo



● ● ●	原料	米・米麹
酵母		協会701号
精米歩合		55%
アルコール度数		17度(予定)

4月上旬
蔵出し!

今年は長野県産の酒米で近年評価の高い金紋錦で仕込んだ純米吟醸。金紋錦を使用するのは初年度のため野趣に富んだ金紋錦の特徴がどのような形で生原酒の味わいに現れるか、どのような熟成をしていくか楽しみなお酒です。含まれる炭酸ガスを逃がさないよう瓶詰めしますので、開栓時ははじける気泡の舌触りが美味。蔵元でしか味わえなかつたしぶりたての感動をお届けします。

昨年、新発売し好評いただいた直汲み生原酒。今年も造り終盤の4月上旬に発売します。槽口から流れ出る生原酒を無加圧で丁寧に直詰めした年に1回しか詰めない限定商品です。

酒米で近年評

や菊、松や竹など日本古来の花や樹木が昔からよく使われています。最近では、ワインと見間違えるほどモダンなデザインも見かけます。その中につつて「仙釀」の桜ラベルはかなりのレトロ路線。一升バスで県内外からたくさん的人が高遠を訪れるようになりました。一九七三(昭和四十八)年、社名が高遠酒造から株式会社仙釀に代わった後、しばらくして「地元に合つたでやかな桜のラベルにしよう」といくつかの候補の中から、当時としては色数の多い華やかな絵柄を選んだそうです。

◆桜のように愛されるお酒を
日本酒の銘柄やラベルには、梅

ばかりの桜の光景、光り輝く山里の春が目に浮かぶようです。人は変わつても花は変わらず。喜ばれるお酒を造り続けたい、そんな大きな誇りが、小さなラベルから伝わってくるのではないでしょ

うか。

◆「桜ラベル」誕生秘話

高遠城址公園の満開の桜を思わせる「仙釀」(1・8L瓶)のラベル。

金色の下地と雲間に「タカトオコヒガンザクラ」の見事な枝ぶり、濃淡のピンク色で細かく描かれた花の数々は、まるで小さな屏風絵のようです。

創業者「黒河内松治郎」の名を冠して「黒松仙釀」という銘柄がありながら、大吟醸「桜露」や純米大吟醸「櫻雲橋」のラベルにも商品名とともに桜の花がデザインされています。桜の名所・高遠の地で醸造している証であると同時に、地域で一番たくさん飲まれている

普通酒「仙釀」に蔵元のイメージを込めたのでしよう。

「仙釀」の桜ラベルが誕生したのは今から約四十年前。そのころから、お花見シーズンになると観光

バスで県内外からたくさんの人

が高遠酒造から株式会社仙釀に代わった後、しばらくして「地元に合つたでやかな桜のラベルにしよう」といくつかの候補の中から、当時としては色数の多い華やかな絵

柄を選んだそうです。

◆桜のように愛されるお酒を

日本酒の銘柄やラベルには、梅

長野県産金紋錦使用
季節を彩る酒
直汲み生原酒



酒造雑誌

社長 黒河内 貴

(株)仙醸の

「職場の教養」

今回は当社の朝礼をご紹介します。かつては各部署の業務予定、社長(現会長)訓示だけでしたが、現在

は「おはようございます、いらっしゃいませ、ありがとうございます」という言葉がとうございました」の発

声練習の後、皆で本を読んで当番が感想を発表しています。一日に、一節(平均2ページ)ずつですが、文字を追うことによって集中力を高めることと、人前で感想発表をする良い練習にもなります。本は私が決めますが、テーマが偏らないように注意しています。これまで読んできた本は以下のとおりです。

◆『幸せになる生き方、働き方』

塚越寛(PHP研究所)

「かんてんぱぱ」で有名な伊那食品工業株式会社の塚越会長著。48年連続增收増益を続ける超優良企業。同じ伊那市で、私も勉強会に参加させていただいています。「目先の利益でなく遠くをはかること」「掃除の大切さ」など、具体的ですが深い内容が詰まつた本。

◆『招客招福の法則』

小阪裕司(日経ビジネス文庫)

日経流通新聞(MJ)で人気のコラムをまとめた本。ちょっとしたPOPの書き方やお客様に対しての手紙などで、お客様の心をつかみ、結果として売上を伸ばした事例などが取り上げられています。特に小売酒販店の事例も多く、参考にさせていただいている。

◆『商売心得帳』

松下幸之助(PHP文庫)

商売の神様、松下幸之助が商いの心構えを説いた本。書かれたのは今から40年ほど前ですが、昔も今も変わらない商売の本質について考えさせられます。「商品を大切に」「お得意様を大切に」といった当たり前のことを徹底する大切さを教えてくれます。

◆『生き残る技術 -無酸素登頂- ツップクライマーの限界を超える極意』

小西浩文(講談社+α新書)

著者は8000メートル級の山を酸素ボンベなしで登る「無酸素登頂」に挑戦し続ける登山家。困難に挑戦することの意味、自分の心をコントロールすること、仲間やチームを率いる厳しさなど、生死をかけて挑戦する中でつかんだ極意はビジネスにも参考になります。

◆『おいしい穀物の科学』

井上直人(講談社ブルーバックス)

日本酒の原料はお米ですが、広く言えば穀物の1品種です。人類は穀物栽培によって文明をつくり、地域の風土に合わせて品種改良し、加工調理に工夫を施し、食文化を生み出していました。その中に米の加工飲料である酒や焼酎があるという背景がわかる本。

◆『現代語訳 学問のすすめ』

福沢諭吉(斎藤孝訳)(ちくま新書)

明治5年に出版され当時大ベストセラーとなつた本が現代語訳により読みやすく生まれ変わりました。個人が学問をし、精神的にも自立することが国を強くし、国際社会の平和と個人の幸せにつながるのだと説く近代日本で最初にかかれた自己啓発本。

読書を始めて4年ほどになります。名著と呼ばれる本でもなかなか読む機会がない中で、2ページずつでも毎日読んでいけば負担にならず読破できるし、読んでみると面白ことがわかります。企業の成長には社員一人一人の成長が欠かせませんが、この積み重ねが会社の発展と個人の幸せにつながることを信じて継続しています。

蔵入り

野沢温泉で試飲販売
♪温泉とお酒で心も体もぽかぽか温か♪



今年1月から毎週土曜日夜、長野県の野沢温泉で試飲販売をしています。

温泉街には十三の外湯が点在しており、温泉客・スキー客の皆様が温泉巡りを楽しめます。そこで、街の中にある長野屋酒店・久保田屋酒店の店先で、お酒、どぶろく、梅酒などを試飲販売し、宿へ持ち帰って温泉後に飲まれる方、お土産にされる方に人気です。

江戸時代から守られてきたという外湯は天然温泉100%かけ流し。各共同浴場には地元村人と観光客が一緒にゆったり温泉に浸かって楽しんでいるそうです。豪雪地帯の野沢温泉とあって、販売中、商品にどんどん雪が積もっていく苦労もあります。県内外からのお客様、外国人のお客様も多く、英語の商品POPも用意して毎週、営業部社員が奮闘しています。3月下旬まで「試飲販売」を行います。

Event Information

高遠さくら祭り

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」に選ばれています。期間中、各方面からのシャトルバスと、城址公園、歴史博物館などを循環する「お花見循環バス」「夜桜シャトルバス」が運行されます。高遠ばやしの巡回やさくら茶サービスなどイベントも盛りだくさん！Sakura写真教室では園内華麗な夜桜を楽しみながら、プロカメラマンがテクニックを伝授します。観桜期間中、高遠商店街の旧仙釀蔵にて、試飲販売をしておりますので、休憩にもご利用いただけます。ぜひ、お立ち寄りください。

■期間:4/1(水)～
4/30(木) ■開園時間:8:00～17:00
(最盛期は6:00～22:00) ★ライトアップ: 桜の咲き始め～桜の散り終りまで 日没～午後10時 ■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

今年も春日城址公園にて「第12回伊那谷新酒祭り」が開催されます。春日城址公園の城跡内には、ソメイヨシノとコヒガンザクラが約420本植えられています。満開の桜の木の下で、伊那谷のお酒を愉しみませんか。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:4/11(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



2015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。

2015長野の酒メッセIN大阪&東京

一信州がうまい。空気がうまい。水がうまい。一関東・関西で信州のお酒が味わえます。 ■期日:【大阪】4月20日(月)【東京】5月13日(水) ■時間:14:00～20:00御売・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



仙釀新酒まつり

第5回「新酒まつり」を4月11・12日の二日間、(株)仙釀で開催します。この頃になると高遠の町には遅い春が訪れ、あちこちで桜の開花の声が聞かれるようになります。少し暖かくなった春の気配を感じられる中、新酒を味わっていただきたく試飲販売を行います。

高遠町上山田の仙釀蔵を一般公開して、今期の新酒や定番のお酒、どぶろくなどをご用意します。

期日:4月11日(土)・12日(日)
時間:9:00～15:00
場所:(株)仙釀
入場料:試飲用お猪口500円



敷地内の30本もの桜咲く下で、仙釀のお酒をゆっくりご堪能いただく、多くの皆様のお越しをお待ちしております。

今年の「新酒まつり限定」の新酒は4種類(予定)。純米吟醸ひとごこち60%(精米歩合)から純米吟醸愛山55%まで、普段、お店で買うことができないしぶりたての蔵出し新酒をお楽しみいただけます。来てくださる方々しか飲めない限定品です。

また、あまざけやさくら茶などもご用意しますので、お酒を飲まれない方、ご家族連れもご来場大歓迎です。運転手やお子様、お酒を試飲さ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。



会場・お問合せ

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



美食探訪

長野県
飯田市

で仙醸の呑めるお店



住 所	長野県飯田市鼎 名古熊2520-1
ア クセス	飯田市アップルロード沿いのアピタ方面 へ長姫高校手前
営 業 時 間	17:00~22:00
定 休 日	水曜日
T E	0265-21-2522

年末恒例「黒松仙醸 年とり酒」

たくさんのお客様からのご感想を頂きました。

とても美味しかったです。生酒ならではの経時変化もあり満足です。
(横浜市・男性)

今年初めて購入して飲んでみました。このような濃厚な酒で、味も香りも良いものに出会えると嬉しいです。もう一本買っておけばよかったと後悔しております。また、来年を楽しみにしております。

(京都・男性)

コクがあり、さっぱりしていてのど越し良くて、いくらでも入っていい感じ。いつも美味しいただいています。!!
(駒ヶ根市・男性)

6~7年前から飲んでいます。フルーティーさが何とも言えない飲み口となっております。暮れの楽しみのひとつであります。
(上伊那郡・男性)

普段お酒はいただきませんが、興味本位で口にしたところとても美味しい!
(上伊那郡・女性)

毎年楽しみにしています。皆様の努力が微妙に変わり、毎年、期待感が楽しみであります。
(上伊那郡・男性)

すっかりファンになっています。味は毎年微妙に変わり、毎年、期待感が楽しみであります。
(上伊那郡・男性)

みんなの吉



コラム

追憶

株仙醸 顧問
伊藤 好

年と共に地域社会では与えられる役が変わります。古希を迎えるようになると、菩提寺護持会総代を受けるようになります。先祖伝來の古里をいかにするかを考えるようになります。

とりあえずは、菩提寺恒例の大晦日の鐘楼での二年参りの鐘つきに参加して、心新たにと軽く考えていました。が、暮れの総会で突如、護持会長の職をいたなくこととなりました。ありがたい名誉などとはいえ、甚だ心に重い大役で、新春を穏やかにとの想いから一気に気を引き締めることとなりました。

例年より早い十二月からの時ならぬ積雪などで早速境内の除雪作業、新年度の総会準備などで悠長に季節の機微の変化を取り上げようとしていた随筆を書けなくなりました。白銀の世界に指す陽光は、厳しい冷え込みの伊那の里に貼るの温もりを与えてくれるありがたい光です。

「誰でも気軽に来て頂ける、ごく普通の焼肉屋さんを目指します。」広い駐車場のお洒落なお店の福ふく亭は飯田市アップルロード沿いをアピタ方面へ曲がるとすぐです。落ち着いた内装とゆつたりスベースは、家族連れでも安心の雰囲気の店内です。もともと料理店を営んでおり、明治に入つてから食肉販売卸業を始め今日に至るまで肉を知り尽くしました。「肉のプロ」が経営する焼肉屋さんです。

県内産の良い牛にこだわり、店主が納得した上質のお肉を出来るだけ安く食べて頂くように「精一杯」というお値段をご用意しております。お店の特徴は、自家製の「ミソ、しょう

食肉店直営!
めざすは
普通の焼肉屋



下伊那地区限定の黒松仙醸「結」は油とキレよく味わえます。

4種類があります。油、甘口、ポン酢の4種類があります。1つの味で食すのも良し、いろいろ混せてみたり肉によつてタレを変えてみても良し。一度訪れると行きつけの一軒になること間違いなしです。

下伊那地区限定の黒松仙醸「結」は油とキレよく味わえます。

ご予算
3,500円(通常平均)
5,000円(宴会平均)

得した上質のお肉を出来るだけ安く食べて頂くように「精一杯」というお値段をご用意しております。お店の特徴は、自家製の「ミソ、しょう

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! 滋賀仙醸 <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