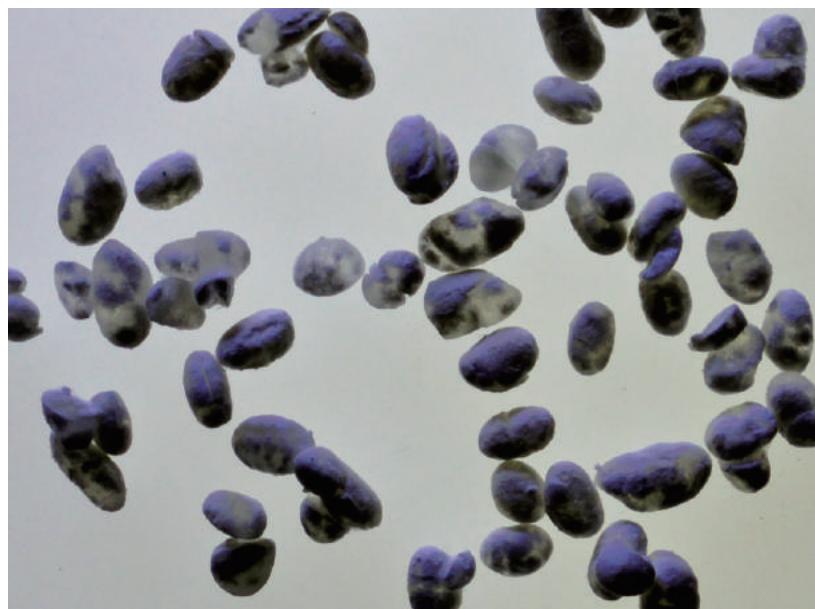


藏樂

KURARA

Kuromatsu Senjyo



この言葉は酒造りにおいて、よく言われます。これは製麹が日本酒造りにおいて一番重要な工程だという事です。重要な順位は確かにそういうのですが、良い麹を造るには、その前の工程＝洗米・浸漬・蒸米がとても重要になってしまいます。従つて造り手にとっては「一に洗米、二に浸漬、三に蒸米」といつても過言はありません。



特に大吟醸に使う高精白の米を洗うときは気を遣います。高精白な米ほど精米作業中の摩擦で水分が失われてしまふので、洗米と浸漬は秒単位で時間を決め「限定吸水」というやり方で行います。これは少量の米を手作業で洗米・浸漬し、目標の吸水率になるに計測しながら行います。米の吸水率の数%の差が麹造りや醪(もろみ)の出来不出来につながるので、杜氏・蔵人とも素早い作業で行います。米の重量に対しても約30%の水分を吸わせるので、品種・精米歩合・白米水分・水温などによって時間が変わってきます。今までのデータや経験でベストな吸水を狙いますが、工程の中でも難しいところです。

毎年毎年、その年収穫された米に慣れるまで苦労されが、今年の米の特徴をつかみ、それを生かした酒造りに取り組んでいます。

今シーズンも、皆様に喜んでも頂けるお酒を造れるよう、弊社一丸となり、頑張りたいと思います。

毎年毎年、その年収穫された米に慣れるまで苦労されが、今年の米の特徴をつかみ、それを生かした酒造りに取り組んでいます。

一本一本味わうことに、日本酒の味の奥の深さを感じていただけます。またお料理によつても味わいが変わります。ぜひ色々な組み合わせを試してみて下さ

「一に麹、二に酛、三に造り」

冬

く、内側が軟らかい「外硬内軟」の蒸米が理想です。良い麹とは米粒の芯まで菌糸がくい込んだ「突きハゼ」型という麹です。これは吟醸などの日数の長い醪(もろみ)に耐える力があります。仕込みに使う蒸米とし、蒸米がとても重要になつてきます。従つて造り手にとっては「一に洗米、二に浸漬、三に蒸米」といつても過言はありません。

次に「蒸し」です。外側が硬く、内側が軟らかい「外硬内軟」の蒸米が理想です。良い麹とは米粒の芯まで菌糸がくい込んだ「突きハゼ」型という麹です。これは吟醸などの日数の長い醪(もろみ)に耐える力があります。仕込みに使う蒸米とし、蒸米がとても重要になつてきます。従つて造り手にとっては「一に洗米、二に浸漬、三に蒸米」といつても過言はありません。

そして「麹造り」です。蒸米後、放冷機で35度ほどに冷やした蒸米に種麹を振りかけ、麹室に送り込みます。弊社では自動製麹機を使い、今まで培われたノウハウを基にコンピューターで24時間制御し、最良の麹を造ります。およそ、2日で麹が完成します。

その後、酒母造り、仕込み、上槽と工程は続きますが、仕込みまでの工程のすべてで蒸米の水分量が重要になつてきます。

一本一本味わうことに、日本酒の味の奥の深さを感じていただけます。またお料理によつても味わいが変わります。ぜひ色々な組み合わせを試してみて下さ

季節を彩る酒

黒松仙醸 吞み比べセット



社長 黒河内 貴

当社の歴史と今がわかる展示ルーム開設！

この10月に、これまで営業の事務所として使用していた部屋を商品展示スペースとしてリニューアルいたしました。今回はこれについて触れます。

◆より良いおもてなしのために

改装の目的は一つ。当社を訪れる一般のお客様や、得意先である酒販店様、飲食店様に対するおもてなしの向上と、商品や会社の歴史をより深く知つていただくことになります。もともと事務所の建物も昭和40年代建設の古いものでしたが、西高遠にある旧酒蔵の土蔵に眠っていた古い家具や、お酒をしぶるための木槽などを持込むことで、歴史を感じさせるレトロな雰囲気になりました。



◆あるものを生かしきる

壁一面に並べられたお酒の徳利は、その当時のものです。



また、南アルプスの麓、三峰川の水力をを利用して発電し、電力の供給を行つた高遠電灯株式会社（中部電力の前身）の貴重な写真も展示しています。この戸台水力発電所には当社の2代目社長が初代社長を務めるなど、建設にも関与しました。また水力を利用して米の精米を行つた際に使つた木製の歯車も展示しています。また明治時代の酒蔵や醸造蔵の上棟式の写真なども時代を感じさせます。

◆今後の活かし方

このスペースを今後、次の3つの目的で使っていく計画です。

1. 自社の現在、過去、未来をつたえる、自社商品の展示コーナー
2. 地域のおいしいものを集めたコーナー
3. 食文化について学んだり体験したりする機会の提供

清酒のラインナップを中心に商品が一目でわかるよう展示するほか、酒粕、あまざけ、麹関連商品、さらには弊社の酒粕を使用したわさび漬けなど、協力企業様とのコラボ商品なども紹介する予定です。また具体的には決まっていませんが、お酒をおいしく飲むための酒器や、地域特産のおつまみなども順次扱うことも検討しています。お酒を中心とした豊かな食文化の提案が皆様にできますよう準備していきます。またお近くにお越しの際はお気軽に立ち寄りください。社員一同心よりお待ちしております。

第6回 仙醸蔵まつり

第7回仙醸蔵祭りが10月25日(日)に開催されました。

約35種類ほどの清酒、焼酎、リキュール、その他の醸造酒、あまさけ、スムージー等々をショットグラスを購入で飲み放題の試飲コーナーや、無料振舞いのスタッフ特製の豚汁、粕汁、ポップコーンがあり、新潟名物の販売店があり、たくさんの人で賑わいました。

7回目ということもあり定着したイベントとなり県外のお客様も多くご来場いただき楽しまれたようです。

「醸造蔵の見学」、「利き酒イベン

ト」などは大変満足したと感想をいただきました。お客様の素敵な笑顔はとても幸せな気持ちになりました。仙醸スタッフ一同心より御礼申し上げます。

次回の蔵祭りも、もつともっと楽しくするために頑張りますのでは是非ご参加ください。



お楽しみください。

フレッシュな味わいを

搾りたてならではの香りと

年に一度しか味わえない

お酒で迎えませんか。

年の瀬と新年を搾りたての

祝いの一献

青酒
年とく酒
仙醸



黒松仙醸 年とく酒
しづくたて生原酒

1.8ℓ詰 2,592円(税込)

化粧箱入り 2,700円(税込)

【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】18度
【精米歩合】70%

予約限定販売

ご予約はお近くの酒販店まで

予約締切日 平成27年12月15日

12月中旬頃にしづく、22日より店頭販売を開始いたします。
ご予約された酒販店にてお引き取りをお願いします。

寒造り純米生原酒

新春仕込み

だるま市
しづく

限定
蔵出し



二月十一日 蔵出し

仙醸 旧酒蔵開放のぞ案内

高遠だるま市当日、(株)仙醸 旧酒蔵を開放いたします。純米生原酒「だるま市しづく」や限定酒の利き酒コクナード(有料)をご用意いたしました。

日時…2月11日 8:30~15:00
場所…伊那市高遠町西高遠1653

高速 だるま市



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。

美食探訪

長野県
高森町

で仙醸が呑めるお店

龍巳 米つ子寿司



住所 〒399-3102
長野県下伊那郡
高森町2196-2
営業時間 11:30~14:00
17:30~22:00
定休日 木曜日(予約応相談)
TEL 0265-35-4891

昭和50年、寿司弁当などの仕出し問屋からスタートし、昭和53年に現在の場所で喫茶店をオープン。平成15年にリニューアルし今年12年目を迎えます。メニューも喫茶店当時のものから、にぎり寿司、各種定食まで取り揃えてあります。中でもおすすめなのが、昔ながらのナポリタンと高森産のアルブスサーモン(ジマスの三倍体の養殖品種)を使ったサーモン丼です。ナポリタンは喫茶店だった頃の味が常連さんに好評で今もそのままの頃の味を守り続けています。また、サーモン丼は2~3年物の通称ジャンボと言われるアルブスサーモンを使用しています。平成25年3月の中部国際空港



すし屋のナポリタン アルブスサーモン丼

外での経験も豊富です。宴会も、予算・料理内容など、お客様の相談に応じていただけます。地元食材にこだわったおいしい料理を仙醸の辛口と一緒にどうぞ！

でのイベント「南信州うまいものフェスティバル」ではサーモン丼が見事グラランプリを受賞しました。また、2代目の賢二さんはグアムのハイアットホテルで料理長を務めるなど海

どぶろくもにごり酒もおなじだと思ってた。勉強になつた、これからも参加したい。

伊那市・女性

10月25日開催された

第7回 仙醸蔵まつり

来場されたお客様の声

清酒つてこんなに種類があるんだ。よくわからないから色々飲んでたら酔っ払いました。飯田市

男性

どぶろくが大好き、本当に美味しい。友達にすすめて褒められたよ。

駒ヶ根市・女性

欠かさず来ているよ。明日は休みにしてしつかり飲んでいくぞ。伊那市・男性

これから季節は日本酒だよな。奥さんと一緒に来ました、プチデートでとても楽しい。

伊那市・男性

人生上り坂も下り坂もありますが、もうひとつありました。マサカ(真坂)という坂です。ある日曜日の早朝、突如左足に違和感を覚えて足を引きずると、家内がそれは脳の異状でしたので担当医も原因を見つけることはできませんでしたが翌日、神経内科に連絡して向かいましたが着いて診察時には足の異状はありませんでした。僅か数十分の異状でしたので担当医も原因を見つけることはできませんでしたが翌日、神経内科で精密検査を受けるよう指示されました。病名はTIA(突発性脳梗塞)のことでした。早期の発見と治療のお陰で何の後遺症もなく従前通りの生活ができるのはありがたいことでしたが、マサカ自分がなるとは思いませんでした。三つ目の坂がないように、普段の健康管理が大事ですね。

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!酒藏仙醸 <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

コラム

追憶

(株)仙醸 顧問
伊藤 好

本誌の感想や仙醸の商品に関するご意見、ご感想をお寄せください。宛先はページ最後に記載しております。お手紙、Eメール、FAXでお寄せ下さい。