

***農林水産省へのレポート和食普及親善大使活動の足跡<其の十三>

2019年7月6日



MR. Benjamin Slivca に前回のワインは大変美味しかったと言うと今日は **WILLIAM SELYEM 1998 PINOT NOIR** を持って来られて、真夏の宴(うたげ)の前に「シェフタック飲んでくれ」と言われた 21 年前の製造で貴重なワインです。満面に笑顔で記念撮影。





シアトル総領事館より国土省の山村肇領事にお越し願い御挨拶を戴きました。



此処は大リーグ・シアトルマリナーズ・社長のお宅シェフは敬意を表して、前掛けをマリナーズのシンボルマークに替えて。オーナーとは一緒に野球観戦も致しました。



アメリカ人の偉さは、自ら枡酒を配って歩く、ビルゲイツ氏も予約なしで来た我がレストランで子供を抱きながら席が空くのを待つ姿が思い出される。どこぞの国とは？



豪邸のミスター・クリス ラーソンさんが福祉(奨学基金・私立校学校・私立病院など)に小生のディナーを **2002** 年からオークションに寄付されてから此処数寄屋造りで **20** 名限定の会席料理を披露し続けて **100** 数十回を数える、マイクロソフトの設立は **1975** 年 **4** 月 **5** 日ビルゲイツ氏ポールアレン氏の親友同士がニューメキシコ州アバカキで二人で設立、其の後 **1981** 年には全従業員 **129** 人であった、其の年にクリス・ラーソン氏が入社、管理職に付、日本のマイクロ社の立ち上げに奔走する。其の時以来日本文化に興味を持ち、**20** 年後に **14** エーカーの敷地を購入現在の豪邸と成る、小生が最初に出張料理に伺った **2002** 年初夏はご自宅(**135** 人収容のダイニングルームと床は木製のダンスホール・オーケストラが演奏できる舞台、螺旋階段は大理石、キッチンがプチホテル並みの設備、家具調度品は英国から届いたばかりの骨董品ぞろいだった)英国風薔薇園と日本庭園に畳の

香りが漂う数寄屋造りが完成された隣はグreek(ギリシャ風庭園と建物、真夏に断崖絶壁に立つ白亜の建造物・彫刻は紺碧のシアトル湾別名ピュージャッドサウンドを行き交う外国航路の大型船、やヨットと対岸のオリンピック半島の積雪を望む山並みはさながらエーゲ海を思わせる)サテ本命のベンジャミンさん **MR. Benjamin Slivca** はは 1985 年 6 月～1985 年 8 月迄 500 人と面接 120 人を雇用したと言う、そして世界にインターネットを広めたベンジャミンさんは発明家で有り、マイクロソフト退社後アマゾンダッカム社でも働き其の後 **Dream Box Learning Inc** を建て上げ現在 **CEO** となり、若い世代を育てる福祉活動をして居る。ワイン蒐集の趣味が有り、「日本酒には詳しくないが、シアトルに“酒飲み”と言う大吟醸を扱う酒店が有るから其処で買い揃えて来る、そして試飲会をしたい」といわれましたので、小生が「じゃ～私が持って居る“薦樽鏡割り”を皆さん法被(ハッピー・コート)を着て、枥酒で乾杯致しましょう」と言う想像がつかないが、シェフにお任せしますという事で当日の様子は前出の写真の如く、総領事館から農林水産省の石川領事領事がご出張の為国土省の山村肇領事にお越し願ひ御挨拶と和食普及親善大使の役柄を説明して戴きました“薦樽鏡割り”の「楽しい動画も映して有ります」写真下は試飲と食事風景





July 6, 2019 from MR. Paul Nordstrom 氏からフランス製ワイン **Domaine des Perdriac ECHEZEAUX 2002** 製造を戴く 17 年前の製造。写真向かって左の人。



今日のお客さんは和食を食べ慣れていらっしゃるご様子で、コース全てを食べて戴き非常に気持ちの良い方々でした。次頁は献立の例ですが盛夏の先日は味噌汁の代わりに玉子豆腐にそうめんを巻き、胡瓜、椎茸、蒲鉾の各千切りと青葱・卸生姜の薬味と鰹出汁の効いた冷たい素麺汁を掛け、吸い口に小さなレモンの皮の松葉を添えました。

Puget sound Dinner at The Tea House

Sukiya Zukuri 数寄屋造り



<Appetizer> <前 菜>

Biwa Tamago 枇杷玉子

(Fruits called Loquat)

Salmon Oyakoaye 鮭親子和え、Origami 折り紙

Beef Yahatamaki 牛肉八幡巻、

Kumquat 金柑

Eggplant Dengaku 茄子田楽、

Lotus root 紅白蓮根

Tanba Black Beans 丹波黒豆、

Chicken Swirl 鶏肉鳴戸巻揚げ、

Fried Scallop 貝柱カツレツ、Soybeans Edamame 枝豆



<Miso Soup> <味噌汁>

Tofu 豆腐、Bean curd

湯引き 揚げ豆腐 (油抜き)

Green onion 青葱

***当日は玉子豆腐素麺巻き**

胡瓜・椎茸・蒲鉾は各細切り、レモン松葉

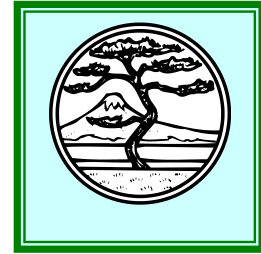
薬味<卸し生姜、晒し葱>

追い鰹素麺汁



Puget sound Dinner at The Tea House

Sukiya Zukuri 数寄屋造り



< Sunomono > < Salad dish >

< 酢の物 >

Cucumber 打ち胡瓜、

Lemon レモン

Shrimp 剥き海老、

Seaweed 若芽

Vinegar Dressing 土佐酢



< Sushi Platter > < 寿司 >

Tuna 鮪、Salmon サーモン

Seared Scallop 貝柱

Red Snapper 和泉鯛、

Wasabi 山葵、Ginger ガリ

California Roll

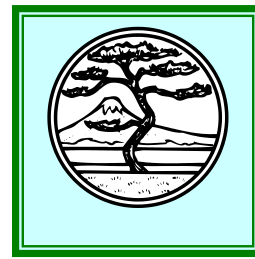
カルフォルニア巻、

Shrimp Roll 春駒巻



Puget sound Dinner at The Tea House

Sukiya Zukuri 数寄屋造り



<Steamed dish>

Salmon Kenchin Mushi

Stuffed with Tofu, Gobo,

Carrot, Shiitake, konnyaku.

* 3 kind of sauce purple potato,

kabocha, green pea

* * with pure gold flake * *



<Labster Isobeage>

<ラブスター・磯辺揚げ>

Deep fried Lobster with 5 kind
of mushroom

King Trumpet mushroom,

Bottun mushroom,

Portobello mushroom

Enoki mushroom

Shiitake mushroom



Puget sound Dinner at The Tea House

Sukiya Zukuri 数寄屋造り



<Yakimono> <焼き物> *** 当日は3種串刺し

Wild Pacific Cod Panko

Fried

<BAR-B-Q>

<バーベキュー>

Chicken ginger Kuwayaki

*** 当日は帆立貝柱の串揚げを追加

自家製トンカツソース



<Dessert> <デザート>

Match Castella and

Fresh Strawberry

*** 当日は丸十甘露煮を追加



Provide by Washoku

Satsuma (206) 795-6248

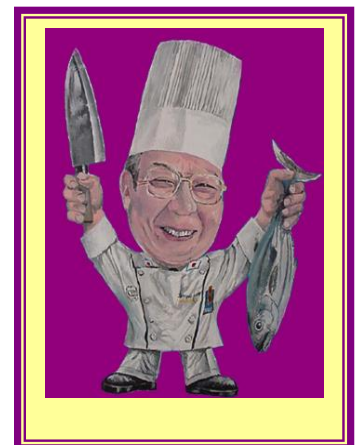
“Chef Tak” Suetsugu

E-mail: minae5151@gmail.com

Certified Japanese Master Chef

The American Academy of Chef

Japanese Cuisine Good Will Ambassador





夕闇迫り来るなか、宴の料理もデザートも抹茶カステラと薩摩芋の甘露煮と苺で





写真左メイソンはウィッビー・アイランドに有るレストランにコロンビアベイソン・ジャブコーボを昨年卒業後就職、今回は研修も兼ねて「シェフタックの下で働きたい」と申し出、遠くから、彼のお爺さんご夫婦の送迎で出張料理の場所に来る。ハベンはマリオットホテル就職3か月にして胸にマリオット・ホテルのサイン入りのシェフコートを着用、二人の弟子に挟まれて幸せでした。和食普及の仕事はまだ途中です。





写真左スターバックスの本社務めの娘もカルフォルニアに家族旅行後の翌日人手不足で借り出されて、親爺の後姿を見続けて居る、若い頃はヨーロッパ・日本を共に食べ歩きをした。又英国での国際ロータリー国際会議にも参加然し日常は贅沢は一切禁物。日本語・英語・仏語の読み書きが出来る、厳しく躰けた甲斐あって、家庭円満の様だ。



***数寄屋造りで和食とお酒を試飲後ベンジャミンさんがキッチンに持って来られたと言う、小生は一段落料理を出し終わった後、徹夜続きの仕事と早朝から約 300 キロのドライブの為疲労困憊、ベンジャミンさんにお断りして駐車場で仮眠・休息を取って居た。今宵はホテルに宿泊する事にして、明日は日本食品を仕入れて又モーゼスレイクに帰ります。

昔の板前は蓋を開けたビールや酒は手にしなかったものだが、ベンジャミンさんのご厚意と、何せアルコール類は海外に出してから洋酒を口に始めたので、酒には無知で有る、特に体質がアルコール分を受け付けなかったし家系がアルコールに弱く、一合飲む小生は我が家では酒豪である。ウイスキーや焼酎は飲めるのだが酒は少しは飲むが、糖尿病の所為か、身体が直ぐ敏感に反応する、20数年前日本から日本名門酒会の蔵元さん方がシアトルにて開催、場所はシャラトンホテルだった、当時日本料理店協会の会長だった小生は若輩ながら主賓客として招待され記念写真の時は如何に遠慮しても名だたる社長さん方の真ん中で撮影される始末、そんな事に成れない小生は長老方の中で居心地の悪い程、接待術に長けていらっしゃる方々に祭り上げられた。小生が加入している全米司厨士協会の会員でシアトルのホテルのシェフや短大の料理科のインストラクター、勿論日本料理店協会の会員も当日参加して戴いた。其の頃から日本料理店や日系社会へのアプローチは勿論の事乍ら、アメリカ社会への市場拡大の名目は明らかでした、我田引水の様で申し訳ないが、小生の交友範囲は少しは役に立ったのではなかろうかと20数年経った今、あの時の事が思い出される。シェラトン・ホテルからの沢山のオードブルと名門会総出の試飲会は酒好きにはどれ程にか嬉しい事ではなかったろうか？試飲会閉会後は場所を移してウエスティン・ホテル内に有る、西海岸随一と言われる日光レストラン(小生は1997年から此処のオーナーシェフと成る)で盛大な宴(うたげ)となり、余興には土佐の“箸けん”なる競技(争う二人が交合に腕に隠れた箸の数を当て合う、当たられたら、酒の杯を空け無ければならない罰ゲーム)をして其の時は運よく強くて褒めちぎられた物だが、郷里鹿児島では“なんこ”と言ってすなわち“何個？”と言うゲームが有った、柘植(つげの木)か檜で出来た大人の拳に隠れる程度の棒を握って、同じ機材で出来た小テーブルの上で握り拳の中を当て合う、酒席の宴会を時折観て居た(立派なお宅では小さな棒を入れる引き出しがテーブルに付いて居る物も有った)。今の様にカラオケが無い時代の余興で有ったかも知れない、鹿児島は地元産の焼酎ですから土佐と同様に酒豪が育つわけで有る！！シアトルで二回目の日本名門酒会酒試飲の会の時「酒のソムリエ」の資格に推挙して戴くという事でしたが、分厚い本で酒の製造方法、品種・試飲で図式になった多くの事を学ばなければ成らない事にうんざりして、丁寧にお断りいたしました。

ベンジャミンさんは何事にも勤勉であり更に親日家、世界55か国を訪ねる美食家でも有る。私も遅ればせながら糖尿病に寄り添いながら、徐々に勉強させて戴きます。

当日試飲後戴いた日本酒大吟醸の数々は、後日我が家で写真に収め、パソコンで検索して醸造元の歴史も調べて此処に記載致しました、未だ全てを試飲した訳では御座いません。以前我が家でも木箱入りの“獺祭”を戴いた事が有りますが、経験不足の小生には各社の大吟醸は杜氏の方には申し訳ないが、何れも甲乙付け難い気がいたします。









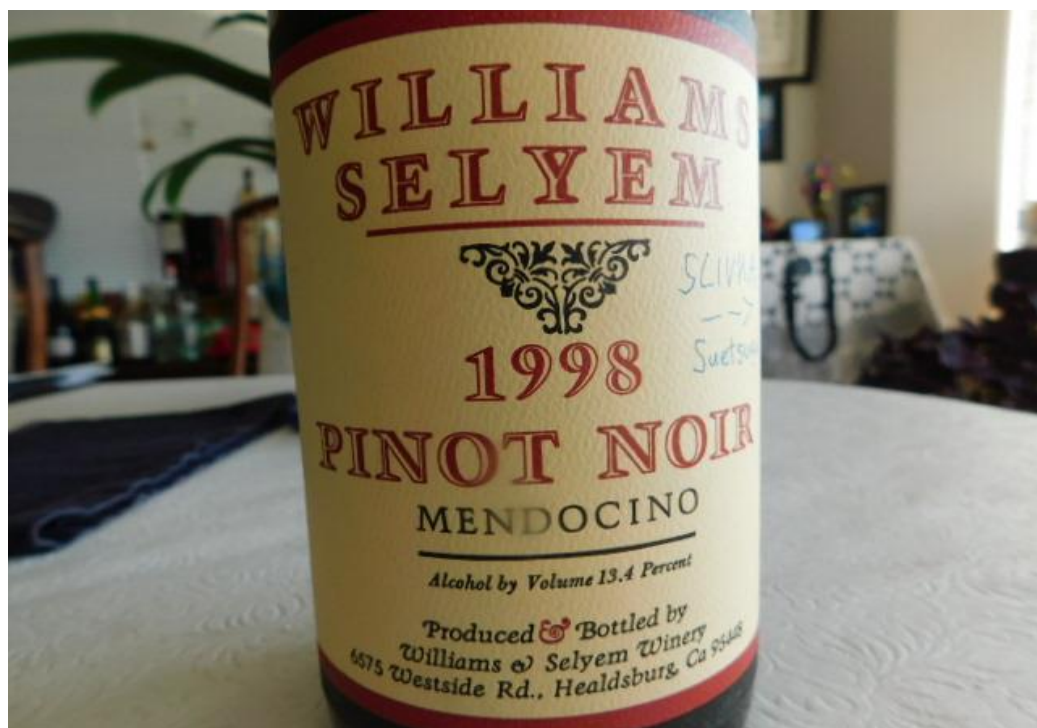




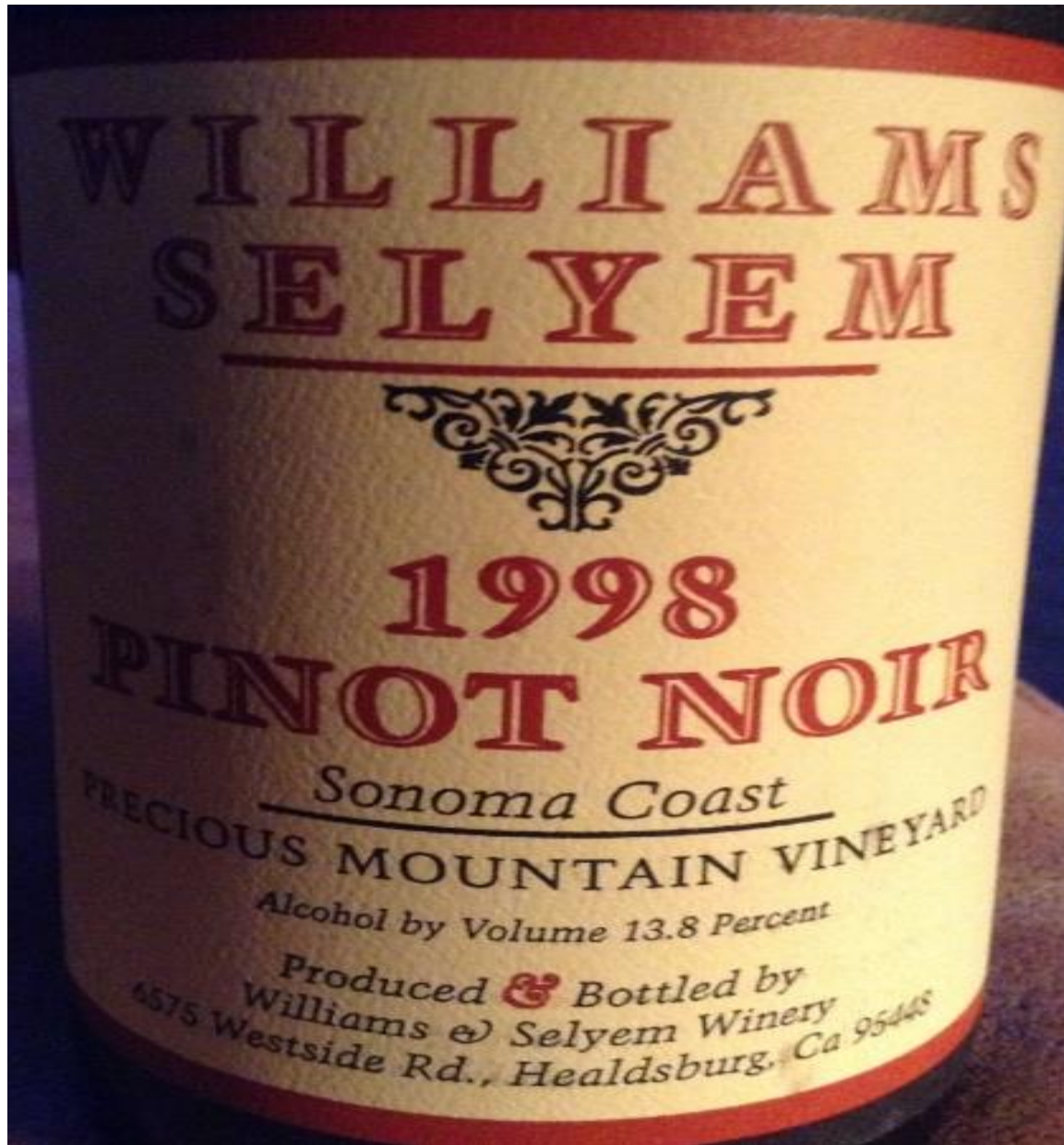




July 6, 2019 from MR. Paul Nordstrom 氏からフランス製ワイン



July 6,2019 from MR. Benjamin Slivca から戴いた 1998 年製造 21 年前のワイン



***21年前の製造の為かパソコンで検索しても同じ年代の物は有ってもラベルが少々違う、ワインや酒に詳しい三菱航空機MRJの現地社長岩佐氏を拙宅にお招きして試飲会をする予定です、其の時ワインの蘊蓄を学びたいと思います。

数年前に公邸で三重県伊賀牛のプロモーション及び物産展の折、伊賀牛を焼酎と赤ワインと味噌、生姜で煮込んだ、手元に有った赤ワインを惜しみなく使ったが、後で気が付いて驚いた、年代物だった道理で美味しいはず、知人の報道カメラマンが「末次さん、此れは美味しい、3回お替りしたよ」と話してくれたが、皆さんに喜んで戴いたら、ワインも本望で御座いましょう。私も一応ワイナリーを見学すると高級な方から購入するのですが、車庫のダンボールの中に置きっ放しでワインが酸化して無駄にして居る。



IWC でチャンピオンサケを獲得

2008 年にロンドンで開催された IWC(インターナショナルワインチャレンジ)の SAKE 部門で、最優秀となるチャンピオンサケの称号を獲得しました!

世界一の称号を獲得したこのお酒をぜひお楽しみください。

高精白、低温醗酵、高粕歩合により純米酒の重い感じを除去したお酒です。さっぱりとした旨味のある純米大吟醸酒です。

出羽桜の純米仕込を表す「一」を初めて使った酒です。

フジテレビ Mr.サンデーにも登場

『世界に広がる日本酒』ということで、イギリス王室御用達で、イギリス最古のワイン商 **BB&R** (ベリーブラザーズ&ラッド社)が取材されており、一路が販売されている様子が包装されました。

一路とともに桜花吟醸酒は **BB&R** が初めて取り扱う日本酒に選ばれています。

旨みとキレがバランスした旨口の酒

桜花や大吟醸等に代表される出羽桜のイメージ(香りの高い酒)とは一味違った酒質を実現しています。

上立ち香は控えめですが含み香が高く、口に入れてからが旨い酒です。旨みとキレの良さの両立とかるやかな口当たりです。

やや冷たい温度から室温程度がお薦めの温度

バランスの良さと醸造技術の高さが感じられる玄人好みの酒質ですが、ここまで綺麗に整った酒でしたら、飲み初めの方にももっと飲んでいただきたい酒です。

また酒の温度が低すぎると若干苦味を感じる場合があります。

やや冷たい温度から室温程度がお薦めの飲み頃温度です。生は少し冷やし気味がお薦めです。

IWC SAKE 2008 チャンピオン サケ 受賞
純米吟醸・純米大吟醸酒の部 2011 トロフィー受賞
2011 GOLD メダル受賞

2015 SILVER メダル受賞

IWC SAKE 純米大吟醸酒の部
2017 SILVER メダル受賞

す

世界最大規模のワイン品
評会「インターナショナル
・ワイン・チャレンジ（I
WC）」のSAKE（日本
酒）部門で、山形の老舗酒
蔵、出羽桜酒造（山形県大
崎市、仲野益美社長）の純
米吟醸酒「一路」写真
がトロフィー受賞酒に選
ばれた。同部門のトロフィー
受賞は東北勢では初めて。
同社では「欧米で権威のあ

国際品評会の日本酒部門



出羽桜酒造「一路」が最高賞

る品評会で認められ、素直 本酒の良さをさらにアピー 三百十三銘柄を出品、「純輝いた
にうれしい。これを機に日 ルしていきたい」と喜んで 米酒の部」など五つのカテ 該部

「たい」と喜んで「米酒の部」など五つのカテゴリーごとに金・銀・銅メダルを複数決定度の「チャンピオンSAKE」が九月に発表される予定。東北勢では天寿酒造（秋田県由利本荘市）、佐浦（宮城県塩釜市）、勝山企業（仙台市）、末広酒造（福島県会津若松市）も各都で銀メダルを獲得した。

出羽桜酒造の「一路」
を手に持つ柳田さん



英国の品評会・吟醸の部

出羽桜「一路」に最高賞

天童市の老舗日本酒メーカー「出羽桜酒造」の純米吟醸酒「一路」が、世界最大級のワイン品評会「インタナショナル・ワイン・チャレンジ」(IWC)の「純米吟醸酒・純米大吟醸酒の部」で最高賞のトロフィー賞に輝いた。東北地方の蔵元の実績は初めて。だが、製造はすでに終了し、在庫も完売しているため、幻の酒となった。

でも製造終了 花道に

IWCの日本酒部門の事務局を務める「酒サムライ本部」(東京都港区)によると、品評会は1984年から毎年ロンドンで開催。欧州市場などに大きな影響力を持つ。日本酒部門は昨年設けられ、今年は全国160蔵元・313銘柄が出品され、銘柄を随した利き酒の結果、一路は、99蔵元から17銘柄の出品があった「純米吟醸酒・純米大吟醸酒の部」で最優秀賞に選ばれた。

出羽桜酒造は、10年前から海外輸出にも力を入れている。一升瓶(1.8リットル)年間約80万本の生産量のうち、5%ほどを20カ

国輸出、営業部輸出担当部長の嶋田直希さん(34)は、「人を世界に発信したい。受入る環境を整えよう」という思いと力を込める。樹乳したいという割合を10%に抑えるのが目標という。

一方、82年に発売を始めた「一路は、昨シーズンの仕込みを最後に製造終了。受入の期限迫った今月中旬から注文が殺到し、在庫を底上げたい」と、花造を飾りつけたいが、お客さまに迷惑をかけるという」と複雑な表情。買いたくても買えない。幻の酒。となった。

嶋田さんは「『一路は』『純米大吟醸』にグレードアップし、今冬にも売り出すので楽しみにして」と語る。

このお酒の成分

原料米 山田錦
精米歩合 45%
酵母 小川酵母

日本酒度 +4
酸度 1.3

アルコール 15.0%

補足情報

飲み頃
温度

やや冷たい

常温

保管方
法

なるべく冷蔵

化粧箱 専用化粧箱付き

おすすめの発送方 夏期クール便推奨

在庫

限定品につき無
くなり次第終了

720ml

3,024

出羽桜 一路





種類	純米大吟醸酒
精米歩合	45%
アルコール度	15 度
使用米	山田錦
発売時期	通年
希望小売価格 (税抜)	720ml 2,800 円
備考	

毎年ロンドンで開催されるインターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）の SAKE 部門で最高賞「チャンピオン・サケ」に輝くなど、海外でも高い評価を受けている「一路」は、正に先達が切り開いてくれた一筋の「みち」。フルーティーな香りとスムーズな飲み口は、日本酒に親しみがない方にもおすすめです。

受賞歴

- 2017 年 純米酒大賞 金賞
- 2016 年 全米日本酒飲評会 準グランプリ
- 2015 年 全米日本酒飲評会 準グランプリ
- 2014 年 純米酒大賞 金賞
- 2008 年 インターナショナル・ワイン・チャレンジ チャンピオン・サケ

味わいの特徴

甘 辛



濃 淡



おすすめの飲み方

冷やして 5～10℃	少し冷やして 10～15℃		常温	ぬる燗 40～45℃	上燗 45～50℃	熱燗 50～55℃
---------------	------------------	--	----	---------------	--------------	--------------

○

◎

○

出羽桜酒造株式会社

〒994-0044

山形県天童市一日町一丁目 4 番 6 号

TEL:023-653-5121

FAX:023-653-0600

伝心/福井



透明感のある喉越し～

伝心 夏（袋吊り純米大吟醸生酒）2019 720ml

（1本）クール便 | 伝心/福井







**【2019 年 5 月入荷商品】伝心 夏 袋吊り純
米大吟醸生酒 720ml**

2,160 円 +送料 972 円

一本義久保本店 > 限定流通酒 伝心 > 伝心とは



良い酒造りは、良い米づくりから



単一農協として酒米「五百万石」の作付け規模全国一位を誇る奥越前。この恵まれた土壌で、「良い酒造りは、良い米作りから。」

「良い米作りは、良い土壌づくりから」を合言葉に、農家・JA・酒蔵が三位一体となって取り組む酒米の契約栽培。

「伝心」は、こうした背景によって育てられた「五百万石」「山田錦」「越の雫」の三種の酒米で醸しています。



式 土、稲、雪、凧。

奥越前を育む力強い土壌。風に優しくそよぐ たわわに育った稲穂。
大地を育て、酒蔵の仕込み水の源でもある 山里に降り積もる雪。
厳冬、寒仕込みの酒蔵に張り詰める 凧とした空気。
伝心は、奥越前の環境と 酒造りの背景を基に各商品の名を付けました。



◆ 参 限定流通販売

伝心は、お酒を愛し、お酒に詳しく、お酒を最適な保管状態で管理でき、お客様に蔵元に代わって適切な商品説明を行うとお約束いただいた契約酒販店に限定して出荷をしています。

またそれぞれの商品コンセプトを、瓶詰め出荷後もより良い熟成度合いでお楽しみいただくため、各酒販店からの発注を月2回にまとめ、その数量に合わせた瓶詰め出荷を行っています。

伝心は、こうしたこだわりの出荷体制を取っているため、契約酒販店においても商品が入荷待ちとなることがあり、また、弊社ホームページの通信販売ページからの直接のご購入ができません。ご愛飲のお客様には大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。

・

。 伝心とは

限定流通酒

伝心

ただ

面と向かい合うだけでは
心を通い合わせることが
できないとき、

酒が一滴の魔法となって

心を伝え、

和を結ぶことができる。

伝心は人の和と輪を醸す、
そんな酒で

ありたいと願っています。

〽 伝心とは



特別限定酒

国際線ファーストクラスに

搭載された

限定の純米大吟醸酒



▼ 詳細

通年商品

三種の酒米

四酒の個性



▼ 詳細

季節商品

四季を味わう

四酒の生酒



▼ 詳細



一本義久保本店 > 蔵の物語 > 香味のきれいさ、真骨頂の後キレ



食と共にあってなお
食も酒も花開く





香味のきれいさ、
真骨頂の後キレ



食と共にあってなお
食も酒も花開く



素材の食材の宝庫であり、素直な味わいを大切にするといわれる福井の食文化。

こうした背景のもと、一本義は「キレ味の良さ」を酒造りの身上としてきました。日本酒は食中酒であり、食と共にあってなお、食も酒も花開く。舌の上にいつまでも余韻が残る酒ではなく、流れ消えるような後口のキレの良さを、高級酒から定番酒まですべての酒に共通して大切にしています。



追
い
求
め
て
い
く
香
味
の
き
れ
い
さ

キレ良い辛口酒を評価され、製造・販売石高が順調に伸びはじめた昭和30年代。6代目当主 久保直正は、この先に一本義が追い求めていく味わいについて考えました。それは例えるならば、「純粹と表現できるような香味のきれいさ」。そこで、雑味ない酒造りに定評のある南部流酒造りに答えを求めました。以来半世紀にわたり、平成27年（2015）まで杜氏をはじめとした酒造り職人である蔵人集団を、南部（岩手県）より迎えてきました。

同時に、出稼ぎの酒造り職人たちの減少と高齢化の将来に備え、昭和の終わりころからは一本義社員も醸造部への配置を開始。南部蔵人と社員蔵人のチームによる30年の酒造りを経て、平成28年（2016）からは、南部流に学んだ一本義社員蔵人による酒造りが始まりました。

参
「首席賞」受賞
自釀清酒鑑評会
南部杜氏



南部杜氏として酒造りに携わる者ならば、その酒造り人生の中で一度は

栄誉に輝きたいと想い描くのが「南部杜氏自醸清酒鑑評会」での首席賞（第一位）です。

一本義は 2007 年に行われた第 89 回南部杜氏自醸清酒鑑評会において、586 出品酒中・第 1 位の首席賞を受賞。「雑味がなく、きれいな味わい」と表現される、南部流の酒造りの頂点。それは、一本義が長年追い求めてきた味わいの方向が、ようやく見えた瞬間でした。

さらに 2016 年、第 97 回を数えた南部杜氏自醸清酒鑑評会において、二度目となる首席賞を受賞。一本義ならではの南部流酒造りの継承が名実ともになった受賞となりました。

右：第 89 回南部杜氏自醸清酒鑑評会・首席賞受賞を記念して発売されるようになった最上級酒「**一本義 Le premiere rouge**」

南部杜氏とは「杜氏」とは、酒造りの蔵人集団を統率し、酒造りを統括する長役をいいます。南部藩下にて酒造技能を育んだ南部杜氏は、越後杜氏、丹波杜氏を入れた日本三大杜氏の筆頭に数えられる杜氏集団で、その歴史は 350 年に及びます。



▢ 生酒と生貯蔵酒って？

お酒は通常、貯蔵熟成前と瓶詰め前に合計 2 回の熱処理をしますが、生酒は、熱処理を一切せず出荷。さらさらサラリの口あたりとふわりとした旨みが楽しめ、夏の定番バーベキューとも相性ばっちりです。一方、生貯蔵酒は出荷前の 1 回のみ熱処理を。ふわりと軽やかな風合いで、スイスイ飲める心地良さが特長です。魚料理やみずみずしい夏野菜など爽やかな味わいのお料理とお楽しみください。

《生酒のおいしい飲み方》

- 1 冷蔵庫で冷やして
- 2 グラスに注いで。
- 3 キンキン冷えをすぐ飲むのもよし。しばし手で温めてグビりもよし。



▢ 日本酒ロックもおすすめ

〈原酒ロック〉

氷を入れたグラスに、キンキンに冷やした原酒を注ぎます。時間が経つごとに、ゆっくりとまるやかな味わいをお楽しみください。

〈燗ロック〉

クラッシュアイスを満たしたグラスに、熱燗にした原酒を注いで。よりまるやかな味わいが楽しめます。

〈サマライロック〉

氷を入れたグラスに、原酒とライムジュースを注ぎ軽く混ぜます。爽やかな旨みが楽しめる、日本酒の定番カクテルです。



食材の宝庫であり、
素材の素直な味わいを
大切にするといわれる
福井の食文化。
こうした背景のもと、
「一本義は『キレイ味の良さ』を
酒造りの身上としてきました。
日本酒は食中酒であり、
食と共にあってなお
食も酒も花開く。
舌の上にいつまでも
余韻が残る酒ではなく、
流れ消えるような
後口のキレイの良さを、
高級酒から定番酒まで
すべての酒に共通して
大切にしています。

奥越前地酒

一本義



勝山藩主・小笠原家に
愛育された「一本義」



蔵入りの日、昭和初期。

越前勝山藩は、江戸初期、徳川家康の次男である結城秀康が治めた福井藩の支藩として成立しました。しかしその直後、廃藩を経て幕府直轄領となります。再び越前勝山藩が立藩されたのは、**1691**年のこと。美濃より小笠原貞信公が転封され、明治維新の廃藩置県までの**180**年間、小笠原家が**8**代に亘り勝山を治めました。

小笠原家は室町時代より武家の礼法を伝える家系であり、その理念は行儀作法の代名詞「小笠原流礼法」として現代にも伝えられています。そんな文人大名であった小笠原家が、御用酒として代々愛育した酒銘が「一本義」でした。



「**一本義**」の物語
明治三十五年創業

初代の直蔵より、農業を中心として林業・生糸業・機業などで生計を立ててきた久保家でしたが、明治35年、隣家の酒造家が廃業されるということで、5代目当主の仁吉が酒蔵・道具一式を買い受け、酒造業を興しました。当初の酒銘は、地籍（福井懸大野郡勝山町澤）に由来するとともに、白山の伏流水による豊かな湧き水を象徴した「井」を併せ、

「澤乃井」としました。しかし、この酒銘を長らく名乗り続けることはできませんでした。当時の家業の中核であった機業製品の出荷と合わせて、横浜へ酒を持参した際に、東京にこの時すでに百年以上前から同銘を使われている酒造元があったことを知るのです。その帰りの汽車中、たまたま隣り合ったのは同郷勝山の屈指の素封家といわれた笠松家のご当主でした。

酒銘を再考する必要があることを話すと、「それならば、うちが昔殿様から拝命した酒銘を受け継いだらどうか」と、勝山藩小笠原家の御用酒銘であった「一本義」を譲り受けることになったのです。

一本義は、禅語「第一義諦」に由来し、それは「最高の真理、優れた悟りの知恵を極めた境地」を意味します。

現在、勝山で造り酒屋は弊社一軒のみ。勝山の歴史にとって大切な意味のあるこの銘を受け継がせていただいた誇りを胸に、しっかりと後世に伝えていきたいと思っています。



昭和初期、横浜地区特約店にて。商店前の菰樽と正面の木彫り看板に「一本義」の銘が見える。



奥越前地酒「一本義」
限定流通酒「伝心」



「一本義」は、以来百有余年に亘り、福井の食生活の中で育まれ、昭和の始め頃より福井県内の酒造家としては製造・販売高ともにトップブランドに成長します。

平成に入り、酒の級別制度が廃止された頃、一本義久保本店は全国有数の酒米産地に所在する酒蔵として、できうる最良の酒造りを具現化するため、「一本義」とは別に、新たな限定流通ブランドを立ち上げました。地元の契約栽培農家と共に「酒造りは米づくりから、米作りは土壌



づくりから」を合言葉とし、「五百万石」・「山田錦」・「越の雫」という3種類の酒米を育て、通年4種、限定1種、季節4種の酒を醸しています。人が面と向かい、話し合うだけでは心を通い合わせることができないとき酒が一滴の魔法となって心を伝え、和を結ぶことができる。日本人がはるか昔から大切に育んできたそんな知恵をもとに、新たに立ち上げたブランドには、「伝心」と銘を付けました。

※限定流通酒「伝心」





豊かな自然の中で
全国有数の酒米産地



日本海に面する北陸、福井県。その北東に位置する奥越前勝山は、四方が山々に囲まれた盆地で、最深積雪量が1メートルを超えることも珍しくない、県内屈指の豪雪地です。25,000人が暮らす市の一部は福井・石川・富山・岐阜の4県にまたがる白山国立公園に含まれ、市内中央には、国の天然記念物「アラレガコ」が生息する大河川・九頭竜川が流れています。

土の肥沃さ、根がしっかりと張る地の深さ、こんこんと湧き出る地下水とともに、夏の昼夜の気温差が大きい盆地気候のおかげで良質の米が育ち、酒造好適米「五百万石」の全国有数の産地として知られています。

かつて、秋になると何処でも当たり前のように飛んでいた赤とんぼ。そんな日本の原風景が、実は近年おびやかされているのです。それは水

田そのものの減少と、箱苗処理剤の使用が原因だったのではないかと考えられています。

これまで箱剤の使用が無かったことなどから、幸いにして赤とんぼが普通に飛び交う奥越前勝山。日本の原風景を次世代に残し、日本人にとって大切なお米を安心していただくために、いま勝山では農家・JA・市民が連携して「赤とんぼと共に生きるプロジェクト」を展開しています。



奥越前勝山
その歴史が開かれたのは
千三百年前



ここ奥越前勝山を語るとき、その象徴ともいえるのが、越前・加賀・美濃の国境にそびえる白山です。富士山、立山とともに日本三名山のひとつに挙げられ、標高は **2,702m**。その歴史が開かれたのは、今から千三百年前にさかのぼります。**706** 年、泰澄大師が開山し、その後、越前・加賀・美濃の三方から白山への禅定道（登拝道）が開かれました。

越前禅定道の馬場である平泉寺は、**717** 年に開かれました。白山登拝

を目指した泰澄大師が、母の生誕地である勝山市南部の伊野原を訪ねたとき、夢の中でお告げを聞き、東の林の泉に行くと、そこで白山の女神を見たことが平泉寺のはじまりと伝えられています。平泉寺は最盛期には、**48 社 36 堂 6 千坊**、僧兵 **8 千人**の巨大な宗教都市を形成したと伝えられています。



恐竜王国
世界に誇れる
きれいな町



1988 年、勝山市の北谷地区で **1 億 2 千万**年前の肉食恐竜の化石が発見されました。以来、日本で発掘される約 **8 割**の恐竜化石が、ここ勝

山に集まることから「恐竜王国」と呼ばれるようになりました。

2000年には福井県立恐竜博物館が完成。世界三大恐竜博物館のひとつともいわれ、全国から恐竜ファンが集まります。

勝山市は**2007**年、アメリカの雑誌フォーブス誌「世界でもっともきれいな都市トップ**25**」で、アジア**1**位、世界**9**位に選ばれました。カルガリー（カナダ）、ホノルル（アメリカ）、ストックホルム（スウェーデン）など、世界的都市がトップを競う中、小さな市である勝山が選ばれたのは画期的なことでした。

楯野川 一般商品



純米大吟醸 PHOENIX 通年商品

株式会社横浜君嶋屋限定

食の都パリで日本食材・日本酒の小売店、レストランをオープンし、和食・日本酒の普及に尽力されていた黒田利朗さんが、**2017 年 2 月 4 日**、パリの病院で逝去されました。

フランスで結成されたロックバンド **PHOENIX** メンバー クリスチャン・マゼライさんは、以前より日本酒に興味を持たれ、特に日本酒 楯野川をご愛飲いただいております。本商品は黒田さんのこれまでの日本酒啓蒙活動に心からの感謝の意を込め、楯の川酒造にて製造することとなりました。黒田さんがガンで亡くなったことから医療技術の発展に寄

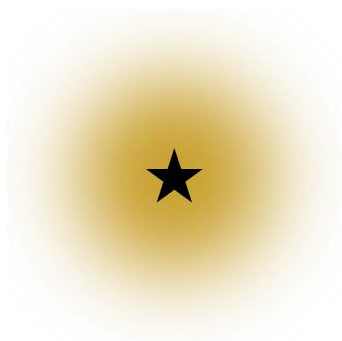
与するため、売上の一部は日本赤十字社に寄付いたします。

「**2018 年度全米日本酒飲評会**」 **大吟醸 B 部門**で**準グランプリ受賞**。詳細は**こちら**。

通信販売はこちらのリンク（**1800ml**、**720ml**）からお願いします。

原料米	庄内産出羽燦々（契約栽培米）
精米歩合	50
使用酵母	山形 KA
アルコール度数	14
日本酒度	未公開
酸度	未公開
アミノ酸度	未公開
希望小売価格(税込)	720ml : 2,000 円
	1,800ml : 3,801 円
JAN コード	720ml : 4511802016213
	1,800ml : 4511802016626

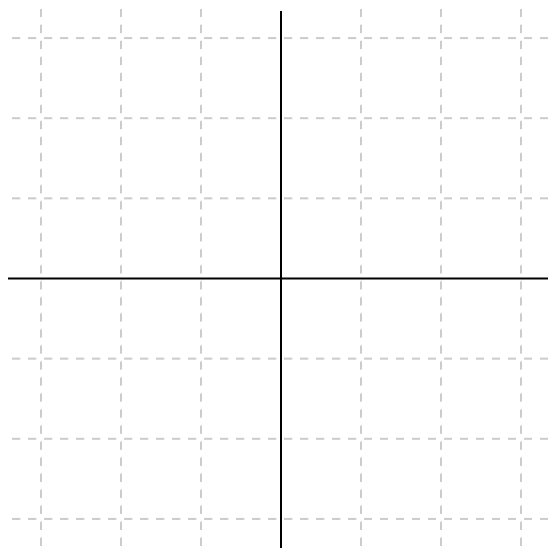
味わいマップ&おすすめの飲み方



香り 豊か

辛
口
甘
口

香り 穏やか



Cold



Hot

5℃

冷酒



15℃



25℃

常温



40℃

ぬる燗



50℃

熱燗



純米大吟醸 PHOENIX のボトルデータのダウンロード

- [正面\(1800ml\)](#)
- [正面\(1800ml&720ml\)](#)
- [正面\(720ml\)](#)

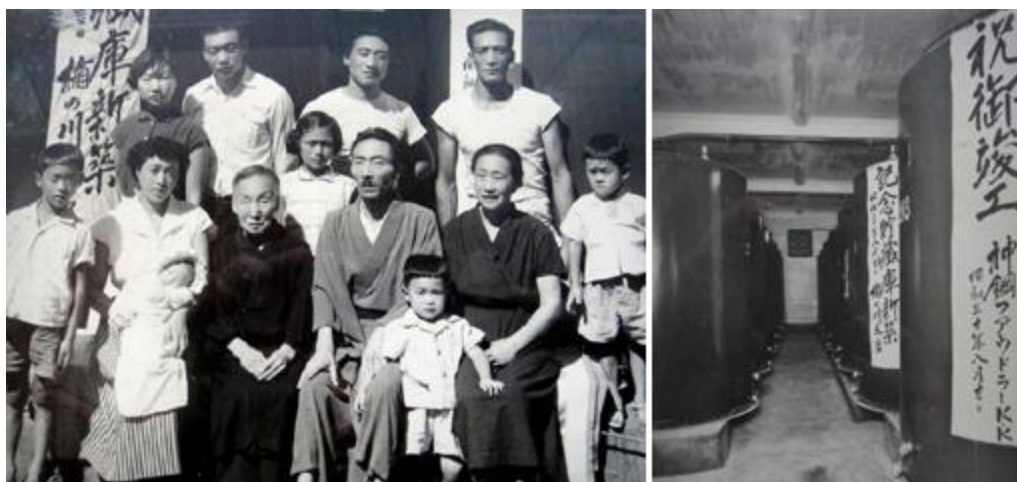
楯の川酒造株式会社のご紹介



180 余年の歴史

天保 3 年（1832 年）に、上杉藩の家臣が庄内を訪れた際に、水の良さを驚き初代平四郎に酒造りを始めることを薦め、平四郎は酒母製造業を興した。

そして、安政元年（1854 年）に酒造業を開始。翌年、安政 2 年（1855 年）庄内藩藩主酒井公が当家を訪れた際酒を献上したところ、大いに喜ばれ酒銘を「楯野川」とするよう命名した。



- 会社紹介
- TATENOKAWA100 年ビジョン
 - 海外輸出している国
 - 会社概要
 - 蔵人・スタッフ紹介
 - 採用情報

TATENOKAWA100 年ビジョン



世界を代表する Sake TATENOKAWA を目指して

戦後 7000 社ほどあったと言われている日本酒の蔵元。
 昭和 50 年代をピークに日本酒の需要が減るとともに蔵の数も減り続け、
 現在 実際に醸造を行っている蔵元は 1300 社ほどと言われている。

この厳しい状況を打開し、何とか日本の伝統文化「日本酒」の素晴らしさを国内外に人に発信し伝えてゆきたい。

日本食の普及とともに、日本酒が世界の人々に認められ、世界中の人々を魅了するような **Sake** になるよう楯の川酒造株式会社は邁進して参ります。

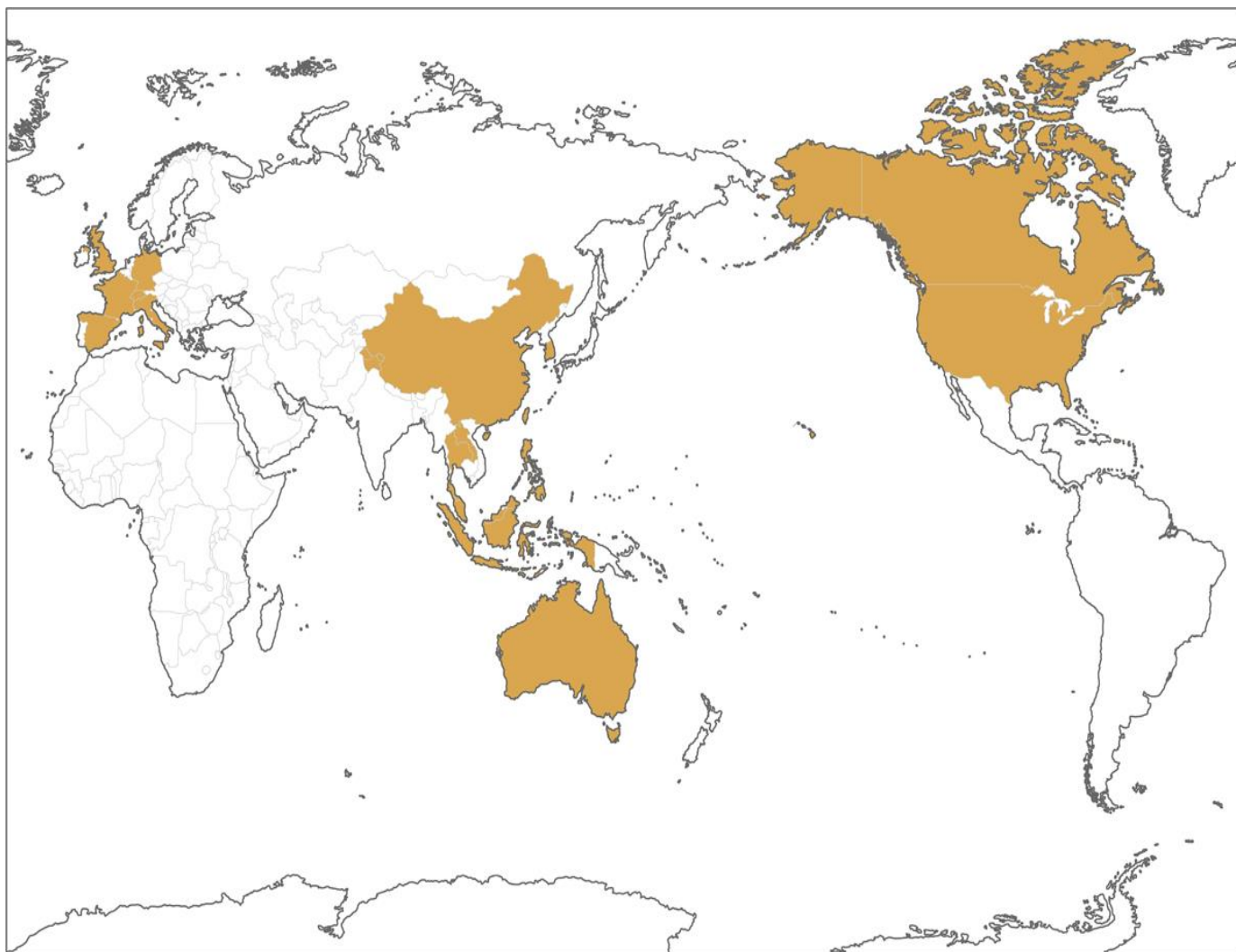
- ・ 日本酒の美味しさで人々を幸せに
- ・ 上質で愛される酒造り
- ・ **2030 年** 世界を代表する **Sake TATENOKAWA** に
- ・ 社員の成長により、**100 年**以上成長し続ける会社に
- ・ **2110 年** 世界中の高級日本食レストランで提供される日本酒に

海外輸出している国

2010 年 10 月、楯の川酒造株式会社では **TATENOKAWA100 年ビジョン**を掲げ、全量純米大吟醸を醸す蔵元となりました。

そして、そのビジョン達成のため、2008 年より開始した海外輸出を更に強化し、日本酒が世界中の人々を魅了して止まない嗜好品になるよう積極的に取り組んでおります。

目指せ 世界の Sake TATENOKAWA



地域	国名
東アジア	香港 マカオ 中国 台湾 韓国
東南アジア	シンガポール タイ マレーシア

地域	国名
	インドネシア フィリピン ベトナム
西ヨーロッパ	フランス スイス スペイン イタリア ドイツ イギリス
北欧	スウェーデン フィンランド デンマーク
北アメリカ、中 南米	アメリカ カナダ メキシコ
オセアニア	オーストラリア ニュージーランド
中東	レバノン UAE

楯野川 純米大吟醸 PHOENIX (フェニックス) レインボーラベル 720ml 楯の川酒造



フランスのロックバンド「PHOENIX」と「楯の川酒造」がコラボ!!

全米日本酒鑑評会、国際酒コンペで準グランプリ受賞!

日本国内では、横浜君嶋屋の実店舗ならびにオンラインショップのみでの販売となります。

完全限定商品、独占販売の日本酒です。

こちらの商品が生まれた背景には、心温まるヒストリーがありました…。

食の都パリで、日本食材・日本酒の小売店、レストランをオープンし、和食・日本酒の普及に尽力されていた黒田利朗(としろう)さんが、2017年2月4日、パリの病院で逝去されました。

フランスで結成されたロックバンド PHOENIX(フェニックス)のメンバー、クリスチャン・マゼライさんは、以前から日本酒に興味を持たれ、特に日本酒『楯野川』を愛飲しているのだそう。

黒田さんのこれまでの日本酒啓蒙活動に心からの感謝の意を込め、『楯野川 PHOENIX』を楯の川酒造が製造・販売することになったのです。

そんな『楯の川フェニックスレインボーラベル』ですが、全米日本酒鑑評会という国際酒コンペで準グランプリを受賞しました。

この受賞を記念し、再販が決定です！

商品はメロン系の果実香と出羽燦々米の優しい甘み、アルコール度数は14度に抑えた飲みやすい酒質に仕上がりました。

◆楯野川 純米大吟醸 PHOENIX Limited Edition 720ml 楯の川酒造

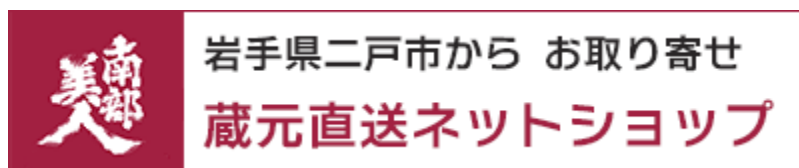
◆風の森 純米大吟醸 PHOENIX Limited Edition 720ml 油長酒造

大吟醸



ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2018 で南部美人 大吟醸が見事
「最高金賞」を受賞

南部美人の大吟醸は、山田錦や岩手県二戸市産の特別栽培米「ぎんおとめ」の”特等”を半分以下まで磨きあげて仕込んだ特別なお酒です。華やかな香りとしっとりと綺麗な酒質の中に、甘みと旨味もしっかり残っているバランスの整った淡麗な大吟醸です。現在、ニューヨークの一流レストランでも提供されています。



原料米

二戸市産特別栽培米「ぎんおとめ」、山田錦、他

精米歩合

40%

仕込水

折爪馬仙峡伏流水(中硬水)

酵母

ジョバンニ・他

日本酒度

+5

アルコール度数

16～17 度

酸度

1.3

720ml

3,240 円 (税込)

コーシャ認定



南部美人の「大吟醸」は、ユダヤ教の協議に厳格に従った安全な食品である「コーシャ（kosher）」の認定を受けたお酒です。

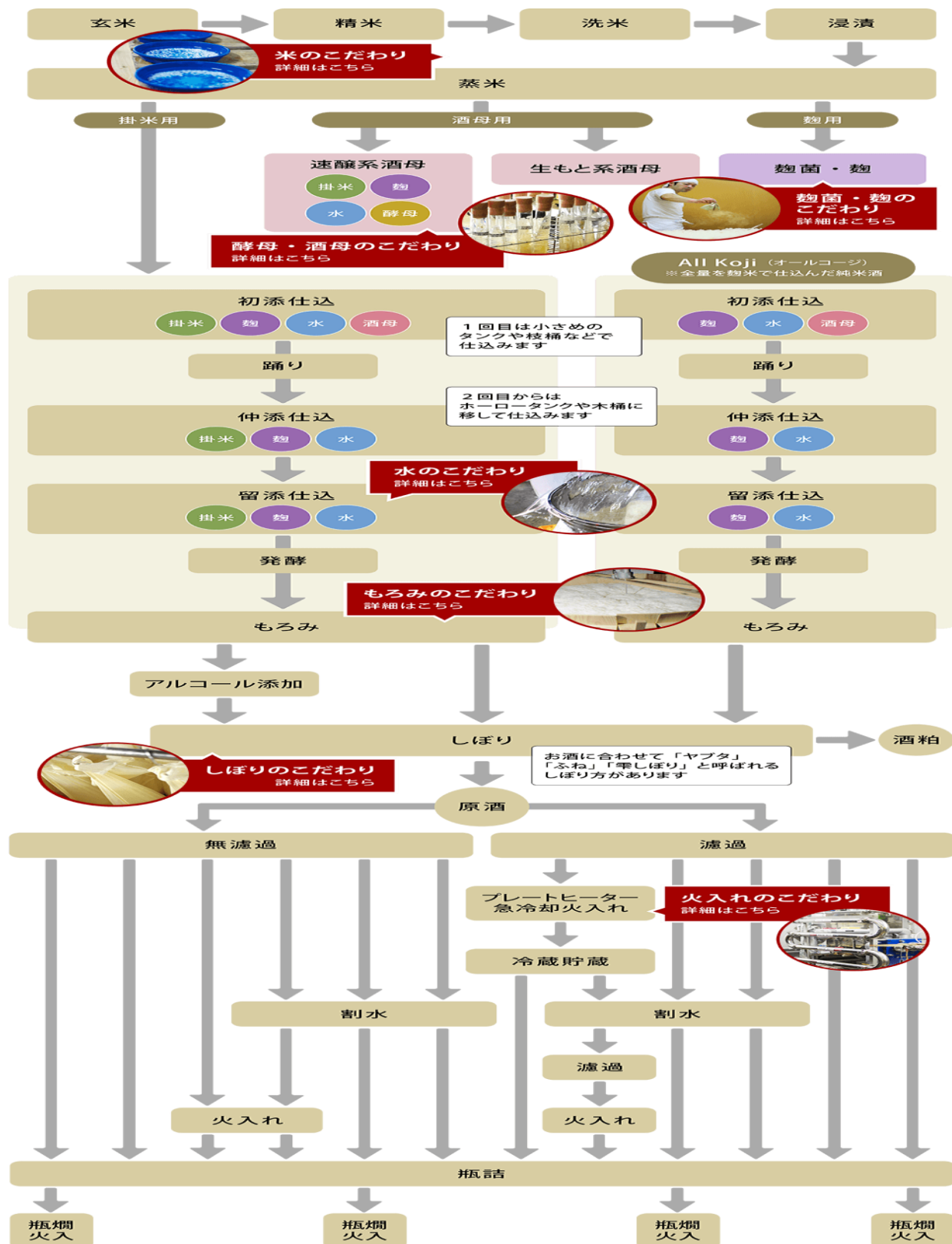
「コーシャ（kosher）」は、専門の『ラビ』と呼ばれる宗教指導者が原材料や製造工程での検査を行った上で判断し、その認証をおこなっています。コーシャ認定には、原料のトレーサビリティの確保や『ラビ』の検査による認証プロセスを経ていることから、アメリカでは消費者に高い安心・安全のイメージを持たれていると言われています。

世界基準の安心・安全の証明である「コーシャ（kosher）」の認定を日本酒とリキュールで受けた南部美人は、これからも日本の伝統文化の素晴らしさをしっかり伝えていくための取り組みを行なっていきます。

南部美人の酒づくり

- 南部美人の酒づくり
 - 「米」編
 - 「水」編
 - 「麹菌・麹」編
 - 「酵母・酒母」編
 - 「もろみ」編
 - 「しぼり」編
 - 「火入れ」編

南部美人の酒づくりの工程とこだわり



南部美人の取り組み

酒造りは何年やっても、毎年が一年生。



南部美人は、日本三大杜氏の筆頭に数えられる南部杜氏の洗練された技術と伝統を現在に受け継ぎ、「酒造りは何年やっても、毎年が一年生。」という言葉をもとに酒造りに実直に取り組んでいます。

技術と伝統を受け継いだ蔵人たちは、地域密着の農商工連携による地産地消の日本酒造りに取り組むだけでなく、現代の健康志向に対応すべく、糖

類甘味料を一切使わない日本酒製法の技術を応用した糖類無添加リキュールの開発に挑戦し、商品化に成功しました。その製造技術は、「果実リキュールの製造方法及び果実リキュール」として、特許を取得することができました。

1997年から海外への進出に積極的に挑戦し、今では多数の国々へ「サザンビューティー」の名称で親しまれるようになりました。さらに、2013年には海外での安心安全の基準と言われるユダヤ教の教義に則った証である「コーシャ（kosher）」認定を「日本酒」と「糖類無添加梅酒」で同時に取得しました。

このように南部美人は、古くから伝わる伝統と新しい技術などの取り組みによって、これからも「綺麗で美しい酒」をつくり続けて行きたいと考えています。

南部美人 仕込み唄



糀 でつくった日本酒 梅酒ものがたり



第1章 新しい酒米



第2章 糀の力



第3章 復活した梅



第4章 料理に合わせて



岩手の日本酒 南部美人

株式会社南部美人

〒028-6101

岩手県二戸市福岡字上町 13

TEL:0195-23-3133

FAX:0195-23-4713

南部美人 蔵元直送ネットショップ
<http://www.nanbubijin.jp/>



南部美人の酒づくり

- ・ 「米」 編
- ・ 「水」 編
- ・ 「麴菌・麴」 編
- ・ 「酵母・酒母」 編
- ・ 「もろみ」 編
- ・ 「しぼり」 編
- ・ 「火入れ」 編

南部美人の取り組み

- 伝統を受け継ぐ
 - 海外への挑戦
- 糖類無添加リキュール
 - 受賞歴

農林水産省へのレポート和食普及親善大使の足跡
＜其の十三＞ 完了

