

# 宗太の酒かわら版

第2号

卯月



2017年4月1日発行

【発行者】

有限会社

渡辺宗太商店

〒965-0024  
福島県会津若松市白虎町1番地  
TEL.0242-22-1076  
FAX.0242-24-5173

4月となり、新しい環境でこの新聞をご覧になっている方もいらっしゃるかと思います。厳しい冬も終わり命の芽吹きを感じる、最も心地よい季節の到来です。そんな節目の季節には、心地よい旨味を持ちながら、軽やかな後味のお酒をご紹介します。その酒で、ちよつと怖いあの上司や取引先とレッツ！ノミネーション（もう死語ですか！）一緒に飲んで見たら、案外いい人かもしれませんよ！

宗

## ● 今月のオススメ



## 河沼郡会津坂下町 廣木酒造本店 飛露喜 純米大吟醸

〔原料米〕兵庫県産 山田錦 / 精米歩合：麴米40% 掛米50%  
日本酒度：+3〜5 / 酸度：1.4 / アルコール分：16度

720ml 二、七〇〇円 (税別)

飛露喜シリーズの最高峰「純米大吟醸」。飛露喜がデビューを飾ったのは、ミレニアムを目前に控えた1998年の事です。廣木酒造本店さんは飛露喜を世に送り出し、「特別純米無濾過生」と言えば「飛露喜」と言われるほど人気蔵元になりましたが、年間を通して旬の味わいを表現できる「生話」をラインナップし、その人気を確固たるものにした。飛露喜が飛露喜たる所以それは、つねにその先を求め続ける「探究心」。また、それを仕込み期間中切らすことなく保つ。まさにレジェンドと言われる蔵元です。そんな飛露喜の次の一手。それがこの純米大吟醸です。手の届くところにある、最高の酒。オール山田錦で醸した、飛露喜純米大吟醸まさに地酒の王道です。

### 飛露喜の購入方法について

当店では、

#### ① 月に1度の整理券での販売(朝7時より配布)

※日程については、販売日の前日に発表いたします。詳しくは、当店のブログ、Facebookをご覧ください。

#### ② ポイント制での販売(購入には10ポイント必要)

※当店にこれまでのご購入金額1000円まで1ポイントとなります。一部対象外商品もありますので、ご注意ください。

右の2つの方法で販売しております。非常に数の限られた人気のお酒のため、このような方法を取らざるを得ない状況です。

今後、皆様により良い形の販売方法を模索してまいります。ご理解ご協力の程宜しくお願ひ申し上げます。

### 発売中



会津若松市七日町  
鶴乃江酒造  
会津中将 特別純米  
うすにごり生酒

1.8ℓ  
精米歩合：55% / 日本酒度：+2  
酸度：1.5 / アルコール分：16度

720ml  
一、八〇〇円 (税別)

一、五〇〇円 (税別)

やさしいけど、やさしくない。うすにごりと言いつつ、インパクトは薄くない。しっかりと味のタレが絡んだ肉料理と一緒に楽しみたいお酒です。

鶴乃江酒造から、季節限定 特別純米がリニューアルして登場。昨年までの「特別純米 荒走り」と「中汲み」を統合し、「うすにごり生酒」となりました。近年の会津中将は、どんどん美味しくなっています。口当たりは、フレッシュさを感じる微かなガス感。上品な甘みと、綺麗な余韻の中に新酒らしいほのかな苦みを感じました。会津に春の訪れを感じさせてくれる1本、ぜひお楽しみください。

### 発売中



喜多方市 夢心酒造  
奈良萬  
純米吟醸 酒未来

1.8ℓ  
原料米：山形県産 酒未来  
精米歩合：53% / アルコール分：16度

三、〇〇〇円 (税別)

昔と今のいいとこ取りをした感じのバランスがいい。余計な香りがしない分、春の香りとともに存分に楽しめそう。アツキの酔味増和え・セリのおひたし・踏の臺の天ぷら……うーん、どれも美味しそう!

奈良萬を醸す夢心酒造は、平成10年より地元産の酒米 五百万石にこだわり続け、お酒を造ってきました。その奈良萬が昨年、満を持しての新チャレンジとして挑戦したのが、「酒米 酒未来」。酒未来は、山形県 十四代醸造元 高木酒造が育成したお米と

して知られています。酒未来2年目造りとなります本年も、奈良萬らしいバナナ系の穏かな香り、味わいは綺麗な酸味と広がる旨み、後味のキレも良く、爽快な飲み心地です。新奈良萬！お飲み逃しなく！

### 発売中



南会津町田島 会津酒造  
山の井 50

1.8ℓ  
原料米：雄町  
精米歩合：50%  
アルコール分：15度

4、一〇四円 (税別)

720ml  
一、九四四円 (税別)

「自由な発想で酒を造る」をコンセプトに、南会津の若き蔵元・渡部景大さんが造る、山の井。精米歩合のみを商品名にして、それぞれのコンセプトを分けています。今回の「山の井50」は、華やかな香りと、透明感のある柔らかく飲みやすいお酒。スキリと爽快な味

わいですが、芯のある柔らかい旨みの筋はきちんと二本通ったバランスのよい酒質です。そんな事を書いては見ましたが、「感じるままに飲んでください」の裏張りの言葉通り、先入観なしにお楽しみください。皆さんは、どんな山の井を感じましたか。

### 発売中



宮崎県都市  
柳田酒造  
霞千本桜「芋焼酎」

1.8ℓ  
使用芋：宮崎県産 黄金千貫  
麹米：み系358(黒麹G型)  
アルコール度数：25度

一、四〇七円 (税別)

宮崎県都市にある、小さな焼酎蔵 柳田酒造。工業系大学を卒業、バリバリのエンジニアを経て蔵に戻った蔵元が着目したのは蒸留機でした。どこの蔵とも違う、独自の温度で蒸留される焼酎は、オリジナリティある味わい。さらには、一度途絶えてしまった芋焼酎ブランド「千本桜」を35年ぶりに復活させました。

その中でも、春の桜が咲く時期に合わせて発売するこの「霞千本桜」は、前年の秋に蒸留した原酒を静かに貯蔵し、冬の寒い間、表面に浮いた油を丹念に取りつづけました。桜の開花を楽しむ宴にふさわしい、程よく甘く格別な爽やかさを感じる味わいになっております。



# 店主がこつそり通う

## オススメ居酒屋

準備中

めでたく創刊したものの、未だ居酒屋紹介の形を決めきれずに悩むスタッフ。「居酒屋のことは居酒屋で考えよう！」というポリシーだけは曲げずに河岸を変えてなお、社外ミーティングは続く……



宗 まずはお疲れ様。今日は第1回の反省会と今後のアイデアなど意見を出し合えばいいなと……  
 田 若旦那の言葉を突然遮る奴が……  
 宗 すいませ〜ん、オーダーお願いします〜す。  
 田 いらつしやいませ！ご注文伺います。  
 田 ……(何故か一瞬間が)。あつ、まずオスメのお酒を2合お願いします！  
 店 かしこまりました！

名物の煮込み 300円



門 煮込み、美味いなあ。  
 店 かしらタレ、お待たせしました！  
 門 かしらも美味いなあ。  
 宗 幸せそうだな。こは、お酒のことも丁寧に教えてくれるから、わからなくても安心して頼めるよね。飲み頃温度のアドバイスも丁寧だし。  
 門 ボクはここで焼酎飲むの好きです。よし、焼酎頼もう！スイマセン……  
 田 と、オーダーは繰り返される……  
 門 で、どうします？  
 田 どうしましょうねえ？  
 宗 よしっ！来月反省しよう！

宗 さつきの間は声聞いてたの？だめですよ、そういう個人的な趣味は。お店忙しいんだから！  
 田 そうなんですけど、つい聞き入りちゃうんですよ。おかげでつい頼みすぎちゃう。でも絶対外せないのは煮込みです！  
 門 賛成！ここの煮込みは珍しく豚かしの煮込みなんだけど、丁寧な下処理してあるのか、臭みなく柔らかくて、野菜もたっぷり。しかも、ニンニクがパッチリ効いていて

●登場人物紹介

- 宗：宗太郎「会津酒楽館」の若旦那。機械好き。
- 門：山門「会津酒楽館」スタッフ。レゴ好き。
- 田：山田「会津酒楽館」スタッフ。ビクマザ。
- 店：会津若松市の人気居酒屋店主。山田も聴き惚れる美声の持ち主。

完全版は、来月より公式サイトにて順次公開予定!

# イベント情報

4/7-16 (金) (日)

CRAFTSAKE WEEK 六本木

日本全国から注目の日本酒が勢ぞろいする、恒例イベントが今年も開催！  
 時間：12時〜21時  
 会場：六本木ヒルズアリーナ  
 参加費：3,500円  
 (グラス+お酒+食食用250円コイン6枚分)  
 問い合わせ：「CRAFTSAKEWEEK」運営事務局  
 info@craftsakeweek.com

4/14 (金)

春の新酒まつり

県内の34歳元が自慢の新酒を携え、一堂に会します。知事賞授賞式も。  
 時間：17時30分  
 会場：エルティ・ウェディング  
 参加費：6,000円(要予約)  
 問い合わせ：福島県酒造組合  
 ☎024-573-2131  
 ※申込方法はFAX(024-573-2134)またはメール(info@sake-fukushima.jp)にて

4/22 (土)

福興◎福島!! 大森弾丸ツアー2017

大森駅前の飲食店と福島の日本酒が、6年目のコラボ。レッツ、飲み歩き！  
 時間：17時  
 会場：JR大森駅周辺の飲食店  
 参加費：500円(酒器代)  
 ※お酒1杯・お料理1品500円  
 問い合わせ：大森弾丸ツアー実行委員会  
 http://oomoriangan.com/

4/22 (土)

会津清酒屋台村 会津清酒で花見酒in鶴ヶ城

鶴ヶ城の春の風情を感じながら、おススメの地酒を楽しみましょう！  
 時間：16時30分  
 会場：鶴ヶ城二の丸  
 参加費：入場無料  
 (利き酒セット500円※前売り)  
 問い合わせ：会津若松酒造協同組合  
 ☎0242-26-1515

# 店主の独り言

兎にも角にも、全国5連覇に向けて、がんばれ福島！

3月24日に福島県春季鑑評会の成績が発表になりました。酒質的には、近年稀に見る接戦であったそうで、どの酒も昨年以上の出来とのことでした。そこで、県の鑑評会について、少しご説明したいと思います。

年に2回、春と秋に行われ、その年に造られたお酒だけで競われます。部門は、純米の部(アルコール添加をしない部門)、吟醸の部(アルコール添加をした部門)、夢の香部門(秋は、煌母の部)となります。どれもこの鑑評会用に造った酒を出品することから、お酒のF1とも言われています。またほかに、全国、東北などの鑑評会もありますが、全て独立した会となっており、県大会から全国へと勝ち進んでいくことはありません。ですが、全国の鑑評会前に行われる会として、その年のお酒の出来を見る最初の機会ですので、蔵元の皆さんは非常に緊張しながら出品酒を決めています。特に今年は、全国5連覇のかかる福島県ですから、非常に重要な意味を持った会となっています。

そんな中でも、私が注目しているのは、「夢の香」部門です。福島県のオリジナル酒米を使用した部門ですので、知事賞受賞となれば、福島らしい地酒のNo.1になったとも言える部門です。今年には会津中將の3連覇達成というさすがの結果になりましたが、廣戸川、天明も着々と実力をつけてきており、来年も目が離せませんよ。

追伸

廣戸川が参加蔵唯一の全部門金賞受賞という素晴らしい成績を残しました。すごいぞ松ちゃん。

# ポイント限定販売酒あり

当店では、販売数の限られる限定酒については、会員カード(ポイント10必要)にてご案内しております。1,000円で1ポイント(一部対象外の商品あり)限定酒をわかりやすく皆様のお手元!

商品の入荷に関する最新情報は、当店のFacebookページまたは公式サイトブログよりご覧頂けます。

f <http://www.facebook.com/aizu.sake/>



# 会津酒楽館 宗 渡辺宗太商店

〒965-0024 福島県会津若松市白虎町1番地  
 TEL:0242-22-1076  
 FAX:0242-24-5173

【営業時間】9:00~19:00  
 【定休日】毎週火曜日(祝日の際は翌水曜日)  
 毎月第3水曜日(祝日などで移動する場合があります)



会津若松インターより車で約10分  
 JR会津若松駅より徒歩約7分  
 会津バス 三菱伸銅前より徒歩約1分

# 日本酒を愛するスタッフ募集!

当店では、日本酒を愛し、全国に広めてくれるスタッフを募集しています。正社員、バイトに関わらず、募集しておりますので、皆さんの応募お待ちしております。また、勤務体系については柔軟に対応したいと思います。よろしくお願いたします。

- バイトの場合(例)  
 営業時間 9:00~19:00のなかで4時間 週4日程度  
 時給 750円~(個人のスキルによって、昇給あり)
- 正社員の場合 月20万程度(総支給額)

【連絡先】 info@souta-shoten.com / 0242-22-1076(担当:渡邊)

4月の定休日 4日(火)・11日(火)・18日(火)・19日(水)・25日(火)

※連休とさせていただきます