

宗太の酒かわら版

第4号

水無月



2017年6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

会津の夏！地酒の夏が始まります！実は、お酒にも衣替えがあつたんです。日本酒も焼酎も、夏の限定酒が続々と登場しております。寝苦しい熱帯夜に、爽やかな夕暮れに、燦々と輝く太陽の下で、雨が続きじめつとした日にもおすすめの酒は様々ございます。ぜひぜひ、お試しくださいませ！

宗

◎ 今月のオススメ



6月1日
発売



河沼郡会津坂下町 曙酒造

天明 さらさら純米 lovely summer 2017

【原料米】・《麴米》山田錦・《掛米》夢の香／精米歩合：《麴米》55%・《掛米》65%／日本酒度：+2
酸度：1.7／アルコール分：14度

1.8ℓ 二、五〇〇円 (税別)

720ml 一、二五〇円 (税別)

天明「夏の定番」さらさら純米のご案内です。6月1日、衣替えの日より販売開始です！

・暑い季節でも日本酒をさらさら軽く飲んでいただく事

・飲み飽きせず旨みがふわっとした天明らしさを残す事

・疲れた身体にやさしい事

をコンセプトにした夏の季節限定酒。しっかりとした旨み甘みと程

よい酸味、そしてアルコール度数14度ソフトなボディが絶妙なバランス。

販売サイズは、1.8ℓと半分の900ml。900mlは、値段も嬉しい半分価格となっております！

夏にさらさら、天明さらさら純米！「愛らしい夏、眩くキラキラ輝く夏」を「さらさら純米」が演出致します。

6月1日
発売



1.8ℓ 二、四〇〇円 (税別)

720ml 一、二〇〇円 (税別)

会津若松市七日町
鶴乃江酒造
会津中将 夏吟醸

精米歩合：55%／日本酒度：+3
アルコール分：14度／酸度：1.2

鶴乃江酒造さんより夏限定吟醸酒が入荷です。

金魚と朝顔のラベルが涼しげで可愛らしい夏の人気商品！夏場の夕涼みに、よく冷やしてキウッと飲んでいただく事をイメージしたお酒。

口に含むと、ほのか



毎月上旬
発売

会津若松市東栄町
宮泉銘醸
寫樂 純米酒

原料米：夢の香
精米歩合：60%／アルコール分：16度

1.8ℓ 二、六〇〇円 (税別)
720ml 一、三〇〇円 (税別)

地元の酒米を使って飲み飽きしないお酒には、旬の郷土料理が「一番いい」。鰯の山椒漬け・小茄子漬け・夕顔のけんちん……酒も料理も手を抜かず造れば、気付かなかつた身近な美味しさを発見させてくれるものです。

SAKE COMPETITION
2014にて、純米酒部門・純米吟醸酒部門の2部門で第1位に輝く快挙から早3年。その人気は未だとどまることを知りません。毎年酒質も進化を遂げ、当店でも入荷後即完売が続いております。

毎月上旬に入荷するのは、福島県ブランド酒米「夢の香」を使用した純米酒。甘みと旨み・酸味・キレのバランスが素晴らしい。華がある酒質の飲み飽きしないお酒。米を愛し、酒を愛し、人を愛する。純愛仕込みの寫樂からまだまだ目が離せません。

6月5日
発売



会津若松市上町 辰泉酒造
辰ラベルNo.4
純米吟醸
夏のウマ☆カラ

原料米：会津産美山錦／精米歩合：55%
日本酒度：+1／アルコール分：16度／酸度：1.7

洋食との相性がいい辰泉。この「夏のウマ☆カラ」は特にチーズ料理との相性がバツグン！ブルーチーズなどクセのあるチーズでもOK！ウマ☆カラならではのコクと酸味がチーズの旨みを引き出し、めーう、たまらんです。

辰泉酒造さんより、夏酒「辰ラベルNo.4 純米吟醸」入荷です！辰のイラストが可愛い季節商品「辰ラベルシリーズ」。今期第3弾は、会津産美山錦を使用した純米吟醸となります。槽搾りの中取り部分のみを集め、無

栃木県さくら市
せんきん
仙禽 かぶとむし

原料米：栃木県さくら市産 山田錦
精米歩合：50%
アルコール分：14度

1.8ℓ 三、二〇〇円 (税別)
720ml 一、五五〇円 (税別)



アルコール低めの爽やかなお酒には、調理パンやボリュームサラダがオススメ。一つの具材だけでなく、複数の具材を酸味のあるディップに絡めてオープンサンドにしたり、唐揚げやエビフライなどをふんだんの野菜とあわせたサラダなんかと合わせると、とても美味しく少しだけ非日常な食事時間を過ごせるかもね。

栃木県さくら市せんきんさんより、夏季限定「仙禽 かぶとむし」のご案内。仕込水と同じ水源の田んぼで収穫された山田錦を使用した仙禽の夏酒、かぶとむし。軽快でシャープな酸味と原酒14度の低アルコールで、呑

みやすさを表現。透明感のある旨みと酸味の甘酸っぱさは夏に最適☆キンと冷やしてガブ飲みできてしまう爽快な味わいです。ラベルのイラストは夏らしく可愛らしい七色のかぶとむし！見た目も味もインパクト大！

店主がこっそり通う

オススメ居酒屋

準備中



先月はハンプ会のお知らせがあったためお休みしたこのコーナー。お休みしても日々の反省は大事である。そう、社外ミーティングに休みという言葉は存在しないのである……

田 何をキョロキョロしてるの？
門 冷蔵庫の中のお酒見てるんだよ。次に何呑もうかな？迷うなあ。
田 私はこの器も好きです。漆塗りのものも多いし、おちよこも選べますし。



宗 器も大事だよな。
門 じゃあ、お酒はおすすめのもの！ボク、ほかの食べたーい。
宗 俺、ゆびぬき下さい！
田 若旦那は、ここでは必ずゆびぬきですな！
宗 うん、美味しいからね。お腹一杯でも食べちゃうんだよね。ゆびぬきってこの部位だっけ？
田 馬の大動脈ですよ。
宗 コリコリして美味しいよね。酒のアテにもぴったりだし。



▲おでん
▲ゆびぬき
(馬の大動脈)

宗 今月もお疲れ様！なんとか3ヶ月クリアしたね。
門 まあまあ、目の前においしいものが浮かんでるんだから、食べながらにしましょうよ。ボク、たまぐくさーい。
宗 それもそうだね。女将さんのおまかせでお願いします！
田 私は、大根と厚揚げ下さい！
女将 かしこまりました！
宗 俺はいつも迷いすぎておまかせにしちゃうけど、それぞれ頼むものが違うのも面白いよね。
門 それはそうと、このお店みたいにおでんが常にあるところ少ないですよ。
宗 そういえばそうだね。ドラマだと、会社帰りにおでん屋台で日本酒というシーンよくあるけど。
田 「おやじさん、大根とちくわに熱燗ひとつね」みたいな？
門 そうそう。ここはきれいな女将さんですけどね。
女将 何言ってるんですか。恥ずかしいからやめて下さいよ！
宗 マスター、うちの女将さんのこと、あまりノセないで下さいよ！実際は「天然」なんですから(笑)
女将 そんなこと言うマスターはイカレポンチなんです。(笑)
門 イカレポンチって…そんな漫才の掛け合いみたいにな…(笑)
宗 山門、身乗り出し加減でカウンター内をキョロキョロする。

— お客様ご来店。偶然にも当店の常連さま。

客 あれ？宗太商店スタッフお揃いじゃないですか？

宗 かわら版の反省会です。

客 あー、読んですますよ！ほんとにこうやって呑んでるんですね！

宗 ありがとうございます。もちろん毎回しっかり呑んです！

客 じゃあ、このお店も紹介されるんですね？

宗 それなんです。お客様からあのお店はどこなんですか？

門 という問い合わせも増えてきて、「あれ、あそこでしょ？」って、楽しそうに言ってくれるお客様もいるし、どっちの反応も嬉しいですよ。

客 このままシークレットでいくのもいいんじゃないですか？

田 昔流行ったみたいにな、「続きはウェブで」にしちゃいますか？

客 いいかもしれませんね。そうだし、ちょっと相談のつてもらえませんか？

— お客様と若旦那、何やら本気モードの打ち合わせに突入。

田 その間にオーダーしちゃう。さつまあげ下さい！

門 ボク、たまぐももうひとつ！

田 あつ、お酒もおかわり下さい！

今宵も実のある(?)反省会はまだまだ続きそう……。
というわけで、「続きはウェブで」！

●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。ビクマザー。

イベント情報

6/17 (土) 日本酒フェア 2017
同時開催 全国新酒鑑評会 公開さき酒会
会場：池袋サンシャインシティ

●第11回全国日本酒フェア

【第一部】10時～14時(入場13時半まで)
【第二部】15時半～19時(入場18時半まで)
日本酒の試飲・販売はもちろん、おつまみの販売やお酒を楽しむためのセミナーも実施します。

●第105回平成28年度 全国新酒鑑評会 公開さき酒会

【第一部】10時～13時(入場12時まで)
【第二部】15時半～18時半(入場18時まで)
「全国新酒鑑評会」の入賞酒約410点が登場！自分好みの日本酒を見つけてください。

前売券3,500円/当日券4,000円
(全国日本酒フェアのみ当日券1,500円)
※チケットはイープレス、チケットぴあ、JTBエンタテインメントチケットにて発売中

問い合わせ：日本酒造組合中央会
03-3501-0101(代表)

店主の独り言

5月18日 全国新酒鑑評会の受賞蔵の発表がありました。福島県は、金賞受賞蔵数5年連続日本一を獲得、広島県の記録に並び歴代1位の成績となりました。地酒の銘醸地「福島」の名を、世界にPRできるまたとない機会です。これもひとえに、普段お飲みいただいている皆さんの応援の賜物と、酒造関係者共々御礼申し上げます。

全国新酒鑑評会とは、1911年明治44年に始まり、現在まで続く、全国規模の鑑評会。その年に作られた新酒を酒類鑑定官、各都道府県醸造試験場の技術者などが利き酒を行い、優秀と認められたものが、金賞として認定されます。福島酒は、おいしい！絶対の自信を持って皆様にご案内させていただきます。皆さんも福島酒のますますの応援をよろしくおねがいいたします。

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に！

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のブログよりご覧頂けます。

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



会津酒楽館 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

【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

◆ 当店の五つのこだわり ◆

会津酒楽館では、こだわりをもって商品をご案内しています。会津から「安全」「おいしい」「想いを感じ、伝える」を発信します。

- 1.みずからが美味しいと思うものだけを
- 2.造り手の顔が見えるものを
- 3.店頭販売が基本です
- 4.しっかりとした管理をします
- 5.会津、福島が大好きです

6月の定休日 6日(火)・13日(火)・20日(火)・21日(水)・27日(火)

※20日(火)・21日(水)は連休とさせていただきます