

B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2022 SUMMER
Issue 13
TAKE FREE



諏訪の風

写真一筋波周平



七年に一度、諏訪の地を覆う祭りの熱気。
今年は諏訪人の血をたぎらせる御柱祭の年。
老若男女、皆で力を合わせて大木を山から里へ、
そして諏訪大社へ運び入れるこの祭りに熱狂し、
伝統を紡いできました。

諏訪大社と深い関わりを持つ私たち酒蔵にとっても、
特別な一年であることはいまでもありません。

1200年以上も受け継がれ、諏訪6市町
村の氏子たちが奉仕する御柱祭。数え
年で7年に1度開催されています。



唐木正文

Profile

料理人。合同会社グッドダイニング代表。1973 年長野県下諏訪町出身。大学卒業後、魚を扱う商社で働いたのち、都内の料亭で7 年間修行を積む。2008 年に茅野駅近くの古民家で「和食 から木」を開店。2021 年には、和食のジャンルにとらわれず長野の風土を表現するため「無名」に店名を変えて再オープンした。現在は「菓子無名」も展開。ホテル「萃 sui ー諏訪湖」のメニュー監修、調理指導なども行う。



Masumi Dialogue
WEB

名もなきものにも光を当てて
とらわれない料理を生み出す

これからの時代に求められる「豊かさ」とは何なのでしょう。さまざまな分野の方々との対話を通じて、その答えを探っていきます。今回は、長野県の茅野駅近くで「無名（むみょう）」を営む料理人、唐木正文（むみょう）を訪ねました。茅野市と宮坂醸造がある諏訪市は隣接していて、文化圏を共有している地域です。唐木さんは昨年、長野県の食材にフォーカスした料理を出したいと、店のコンセプトと名前を変更。専門の日本料理にこだわらずに、挑戦を続ける姿勢に宮坂は大いに刺激を受け、大吟醸のリニューアルに際しても「無名にしっかりとなじむ酒」がひとつの指針になったといいます。唐木さんがどんなことを考えながらこの地で料理をつくり、生きているのか。しつらえや流れる時間もしつとりと心地よい店内でのインタビューです。



Masumi Dialogue

これからの時代に求められる「豊かさ」を
共に文化を耕していく仲間たちと語る

INTERVIEW

むみょう
無名

唐木正文

masumi karaki

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）

—— 私が諏訪に帰ってきたのは2013 年なのですが、それから周辺の飲食店にいろいろと足を運ぶようになりました。なかなか、これだ！という店に出合えなかったのですが、あるとき「和食から木」の話を聞いたんです。

初めて唐木さんの料理を食べて驚きました。茅野駅の近くに風情ある古民家が出現するのも驚きだし、なんといっても高い技術に裏打ちされた料理が出てきたのですから。

遠く離れた海外や東京で真澄を飲んでいただくのも嬉しいのですが、この土地に来て、楽しんでいただきたい想いもあります。そういった意味で、唐木さんがいれば大丈夫だと思えたんです。そもそも、唐木さんはどうしてこの土地でお店を開こうと思ったのですか。

唐木正文さん（以下、唐木） 帰ってきた理由は、偶然なんです。私の父親がこの物件を手に入れて「店をやるのにいいだろう」と半ば強引に私の店がここにできてしまった。それがなければきっと、東京かどこかで店をやっていたと思います。

—— そうなんですね。どんなコンセプトの店にしようと考えていたんですか。

唐木 現在の店の前身である「和食から木」を開店したのは、2008 年の10 月だから、14 年前ですね。そのときは、地元の人に愛されるお店にしたいと5 千円のコースのみに絞ってやっていました。

宣伝もしなかったから3ヶ月ぐらい全然お客さんが来なかったんだけど、春になってこの地域に別荘がある人がチラホラ来るようになって、ちょっと忙しくなってる。ただ、「安くておいしい」とか、「おいしいけど安い」っていう感じ。今思えば、そういう意識でお客さんが来ていたと思います。

でも、5千円でやっているのと、だんだん、もっといい材料を使っているものを出したいと考えるようになりました。自分の出したいものと、やっていることの乖離が生じていて、それがすごくストレスになっていたんです。

お客さんの助言もあって、8千円、1万2千円、1万5千円の料理でやってみて、10年ぐらいかけてだんだん幅を増やしていった。当初の5千円はやめました。去年までは8千円、1万2千円の2つの価格で落ち着いていたかな。でも結局、「おいしくて安い」から抜けられない感じがあって、去年の初めからコースを一本化しました。「有名な産地で採れた蟹や鮓、松茸などの高級食材を使っているのに安い」とか、そういう価値観で計られることから自由になりました。

自分がやりたいことは何かといったら、「ちゃんとした材料をちゃんと調理して、できただけで食べてもらう」こと。コースを一本化するタイミングでお店の名前も変えました。「無名」に込めた想いは、食材の名前は関係なく、価値を感じてもらいたいからです。十数年お店をやってきてあらためて思うんだけど、長野県っていい食材の宝庫。他にないものがあるんです。

「日本一」というタイトルやブランド名が菜を育てている人はたくさんいますしね。あえてその人たちの名前をブランドにしようとは思いません。もちろん、お店にきた人が「誰が育てているの?」と興味を持ってくれたらきちんと紹介します。

身近な人から海を越えた国の人まで料理を喜んでくれる人のために

—— 話は遡りますが、もともと唐木さんが料理人になったのはどうですか。

唐木 料理は子どもの頃から好きだったんです。母親がすごく料理上手で、よく手伝いをさせられていたし、料理の本が山ほどある環境でした。料理本を見ておいしそうなのを作って家族に食べさせると、必ずおいしうって言うってくれるでしょ(笑)。それが嬉しくて、小中高とよく作っていましたね。料理に興味はありつつも、英語の通訳者になる夢があって東京の大学へ。ただ、卒業後は魚の市場をやっている商社に就職しました。4年間働いている間に、魚のさばき方を含めいろいろと学べたのはよかったですね。そのうちやはり料理の仕事をしたくなって、会社を辞めました。

—— 20代半ばを過ぎて料理の世界に入ったとすると、調理の専門学校を出てすぐ修行にく子たちに比べたら、遅いスタートですね。

唐木 7、8年くらい遅いかな。でも、社会人

つなくても、この土地で育っている。名前はないけど、ここでしか食べられない。そういうものが価値なんです。名前のあるものを使わないから無名。

長野県の名前のない良いものに価値を与えて、その価値をお客さんにわかってほしい。だから値段も安くしないし、原価ありきで、料理の値段を決める。ブランドのものだから、1人3万円でいいよねということじゃないんです。そのためには、無名で食べて過ごす時間に価値がないといけませんから、出す酒や使う器、接客も大事です。また、フードマイレージを減らすなど、環境や人に負荷をかけすぎない方法も考えていく必要があります。無理して遠くから取り寄せる、無理して温室で育てた野菜を使う、そういう不自然さはなるべく手放していきたいです。

—— 長野県内で見つけた、光が当たってないけどいい食材にはどんなものがありますか。

唐木 冬だと熊、猪、鹿などのジビエですね。意外なところでは、長野県でもすっぽんを3年かけて繁殖している人がいたり、松本市には、種も全部自家採種して無農薬無肥料で野菜を栽培している人がいたり。

例えば、ゴマは99・9%が外国産だけど、その人が育てたものを去年から使っています。確かに粒も小さいし、香りもいわゆるスーパードンテージはあった。たまたま入ったお店ですぐに2番手になって、そこで7年ぐらい勉強させてもらうことができました。

「誰」というわけではなくても、おいしい野

の経験から、仕入れの方法や食材についてはいろいろと知っていてよかったこともあって、アドバンテージはあった。たまたま入ったお店ですぐに2番手になって、そこで7年ぐらい勉強させてもらうことができました。

—— 日本料理店で修行をしたのはどうしてですか。

唐木 フランス料理、イタリア料理、日本料理、中国料理のなかでどれができるか考えたら、外国の料理は言葉をしゃべれないし、始めるのが遅い気がしました。でも、日本料理だったら、家で母親がつくるのを見ていたし、だしのとり方も知っているから、一番早く取り込めるだろうなって。崇高な想いがあったわけでも何でもないんですけど……。

—— 唐木さんの料理は、日本料理がベースにありつつも、もはや食材も調理法も、その枠にはまっていませんよね。ここにも生ハムスライサーがありますけれども、料理そのものから好奇心と行動力を感じるんです。唐木さんは昔から好奇心がある方ですか。

唐木 好奇心はあるけど、引っ込み思案でしたね。でも、やりたいと思ったらやらないと気が済まない性質ではある。新しい調理器具が出たら、とりあえず買って試してみたい。科学実験みたいな料理をしていたこともある。だから、新しいもの、変わったものにも手を出すけれど、結局自然な方へ戻ってきています。





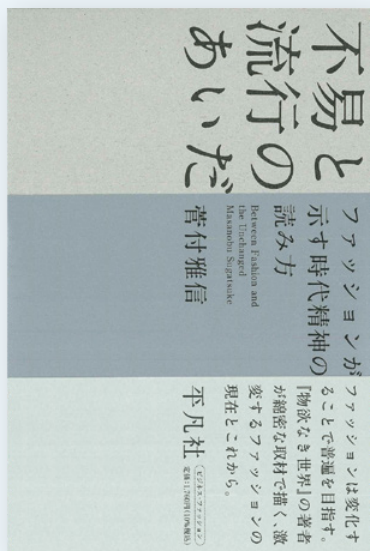
BOOKS TO DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

ものづくりとは、矛盾を手放さずに歩むこと

本を読む理由は千差万別。読むときに選ぶ本も然り。BREWでは、お酒を飲んだ時と同じ感覚で読書を捉え、知識を飲み込む感覚を本から味わってほしいと考え、編集者の飯田光平さんに、その本の選書をお願いしました。読んだ本の知識があなたのカラダに沁み渡る、そんな新たな本との出会いをぜひ。



『不易と流行のあいだ』
ファッションが示す時代精神の読み方
菅付 雅信 平凡社 / 1,600 円＋税

ファッションは変化することで普遍を目指す。『物欲なき世界』の著者が綿密な取材で描く、激変するファッションの現在とこれから。ファッション週刊紙の人気連載を書籍化。

しかし、ファッションの本質は過去を否定し変化することだ、と菅付は言います。ファッションブランドは一貫した哲学を持ちながらも、常に自分たちの前シーズンを否定し、新たなものづくりを続ける。その一

VB
VALUE BOOKS

読みたくなったら
VALUE BOOKSの
オンラインショップで



端は、ファッションにおける環境問題をバイオテクノロジーで解決する技術開発や、映画監督を起用し総合芸術として完成させたデジタルファッションショーの話からも、垣間見えます。

知恵を絞り、クリエイティブティを発揮しながら「変わる／変わらない」の往復に苦闘する。その姿勢に共感を覚えるのは、ファッション業界だけではなく、ファッション業界

ば酒造り、とかね。

も単純で、自分の料理を喜んでくれる人がいるから。料理も、お酒も、店や会社を営むことだって、美意識や目指すものをわかってもらって、認められて、はじめてブランドや価値に変わっていくのだと思います。

バランスも挑戦や飛躍も
豊かさのために「軸」が必要

僕は、唐木さんが自分のビジョンに向かってまっすぐ走っていくのを見て、七号酵母だけで勝負したいと思う一つのきっかけになりました。唐木さんの料理はすごく繊細なんですよ。そんな料理にこそ、七号酵母でつくったお酒は合うはずですよ。唐木さんからみて、最近の真澄の酒の味はいかがですか？

唐木 酒造りで使用する酵母を全て七号酵母にしたことで、前にも増してすごく味がピュアになった。酵母以外の個性が際立つようになったとでもいうのかな。自分で飲んでみてもそうだけど、今までの真澄のイメージを覆して、お客さんにもすごく評判がいいですよ。季節物があるのも、お客さんに勧めやすいですね。お客さんの好みの変化としては、30代から40代のお客さんだと、軽さの中に香りを感

「そうなんですよ。かつて酸味を感じるお酒はもうダメになっているんじゃない？」と敬遠する方も多くいました。

唐木 日本酒が好きな人は、醸造年による味の違いも楽しむようになっていきますね。

ワインでは昔からそういう楽しみ方が顕著なので、日本酒でも同じようにもつと変化を楽しんでもらいたい気持ちがあります。僕たち日本酒業界が低迷していた理由のひとつは、造り手の個性や哲学を消した酒造りをしてきたからだだと思います。ここ最近はおいしいことは絶対条件でありつつも、各酒蔵が持っている個性や哲学を落とし込んだ酒質設計が求められているように感じます。私たちが上質な食中酒づくりを目指して、七号酵母の可能性をもっと深掘りしていきたい。最後に、唐木さんのこれからの展望などはありませんか。

唐木 正月には、毎日満席にしたいと毎年思いますけど、だいたい初日から叶わない（笑）。それは商売をやっている以上目標として持っているけれど、お店に来たお客さんが「おいしかった」と言って帰ってくれて、また来てくれれば幸せかな。

唐木さん自身が、幸せや豊かさを感じるの、どんなときですか。

唐木 好きな仕事ができていること自体が幸せだと感じるし、さっきも言ったように、

自分の仕事に価値を見いだしてくれる人がいたときも幸せです。そして、自分自身が何か新しいものを身につける、覚える、見る、聞く……そういう時間が持てていたら幸せだし、豊かだと感じますね。

料理人としての充足感と、個人で豊かな時間を過ごすこと、きつと両方のバランスがうまくとれることが唐木さんにとって大切なことなんですよ。

唐木 そうですね。バランスの重要性は、昔から考えていることです。ずっとスキーをやっていたんだけど、スキーって前後左右のバランスが一番大事なんですよ。味のバランスとか、心のバランス、体のバランス。全てにおいてバランスが取れてるときに幸せはあると思う。軸がないとバランスは取れない。真澄のお酒も七号酵母という軸があるから、いろんな方向に変化していけるのではないのでしょうか。



無名/むみょう
〒391-0005 長野県茅野市仲町5-4
TEL / 050-3183-7272





熟練の職人によって一つ一つ手吹きで製作しています。ややふっくらとした形状は適度にお酒の香りを閉じ込め、繊細な口元がすっきりとした味わいとキレの良さを引き立てます。ワイングラスよりやや小ぶりのサイズは、日本酒だけでなく、カクテルやお茶にも幅広くお使いいただけます。

※耐熱ではないため、熱いものを入れることは避けてください。
※写真は実際の商品の色とは異なる場合があります。



S, S,

職人の技を活かして創造する “現代における生活道具”

S, S, [エス]は、日本が誇る伝統技術をもつ職人の方々とともに、現代における「生活道具の創造」に取り組んでいます。過去から現在、そして現在から未来へと、日本の伝統文化を繋ぐべく、世界へ向けた上質で豊かな暮らしを提案していきます。



<https://online.ogata.com/>

爽快な味わいの
日本酒に最適なグラス

NAME 硝子の酒器 爽(そう)

BRAND S, S, [エス]

DATA 直径 7.8cm × 高さ 14cm
素材／硝子

わたしの酒器

日本酒を呑むための酒器とは、かくも自由で選択肢が豊富である。陶器や土物、錫や漆物といった多様な素材があり、形状についても長細いものから平たいもの、薄いものから分厚いものまで驚くほどの多様性を見せる。自分のお気に入りの酒器、そして季節やシーンに応じた酒器というものを選ぶ楽しみを暮らしに取り入れることをおすすめしたい。

夏といえば、見た目から涼を楽しむのが日本の伝統。冷酒を注いで楽しむには何と云ってもガラスの器である。「現代における日本の文化創造」をコンセプトに掲げ、食・茶・菓子・工芸・デザインの活動を展開する「SIMPLICITY」のプロダクトライン「S, S, [エス]」の器は、華美では無いものの普遍的な美し

さと実用性を兼ね揃え、決して飽きることがない。

今回紹介するS, S,の硝子の酒器「爽」は、熟練の職人によって手吹きで制作されたことが分かる軽さと薄さが特徴。ステムに触れると手に馴染む心地よさを感じ、グラスの縁を口に当てると硬質なガラス製品であることを忘れてしまう柔らかなさを感じる。この器で楽しむとすれば、真澄の夏酒「すずみさけ」や、特別な手法で上槽した「真澄 突釀」か。夏の茹だるような暑さを忘れ去ってしまふほどの一杯を、しっかりと冷やした冷酒をこのグラスに注いで楽しみたい。

MASUMI's ONLINE TALK

真澄のお酒とのペアリング提案、蔵元とのクロストークをINSTAGRAM LIVEでオンライン配信しています。
それぞれの作り手の想い、日常への取り入れ方などを知ると、日本酒との距離がぐっと近くなるはず。

蔵元コラボ配信企画 SAKAGURA CROSS TALK

確固とした信念や哲学を持って酒造りに情熱を燃やす酒蔵は、共にシーンを盛り上げる同志。そうした方々とお酒の魅力について発信するオンラインイベントが「SAKAGURA CROSS TALK」です。



vol.22 2022.3.18

株式会社三輪酒造
三輪研二さん



全国的にも珍しいにごり酒を主力商品としている酒蔵の一軒である白川郷蔵元の三輪酒造さん。2月5日「にごり酒の日」として掲げるなど積極的に活動し、その魅力を発信しています。真澄のうすにごりとは打って変わって、瓶の向こう側が見えないくらい濃いうすにごり酒で勝負する三輪さんに、にごり酒に込めたこだわりをたっぷり語っていただきました。



vol.23 2022.4.1

株式会社サノバスマス
池内琢郎さん



長野県を代表する農産物といえばリンゴ。そしてリンゴを原料としたお酒が、シードルやサイダーです。まだ日本では数少ないクラフトシードルを製造するサノバスマス(Son of the Smith)の醸造長、ハカセと池内琢郎さんにご登場いただきました。専門は有機合成。南アフリカへの留学をきっかけに酒類の醸造に興味を持ち、独自に学び追及している池内さんの話は大変刺激的です。長野県に新しいお酒のシーンや文化をもたらそうとしている彼らの活動から目が離せません。

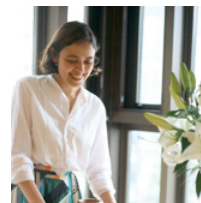
真澄のオンライン配信はINSTAGRAMのアカウントから配信しています。そのほか、イベント内容や酒造りのあゆみ、季節のお酒のお知らせなどを更新しています。



@masumi_sake
こちらからフォロー
お願いします。

真澄のお酒とペアリング Masumi Pairing Lab

酒と料理の相性を知り抜いたペアリングのプロフェッショナル、食材の生産者、料理人の方などにご登場いただき、真澄商品の楽しみ方をクロストーク形式で模索するオンライントーク「Masumi Pairing Lab」。

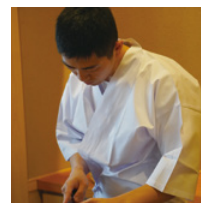


vol.13 2022.3.11

KOMB
原田アンナベル聖子さん



和食の世界に飛び込んで10年、出張料理、料理教室、飲食コンサルティングなど幅広く活躍してきた原田さん。この春には東京神楽坂に自らの店 KOMB をオープン。日本とドイツ、二カ国のバックグラウンドを持つ彼女が考える和食の魅力や可能性、真澄とのペアリングについて伺いました。旬の食材を使ったお料理とお酒を共に味わう楽しさは身体と心を優しさに満たしてくれます。



vol.14 2022.4.8

恵比寿 えんどろ
遠藤記史さん



プロのサッカー選手を目指して英国に渡り、そこで初めて日本という国を見つめた末に家業でもある鰯の持つポテンシャルに開眼し、「伝統のアップデート」をテーマに、鰯に向き合う新時代の職人です。インスタライブでは少し手間をかけるだけで家庭でも作れるお鰯屋さんらしい酒の肴を提案してくれました。日本酒と鰯という当たり前の組み合わせだからこそ、目から鱗の知識をたっぷり聞かせて頂きました。



MASUMI's Table 真澄のある食卓

季節の真澄のお酒にあわせて、ご家庭でも簡単に作れるレシピを紹介します。天気の良い日はすみさけと竜田揚げバーガーでピクニックへ。酸味のあるすみさけのすっきりとした味わいに、生姜の風味が効いた優しい味つけの竜田揚げはぴったり。ボリューム満点で元気になるレシピです。

材料：2人分

竜田揚げ

鶏もも肉 …………… 1枚
(250~300g)
しょうゆ …………… 大さじ2
日本酒・本みりん …… 各大さじ1
生姜のすりおろし …… 小さじ1
片栗粉・揚げ油 …… 適量

丸パン(バターロールなど) …… 4個
※またはバーガー用バンズ …… 2個
レタス・バター・マヨネーズ・ケチャップ …… 適量
フライドポテト …………… お好みで

作り方

- ① 竜田揚げを作る。鶏肉は4等分に切り、しょうゆ・日本酒・本みりん・生姜のすりおろしを混ぜ合わせて20分漬け込む。ペーパータオルで水分を軽く拭き取り、片栗粉をまぶし、180℃に温めた油で揚げる。
- ② パンを横半分に切り、軽くトースターで焼く。切り口にバターを塗り、レタス、竜田揚げ、マヨネーズ、ケチャップの順に挟む。お好みでフライドポテトを添える。



季節のお酒

夏の高原を吹き抜ける透明感ある風、生命力に満ちた草花の佇まいをイメージして仕上げました。白麹由来のほのかな酸味をアクセントに、軽快で爽やかな口当たり。涼を楽しむ夏の定番酒としてお楽しみください。

分類／純米吟醸酒
出荷時期／夏季限定
(2022年4月9日 発売開始)
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%
アルコール分／14度
飲み方／◎冷酒 ○常温 ×燗酒
保存方法／冷暗所

教えてくれたのは



東京家政学院大学卒業後、料理研究家のアシスタントに就く。その後、長野県茅野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」(2003~2016年)と料理教室を開く。現在は料理教室を中心に、テレビ、ラジオ、雑誌、カルチャーセンターなどで日々の暮らしに役立つレシピを紹介している。真澄公式ホームページ「真澄のある食卓」では、お酒と季節に合わせたお料理レシピを好評連載中。

すみさけ



KURO

漆黒

風味の調和を大切に醸した、
透明感とふくらみを合わせ持つ一本。



真澄の中では辛口の漆黒は、お肉料理と好相性。初夏の季節なら「牛肉の山椒添えしゃぶしゃぶ」はいかがでしょう。レシピは簡単、めんつゆにお酒を適量入れ煮立たせたら、牛肉をぐらせて、お肉で山椒の葉を巻きながらいただきます。すっきりとした味わいの漆黒と良く合います。



セラ真澄 宮坂



営業 原

漆黒は火入れをしてあるお酒でサラッとしていますので、夏の暑さで疲れた体には冷やして楽しんで頂くのが良いかと思います。また、漆黒は全国燗酒コンテストで2年連続で最高金賞を受賞しています。冷房で体が冷えた時や、晩夏の涼しくなる頃からはお燗もおすすめ。一年を通して楽しめるオールマイティな1本です。



SUZUMI SAKE

すずみさけ

白麹を用いてほのかな酸味を
アクセントに仕上げた夏酒。



すずみさけは白麹由来の爽やかな酸味が特徴です。口の中をさっぱりとさせてくれるので、揚げ物との相性が抜群。我が家では、冬越しして甘さを蓄えたじゃがいもを、フライドポテトやポテトチップスにして、軽く冷やしたすずみさけと楽しんでます。



社長 宮坂



真澄の新しい夏酒として、白麹を用いて造ったすずみさけは、今年で三年目。発売当初は酸がやや浮いた味わいでした。理想的な味わいのバランスを目指して毎年少しづつ製法や配合を変えているんですが、夏の食卓に相応しい塩梅になってきたと思います。

製造 吉村

STAFF RECOMMENDATIONS

この季節に合うお酒の楽しみ方や
お酒の特徴などを真澄スタッフをご紹介します。
商品選びのご参考に。

TSUKIKOSHI

突醗

江戸時代の文獻に残る製法を再現。
微発泡性、澄み切った味わいは唯一無二。



数量
限定

微発泡が口の中ではじける、
ジューシーで透明感のあるの
キレイなお酒突醗には、シンプルで
さっぱりとした前菜のようなお料理
が合います。出汁巻き卵ときゅう
りのぬか漬けなど、突醗の味わ
いを邪魔しないような、お酒に寄
り添う一品と一緒にどうぞ。



営業サポート 伊藤



製造 原

突醗は醗酵タンクへ沈めた特製の
ろ過筒の中へゆっくりとじみ出た
酒を集める酸素に触れさせない製
法で、ひと手間も、ふた手間もかけ
て搾っています。そのためピチピチ
と弾ける口当たりのフレッシュ感
があるので、夏には持って来いのお
酒だと思います。



NANAGO
SUMMIT

7月7日は七号酵母の日

真澄では7月7日を七号酵母の日とし、昨年に続き今年もオンラインでイベントを開催します。今回は、超豪華メンバーが集結する「七号サミット」。真澄発祥の七号酵母を愛する蔵元や食のプロをお招きして語り合い、その模様を動画配信で7月中に3本お送りします。記念すべき第1回のゲストは、油長酒造（風の森）の山本長兵衛さん、土田酒造（土田・誉国光）の土田祐士さん、日本酒バー「GEM by moto」店主 千葉麻里絵さん。お酒を飲みながら七号酵母のお酒との興味深いペアリングも行います。そして、このイベントのためにスペシャルな限定セットも販売予定。現在、着々と準備中です。イベント詳細については真澄公式HPやSNSにて随時更新していきます。



「油長酒造」山本さん



「土田酒造」土田さん



「GEM by moto」千葉さん

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



真澄がある長野県といえば信州蕎麦が有名ですが、立石公園のすぐ上におすめのお蕎麦屋、「本格石挽手打そば 登美」さんがあります。このお蕎麦は細めで喉越しがよく上品な味わい。そしてメニューが豊富で、定番のせいろそばや天おろしそば、暑い日に嬉しい冷たい揚げなすそばまでありいつも迷ってしまいます。お酒好きには嬉しい充実したお酒のラインナップで地ビールやハイボール、諏訪の日本酒も置いてあります（真澄も置いてくださっています）。取材をした日はお昼時でしたがお酒を飲まれているお客様も何組か見かけました。もちろん一品料理もあるので蕎麦前を楽しむのもいいですね。
高台にあるお店で開放感のある大きな窓からの眺めは絶景！諏訪湖を眺めながらお酒とお蕎麦を楽しむ時間は格別です。平日でも混雑している人気ぶりなので、ご予約がおすすめです。

本格石挽手打そば 登美

教えてくれたのは 企画部 小林

立石公園

教えてくれたのは 企画部 堀内



また、近年立石公園が有名になったのは、この公園からの眺めが2016年の大ヒット映画『君の名は。』に登場する糸守町の景色に似ているということが話題になり、ファンの方が聖地として訪れることも増えました。もちろん、公園としても野外ステージや子供が遊べる遊具などが整備され、普段から諏訪市民の憩いの場となっています。真澄からは車で6分で行く事ができます。お時間と体力に余裕があれば2kmの散歩コースとして行ってみるのもおすすめです。

立石公園は、真澄諏訪蔵がある元町の信号機から霧ヶ峰方面へ向かう県道40号の坂道を上がったところの山手にあります。諏訪の町と諏訪湖が眼下に広がり、下諏訪町、岡谷市まで一望でき、さらに天気の良い日には遠く北アルプスも望める絶景ビュースポットとして県内外から多くの観光客が訪れます。夏に行われる花火大会の穴場スポット、デートスポットとしても人気です。諏訪市のホームページによると、信州サンセットポイント100選や新日本三大夜景・夜景百選にも選ばれているそうです。

J.S.P への参画 『UTAGE』への出演



「地酒業界の未来につなげる」をキャッチフレーズに集った全国の地酒蔵・焼酎蔵により2021年に創立された一般社団法人 J.S.P ジャパン・サケ・ショウチュウ・プラットフォームへ弊社も参画することが決まりました。熱い思いを持った同志蔵と共に地酒の魅力を皆様にお伝えします。YouTubeのJ.S.P公式アカウントにて毎週配信されている『UTAGE』の6/2回にて弊社社長室 室長の宮坂勝彦が出演致します。こちらはアーカイブも残りますので是非ご覧ください。



御柱祭の開催

7年に一度行われる神事「式年造営御柱大祭」が今年行われました。御柱祭では宝殿の造り替えと社殿の四隅に「御柱」と呼ばれる木を曳建てます。メディアなどでよく見かけるのは諏訪大社の御柱祭ですが、実は同年の秋頃に真澄の御柱祭が開催されます。真澄諏訪蔵の敷地内にある仁寿稲荷の御柱祭で真澄社員や蔵人、そのOB、過去にはお取引先の方々も曳行しました。今回はどのような形で行われるか未定ですが、安心・安全なお祭りを実施できるようこれから計画していきます。





人
自然
時を結ぶ

真澄

MASUMI
SUWA 1662

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
BREWのバックナンバーも
ご覧いただけます。



Masumi Newsletter
真澄蔵元から届くメールマガジン
ご登録はこちらから。