

BREW

people nature time



vol.01
2020年6月号



MASUMI
SUWA 1662

原点回帰

奇抜な個性を売り物にするな。
心を磨き、人を育み、米を選んで、本物だけを求め続ける。

我々の蔵に残る先人の言葉です。

この言葉に宿る、真澄らしさを取り戻す時が来ました。

二〇一九年十月に始まった令和元年の酒造りから、真澄 諏訪蔵で発見された真澄酵母（協会七号酵母）への原点回帰を決断。

決して華美な香りや派手な味わいを作り出す流行の酵母ではありませんが、我々の大切にしたい想いを叶え、一貫性を持った酒質をつくりだすには最良の酵母です。

酔うことを求めれば市場には多くの選択肢が溢れる時代、短期的な売上を目的とすれば、その時々市場で人気の商品をコピーした方が楽でしょう。

しかし魂の込められていないコピーはオリジナルの劣化でしかなく、その軽薄な魂は酒を通じて伝わります。

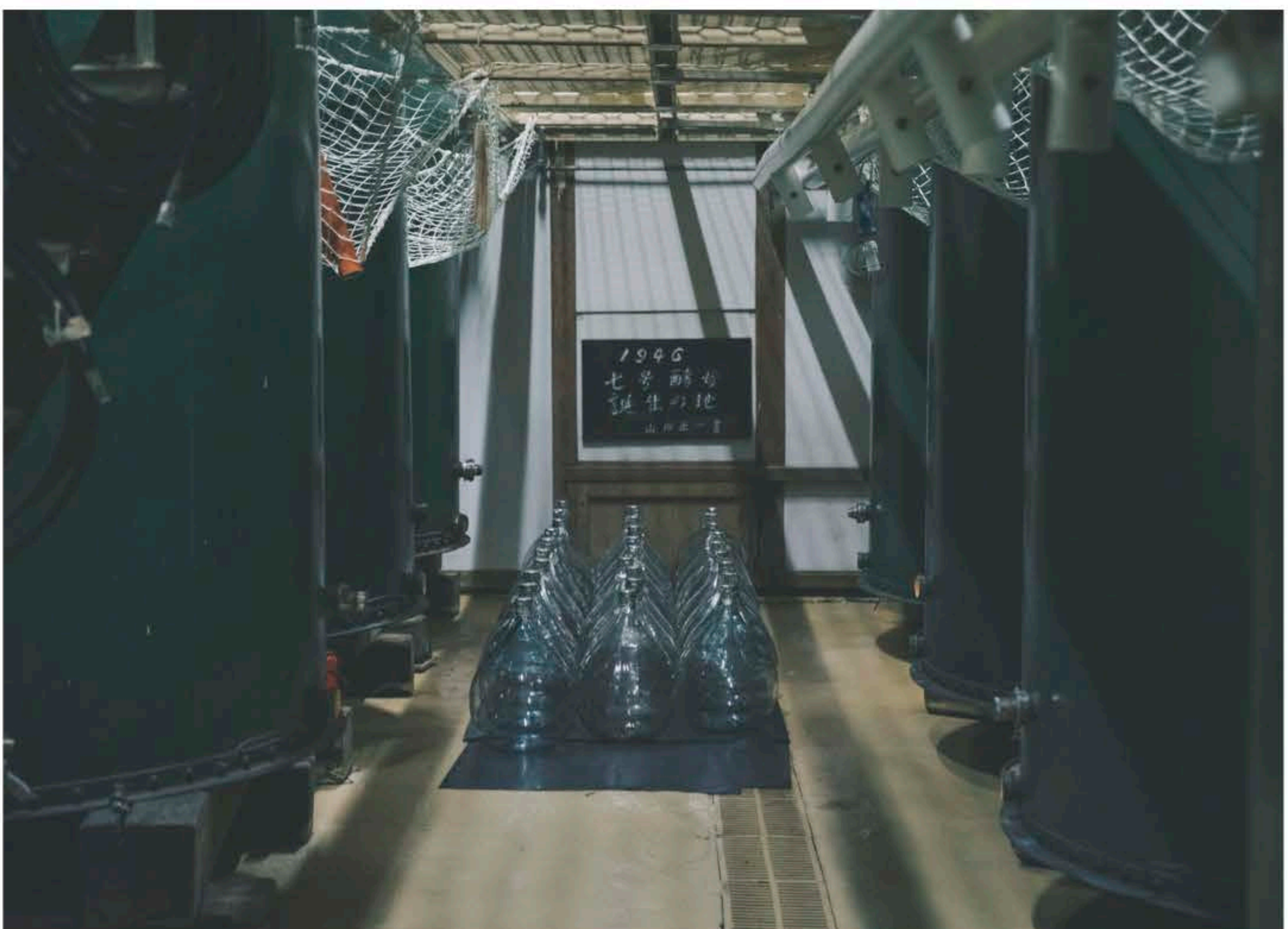
人の心を震わせる『真澄らしさ』の追求こそ、我々の生きる道。

自分たちが作り出す酒に誇りを持ち、お客様の期待を超える感動をお届けするため、敢えて自らに制約を課し、茨の道を選びます。

原点に向き合い、生まれ変わった新しい真澄を是非お試しください。



七号酵母の酒として生まれ変わったこれからの真澄の定番 フラッグシップライン



七号系自社株への原点回帰

使用酵母を七号酵母（自社株）へと回帰させるプロジェクトを進めています。これは一九四六年に発見されたこの酵母が生み出す調和の取れた味わい、穏やかな風味こそ、我々が目指す「人々が集う食卓」「上質な食中酒」に相応しいと思っただけです。現時点での七号酵母化率は95%、数年以内に達成率100%となるよう努力を続けます。

真澄七改革進行中



Enjoy Summer with SUZUMISAKE

真夏のスパイシータコス



すずみさけCM



作り方

- 1 トルティーヤを作る。ボウルにマサ粉、強力粉、塩を入れて軽く混ぜ、溶かしバターとぬるま湯を入れ、耳たぶほどの硬さの生地を作る。生地をピンポン玉ほどの大きさに丸め、めん棒かトルティーヤプレスで直径15cmにのばし、弱火にかけたフライパンで両面を1分ほど空焼きする。焼いたトルティーヤはぬれ布巾をかけておく。
- 2 タコスミートを作る。フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくを香りがでるまで炒めたら、肉とスパイスを入れて肉の色が変わるまで炒める。トマトの水煮を加え、汁気がなくなるまで煮込み、塩とこしょうで味を調える。
- 3 トルティーヤに食べやすい大きさに切った野菜とタコスミート、チーズ、ハラペーニョをのせてはさみ、ライム果汁をかける。

材料(2~3人分)

- とうもろこしのトルティーヤ(10枚分)
マサ粉(とうもろこし粉)…100g
強力粉…50g
無塩バター(溶かす)…15g
塩小さじ…1/3
ぬるま湯…110~130ml
- タコスミート
牛豚合い挽き肉…400g
トマトの水煮…300g
にんにく(みじん切り)…1片
オリーブ油…大きじ2
塩…小さじ1
チリパウダー、クミンパウダー、コリアンダーパウダー…各小さじ1/3
こしょう…少々
- レタス、トマト、赤玉ねぎ、チーズ、コリアンダー…各適量
ライム、ハラペーニョの酢漬け(タバスコでも)…お好みで



新しい夏はじまる

すずみさけ



http://www.sennotubo.com

滝澤ちか子

料理家/管理栄養士

「真澄のある食卓」にて季節に合った真澄のお酒とお料理を連載中。
長野県蓼科高原にて信州の野菜や果物を扱ったカフェハウス「千乃壺」を経て、現在は蓼科とNHK文化センター青山教室で料理教室「sennotubo」を主宰。

真澄 純米吟醸

すずみさけ



繊細な夏の食材に合わせ、ほのかな酸味をアクセントに仕上げました。

分類/純米吟醸酒
醸造/真澄 富士見蔵
杜氏/中野 淳
原材料名/米、米こうじ
アルコール分/14度
米の品種/長野県産「ひとこまち」
精米歩合/55%
酵母/七号系自社株
飲み方/◎冷酒・×燗酒
保存方法/冷蔵所
容量/1800ml、720ml、300ml



中野 淳

富士見蔵杜氏

昨年から使用し始めた白麴ですが、思った以上に心地良い酸を出してくれるので、すっきりと飲みやすい味わいになったと思います。私は量を飲むタイプなので、こうした酒があるのは嬉しいです。こういった味わいのお酒があると、夏の食卓に日本酒を出す機会が増えるのでは。

新しい夏酒を考えると、ヒントは夏の記憶を辿る他ない。思い出すのは子供の頃に過ごした自家菜園。高原の風を感じながら、色鮮やかに実った胡瓜やトマトを籠一杯に収穫し、瑞々しさを五感で楽しんだ。夏の味わいとは、あの日々の体験そのものであり、それを凝縮したのがこの夏酒。透明感のある空気、生命力に満ちた草花の佇まいをイメージした一本。白麴由来の爽やかな酸で、軽快かつ爽やかな印象に。火入れを施してあるため、直前にキリッと冷やすだけで楽しめるのは、冷蔵庫のスペースの奪い合いになる季節には嬉しい。涼を楽しむ、新たな夏の定番酒です。

原点回帰

これからの真澄の定番 フラッグシップライン

山廃純米吟醸

真朱 AKA

乳製品を想わせるほのかな香りと深みのある味わいが特徴です。

出荷時期：通年販売
原材料名：米・米こうじ
米の品種：長野県産 美山錦
長野県産 ひとごち
精米歩合：55%
酵母：七号系自社株
アルコール：15度
飲み方：◎冷酒 ○常温 ○燗酒
保存方法：冷暗所

希望小売価格(税込)
1800ml：3,300円
720ml：1,980円
300ml：825円



純米吟醸

漆黒 KURO

味の調和を大切に醸しました。透明感とふくらみを合わせ持つ一本です。

出荷時期：通年販売
原材料名：米・米こうじ
米の品種：長野県産 美山錦
兵庫県加東市山国地区産山田錦
精米歩合：55%
酵母：七号系自社株
アルコール：15度
飲み方：◎冷酒 ◎常温 ○燗酒
保存方法：冷暗所

希望小売価格(税込)
1800ml：2,970円
720ml：1,782円
300ml：743円



純米吟醸

白妙 SHIRO

日常に寄りそう心地良い味わいを目指し、軽やかに仕上げました。

出荷時期：通年販売
原材料名：米・米こうじ
米の品種：長野県産 ひとごち
長野県産 山恵錦
精米歩合：55%
酵母：七号系自社株
アルコール：12度
飲み方：◎冷酒 ◎常温 ○燗酒
保存方法：冷暗所

希望小売価格(税込)
1800ml：2,420円
720ml：1,452円
300ml：605円



純米酒

茅色 KAYA

精米歩合を抑えた信州米で醸し、米のうま味を素直に表現しました。

出荷時期：通年販売
原材料名：米・米こうじ
米の品種：長野県産 美山錦
長野県産 ひとごち
精米歩合：70%
酵母：七号系自社株
アルコール：14度
飲み方：○冷酒 ◎常温 ◎燗酒
保存方法：冷暗所

希望小売価格(税込)
1800ml：2,200円
720ml：1,320円
300ml：550円



※2020年4月現在の情報です。変更になる場合がございますのでご了承ください。



人 自然 時を結ぶ

七号酵母発祥蔵元
宮坂醸造株式会社 〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



真澄ホームページ