

BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2022 AUTUMN
Issue 14
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

諏訪の風

写真一筋波周平



諏訪は長い歴史を持つ土地です。

八ヶ岳山麓には縄文時代のもっとされる遺跡が点在し、
当時から多くの人口を養っていたことを物語ります。

黒曜石と呼ばれる鋭利で加工のし易い石が豊富に採れたこと、

八ヶ岳・諏訪湖があることで狩猟に事欠かなかったこと、

清冽で豊富な水に恵まれていたことなど

多くの理由がありますが、加えてこの土地の美しさが

人々の心を惹き付けたのではないのでしょうか。

土地の風土を醸し、その美しさを液体に宿す。

これが私たちの考える酒造りです。



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。かさまた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、山梨県市川大門の和紙メーカー「大直」の古谷愛さんが対談相手。3月にオープンしたばかりの新丸ビル内にある大直の直営店へ伺いました。

古谷さんが手がけた強度のある和紙を使ったSIWAシリーズは、国内外で人気。宮坂自身も買い替えながら使い続けるほどにポーチを愛用しています。真澄のリブランディングを後押ししてくれる存在でもあったSIWA。どんな背景から誕生し、これまで歩んできたのでしょうか。

古谷 愛

Profile

家業である大直に勤務し20年。直営店店長や営業などを経て2008年にSIWAブランドの立ち上げ責任者となり、現在は再度D2Cを強化すべく直営店統括責任者として勤務。2021年11月に出産し、一児の母として奮闘中の日々をおくる。

地場産業の技術を活かした 新しいプロダクト



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

SIWA ブランドマネージャー
古谷 愛さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）

—— SIWAは私にとって、お手本のようなプロダクトで、自分が愛用しているだけでなく、よくお土産にしています。以前、お酒の瓶がちょうど入るサイズの手提げ袋があり、日本酒を入れてプレゼントするのが定番でした。私が求めているのは、外観も内観もミニマルでシンプルかつ上質なものの。それに加えて日本らしさを備えたものであればなお良い。なおかつ、世界中どこにでも持っていることが条件です。SIWAは「昔の日本」をそのまま表現しているのではなく、過去からきちんと繋がった「今の日本」を体現しているのが素晴らしいな、と。

SIWAは愛さんがブランドを立ち上げた2008年から一貫したもののづくりをしていると感じます。真澄の全面的なリニューアルはまだ2019年からと日が浅いのですが、一貫した哲学を持つもののづくりをしているといった点です。そして、お話を聞いてみたかったのです。そもその話に遡ると、SIWAを手掛ける大直は、山梨で和紙をつくる伝統産業の会社で、愛さんにとっては家業ですね。家業を継ぐつもりで育ったのですか。

古谷愛さん（以下、古谷） 家業を継ぐ意識はあまりありませんでしたが小さい頃から家の仕事を間近で見えていましたので、体には何か染み付いていたようです。今では家族の他に社員さんが70人ほどで組織化されているのですが、小さい頃はまだ小規模でした。家の前の倉庫で出荷する障子紙の筒に、粉のりを入れる手伝いをよくしていましたね。

父も母も仕事人間で、子どもの頃の旅行といえば、展示会に行くくらいでだったりして、仕事も兼ねていました。でも、それが子どものは場所は楽しかったし、両親が忙しくしているのは当たり前のような気持ちで、嫌ではなかったですね。

—— 愛さんは、入社当時は大直の店舗で働いていて、その後S I W Aの立ち上げを任されたそうですね。S I W Aには大直の代表であるお父さんはどのように関わっていたのですか。

古谷 建物も別でしだし、大きな契約やよっぽだなこと以外はノータッチでした。父が深く関わらずに独立採算制で数字まで管理させてもらえたので、非常に勉強になりました。ブランドを0から作るということを深澤さんや取引先様などに教えていただきながら一つ一つ作り上げていきました。

—— S I W Aはどんなきっかけからできたプロダクトのですか。

古谷 大直の商品を海外にどう展開していくか考えていました。2000年代半ばは、日本の伝統産業を海外に売り出そうという機運が高まっていた時期でもあって、経済産業省の「地域資源活用認定事業」の公募もあり、きっかけをつかみました。

新しい事業で我々がイメージしたのは「伝統産業である和紙と、山梨県出身の世界的なデザイナー深澤直人さんがタッグを組むこ

ているそうで、あらためて多様な国で受け入れられていることがすごいです。

古谷 海外の街の中で実際に使っている人に出会うこともありました。すごく使い込まれているのを見て嬉しくて話しかけると、相手も「めっちゃカッコいいよね。君がつくっているのか」って言って、握手（笑）。話してみると、クリエイターの方が多かったです。世界各国さまざまなファッションでS I W Aの製品を使っていた。その様子を写真集にしたいという夢もあります。

—— S I W Aのようにソリッドな日本の美的感覚をプロダクトで体現しているものってなかなかない。でも、世界が認めている「日本らしさ」を誰より上手く表現しているという印象です。

古谷 その当時、海外で売られている日本製品はあまりなく、高額な工芸品など「特別なもの」が多かった。でも、私たちが目指していたのは日用品。販売価格もできる限り抑える工夫もしながら輸出条件を経ても、日常使える日本の製品を目指しました。

ブランドは生き物だから 変化するの当たり前

—— 手を伸ばせば届く範囲にあるというのはすごく大事ですね。日本人だって20代30代で、和紙を生活に取り入れるのは難しいかもしれない。でもS I W Aなら生活に和紙のエッ



と」国の考えるこれからの日本の産業と輸出イメージに合致したのもあり、運よく補助事業に採択され、新しい事業をスタートすることができました。

2008年にS I W Aはスタートしていますが、海外への輸出という目標もありながら、ブランドのイメージとしては男女問わず、当時私は20代後半でしたが、その当時の私くらいの年代の人も使えて、ライフスタイルに根付いたものをつくることを軸にこれまでやってきました。

きらきらした特別なものじゃなく 気軽に手が伸ばせる日本らしさ

—— 実際に世界に出してみてもの反応はいかがでしたか。

古谷 2009年1月に初めてフランスの展示会に出展しました。製品の評価は国によりさまざまではありましたが、輸出条件として製品が軽いので送料が安価に抑えられるのと、紙製品自体に税金があまりかからないということで輸出条件は良く、バイヤーにはその点でも喜ばれました。東日本震災前までは、S I W A全体の売り上げの40%は海外でした。初めて参加した展示会をしたのがフランスだったこともあり、フランス、イタリア、アメリカで販売をスタートし、輸出経験を重ねた後、中国でも販売。その当時は年に4、5回は海外出張でした。

—— S I W Aは20カ国以上で販売され

センスを加えられます。

古谷 おかげさまでここ数年は、10代後半から20代の若いユーザーさんが増えています。Instagramで「私も持っているよ」とアップしてくれるのが嬉しいです。ひとつのきっかけは、2014年、雑誌『ポパイ』で掲載いただいたことが若いユーザーが増える引き金になりました。それまではプロダクトとしてのイメージだったのですが、ファッションアイテムとして見ていただけるようになりました。若い人だけでなく、男女問わず年齢層問わず客層が広がっているのは目指しているかたちです。

—— 14年間で客層も、見せ方も変化してきたのですね。

古谷 以前、深澤直人さんから「ブランドは生き物。どんどん変化していくものだ。」と教えていただいたことがあります。ブランドができてすぐの頃は、展示会や売り場づくりをミリ単位で調整したり、きちきちと張り詰めてイメージを固めていくことに注力した時期がありました。ブランドのコンセプトをしっかり伝えるのに必要なことでしたが、次第に「敷居が高い」と言われたりすることもあり、こちらの思いとは裏腹に捉えられてしまうこともありました。

いろいろな経験をしながら、生き物であるブランドをユーザーさんとともに歩んでいくためには、どうあるべきかを考えながら変化させてきた感じです。



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。



『土を喰う日々』
わが精進十二ヵ月
水上 勉 新潮社 / 605 円(税込)

著者の昔の体験をもとに、著者自らが包丁を持ち、一年にわたって様々な料理を工夫してみせた、貴重なクッキング・ブックである。と同時に、香ばしい土の匂いを忘れてしまった日本人の食生活の荒廃を悲しむ、異色の味覚エッセーでもある――。

新潮文庫

文豪・水上勉が、仕事場の隅の畑で採れた野菜や、山に分け入り収穫した食材を調理する様子を綴ったのが本書、『土を喰う日々』。一月から十二月まで、月々の旬の滋味を丁寧に「喰う」姿が描かれています。中でも目を通していただきたいのが、冒頭の一月の章。本書の肝と言いますか、彼が禅宗の寺で料理哲学を体得するまでが書かれています。九歳の頃から、京都の寺に小僧として入寺した水上。飯の炊き方から雑巾のかけ方まで、家事一般を厳しく学ぶ日々でした。彼いわく、当時は貧乏な寺だったそうで、精進料理を任されたところで十分な食材はどこにもない。そんな環境ですから、自然と「畑と相談」して包丁を振るうことになりました。今、土から出ている菜を使って料理をこしらえる。旬を喰うとは土を喰うことだ、と彼は語ります。素材そのものの美味しさを引き出すことに苦心し、手を調理する際も、必要以上に皮をむいたりはいらない。過度に包丁を入れて皮をむくのは、冬の間に芋をあたためていた土が泣く、との言葉は水上ならではの表現ですね。秋ごろの章をばらりとめくると、蒸したしめじに醤油をちよいと垂ら

BOOK SELECTOR

飯田 光平 - KOUHEI IIDA -

●PROFILE

1990年、神奈川県藤沢市生まれ。編集者・ライター。東京、上田、北軽井沢へと移住しながら、本にまつわる仕事を続けている。現在は、長野県上田市に拠点を置く古本屋、株式会社バリューブックスに所属。



VB
VALUE BOOKS

読みたくなったら
VALUE BOOKSの
オンラインショップで



し、井ものにして味わう光景が、「土の味がする」という彼の評も、本書を読み始めてからは真つ当な褒め言葉にしか見えず、思わず腹が鳴ってしまいました。少し畑から遠のいた現代の暮らしでも、水上の語る料理哲学は十分に染み込んできます。畑の野菜であれ、スーパーで手にした野菜であれ、目の前の食材と相談しながら、余すことなく旬を味わう。食卓が豊かに実る秋、本書と一緒に土の旨味を存分にご堪能ください。

和紙の可能性を広げて
発信を続けていく

―― 今後について思い描いていることはありますか。

古谷 目前のこととしては、今私が担当している直営店を成功させることです。現在、地元山梨にある河口湖店、10数年構えている吉祥寺店、そして今年の3月にオープンした東京丸の内店とオンラインショップを運営しています。

メーカーである我々が直接ユーザーさんと繋がる何よりの方法ですので、お客様に

喜んでいただけるサービスや接客、売り場作りなど工夫を重ねていきたいです。

SIWAブランドとしては環境問題に對しての活動を今よりも更に強化していきたい、ユーザーさんと一緒に学んでいけたらと考えています。一つのアクションとしては、染め直しのサービスを始めています。藍や泥などの自然染料で染めるのですが、お客様の使用状態によってさまざまに染め上がるので、新しい新たな一点ものができるんです。

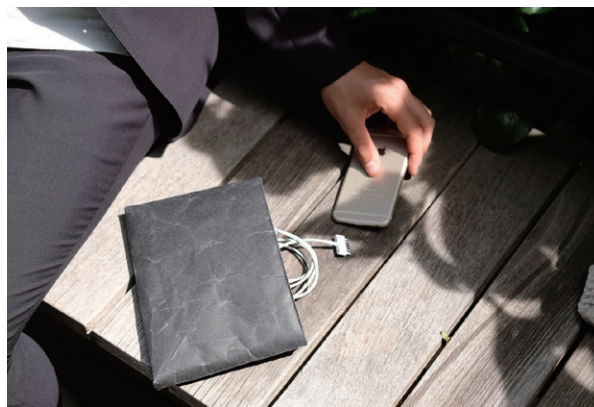
―― SIWAは使うほどに風合いが増すし耐久性もあるから、10年使い続けられる。まさにそれに耐えうる普遍性のある美しい

ものづくりの魂が根底にある。そこに尽きると思います。

古谷 ありがとうございます。環境問題へのアクションについては、自社だけでやる事は限られるため、他社との協力を強固にして取り組んでいます。SIWAに使われているペットボトルをリサイクルした原料は、素材メーカーの帝人株式会社さんの技術ですが、リサイクル素材を作り出すために、まずはきちんと分別してゴミを出していただく必要があります。例えば、そういったストリーカー、ゴミの出し方について考えてみるきっかけになればと思います。一時代前までは、

技術をクローズドにする風潮があったかもしれないけれど、私は自分たちがやっていることをオープンにして、責任感を持つて必要だと感じたことは発信していきたいです。

―― わたしたちの蔵も、なるべく同業者にも見せるようにしています。結局場所によって水や空気、そして人も違うから、見せるところで絶対に同じものではないんです。若い方々や海外の方々が飲む初めての日本酒が全部真澄なんてあり得ない。どこがタッチポイントになるかわからないから、チーム日本酒業界みんなでクオリティを上げていこうと考えています。



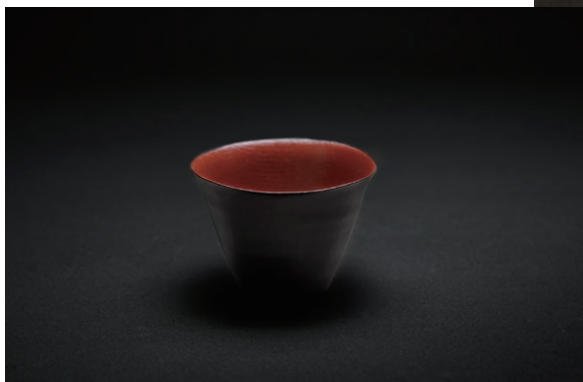
SIWA 和紙舗 大直

〒100-6590 東京都千代田区丸の内1丁目5-1 新丸の内ビルディング 4階

営業時間:11:00~21:00(平日・土) 11:00~20:00(日・祝) <https://siwa.jp>

オンラインショップ: <https://siwacollection.shop>





料理を美しく引き立たせ、豊かであたたかい空気を創り出す紙の器「WASARA」に漆を塗り仕上げた「nuri WASARA」。朱漆の上に塗り重ねた黒漆を研ぎ出し、仕上げました。

※同じ商品でも、塗りの仕上げにより、色、形、大きさ等に若干の違いが生じる場合があります。

※nuri WASARA は非常に薄く繊細な製品です。強い力を加えると、歪みやヒビ、欠けや割れなどの破損につながりますのでご注意ください。



S, 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, 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/>

「nuri WASARA」の猪口。朱漆の上に塗り重ねた黒漆を職人が一つ一つ丹念に研ぎ出し、仕上げられています。あたかも時を重ねて味わいが増した「ひやおろし」のように漆を塗り重ねること、紙の器とは思えないほど重厚かつ艶のある存在感をもたらします。ガラス器や陶器など硬さを感じさせる器が多い中、漆という天然の塗料を使うことで自然物が持つ柔らかさを持つのも漆器のよさ。敷居が高く感じられがちな漆器ですが、軽やかでモダンな佇まいであることから現代の食卓でも違和感なくフィットします。幅広い温度帯でお楽しみ頂けるひやおろしにこそ最適です。

ひと夏の熟成を経て生まれる秋の酒「ひやおろし」。熟成によって生まれる餡色と独特の熟成香、深みを帯びた味わい特徴の一本です。食材の味わいが増す芳醇の秋に欠かせません。
この一本に合わせて楽しみたい器は、紙の器でありながらその美しいフォルムが人気の「WASARA」に漆を塗り上げた

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。

軽くて美しくて優しい
紙の漆器を身近に

わたしの酒器

NAME	nuri WASARA 猪口 曙
BRAND	S, S, S [エス]
DATA	直径 8.3cm × 高さ 6.1cm 175ml 素材 漆

MASUMI's ONLINE TALK

蔵元同士の対談

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.24 2022.4.28

阿部酒造株式会社
阿部裕太さん



1804年から続く新潟県柏崎市の酒蔵、阿部酒造の阿部裕太さんと弊社の宮坂勝彦は東京滝野川(旧醸造試験所)の醸造研修コースの同期。知的好奇心を軸に「圧倒的にうまい」を目指し立ち上げたブランド『あべ』は人気銘柄に成長。研修時代から10年近い時を経た今、共に取り組んできたことについて語ります。



vol.25 2022.7.8

坂城葡萄酒醸造株式会社
成澤篤人さん



酒蔵、ワイナリーの数が共に日本で2番目に多い長野県は日本一の醸造県と言っても過言ではありません。2017年坂城町で葡萄酒醸造所を開設し、日本ワインの作り手として頭角を表しつつある成澤さん。それぞれの酒に込めた信州の魅力について語り尽くします。



vol.26 2022.6.17

新政酒造株式会社
佐藤祐輔さん



写真：船橋陽馬(根子写真館)

現在の日本酒シーンを語る上で欠かすことが出来ない酒蔵のひとつ『新政』。六号酵母発祥の蔵としての先進的な取り組みはいつも刺激的で、気になる存在。そんな佐藤さんと念願叶ってのインスタライブです。次の日本酒シーンに何を創造しようとしているのか、変革者の想いに迫ります。

真澄のINSTAGRAMのアカウントから配信しています。そのほか、イベント情報、お酒の楽しみ方、酒蔵の今をお届けしています。

Masumi Pairing Lab

真澄のお酒とペアリング

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.15 2022.5.6

多田正樹さん



敢えてのオーソドックス・クラシックスタイルでお酒の良さを伝えたいという思いから、日本の伝統美に沿った日本酒の提供を長年行ってきた多田さん。温度や器によって驚くほど表情を変えるお酒の魅力を、その道を極めたエキスパートと共に伝えるインスタライブをぜひご覧ください。



vol.16 2022.6.24

白馬飯店
阿部剛士さん



長野県白馬にある中華料理『白馬飯店』は地域の人々や観光客から絶大な人気を誇ります。先代から引き継いだ味わいを、阿部さんがフレンチで培ってきた技術と経験で進化させた料理を提供しています。ワインとのペアリングでも有名な阿部さん、日本酒と中華料理をどのようにペアリングさせるのか注目です。



vol.17 2022.7.21

Sake's Kitchen
田中順子さん



「日本酒を、もっと食卓に」をテーマに Sake's Kitchen (サケズキッチン) を主宰。日本酒バーを営み、日本酒ディレクター、料理研究家、利き酒師、グラスのプロデュースまで幅広く活躍する田中さんが、自宅でも気軽に作れるペアリング料理を提案してくれます。



@masumi_sake
こちらからフォロー
お願いします。



牛肉とごぼうの
スパイス味噌漬

MASUMI's Table

真澄のある食卓

季節の真澄のお酒に合わせて、ご家庭でも簡単に作れるレシピを紹介します。ひと夏を超えて、まろやかな丸みが出た「ひやおろし」。その芳醇な味わいには、同じく、芳ばしい香りをまとった味噌が好相性です。隠し味に効かせたクミンの香りで、つつい杯が進みます。

材料：1～2人分

- ・牛モモ肉 …………… 1枚
(ステーキ用・150～200g程度)
- ・ごぼう …………… 1/2本
- ・オリーブオイル …… 大さじ1
- ・味噌 …………… 100g
(米味噌、またはあわせ味噌)
- ・酒 …………… 大さじ2
- ・みりん …………… 大さじ2
- ・砂糖 …………… 大さじ1
- ・クミン(ホール) …… 小さじ1
- ・黒粒こしょう …… 小さじ1

作り方

- ① 牛肉は冷蔵庫から出して、室温に30分くらいおく。
- ② ごぼうは洗って、軽くたたき、3cm長さに切り分ける。
- ③ 小さめのフライパンに酒、みりん、クミン、黒粒こしょうを入れて、弱めの中火で加熱する。沸騰させてアルコール分を飛ばしたら、火を止め、砂糖、味噌の順に加えて混ぜて、味噌床をつくる。
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れて強めの中火で熱し、ごぼうと牛肉を焼く。ごぼうは転がしながら焼く。
- ⑤ 牛肉は、1分30秒ほど焼いて、焼き色がついたら返し、反対側を1分ほど焼いて取り出す。ごぼうは、さらに1分ほど転がしながら焼く。
- ⑥ ラップを大きめに広げ、3の味噌床の半量を広げる。牛肉とごぼうをおき、さらに味噌床の半量を塗り重ね、ラップで包む。冷蔵庫で2時間～一晩ほど寝かせる。
- ⑦ 味噌床をふき取り、食べやすい大きさに切り分けて盛り付ける。

季節のお酒



ひやおろし

秋の季語でもある「ひやおろし」。ひと夏の熟成を経ることで、落ち着きのある味わいへと変化。山廃特有の重層的な質感が、旨味を増す秋の味覚を引き立てます。実りの秋を彩る一本としてお楽しみください。

分類／山廃純米吟醸酒
出荷時期／秋季限定(2022年9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
長野県産 金紋錦
精米歩合／55%
アルコール分／15度
飲み方／〇冷酒・〇常温・〇燗酒
保存方法／冷暗所

教えてくれたのは

ごはん同盟



調理担当のしらいのりこさん、企画担当のシライジュンイチさんによる炊飯系フードユニット。日夜ごはんをおいしくいただく方法を生み出し、アイデアあふれるごはんレシピを雑誌やテレビなどメディアで発信している。著書に「しらいのりこの絶品! ご飯のおとも101」(NHK出版)、「ボリ袋でレンチンおかず 電子レンジでこんなにおいしい!」(主婦の友社)、「これがほんとの料理のきほん」(成美堂出版)など。



セラ真澄 赤嶺

帰宅したら夕飯前にゆず酒を飲むのが私の楽しみ。ゆず酒は甘いと思われがちですが、真澄のゆず酒は果汁の酸味や苦味をしっかりと感じられ、焼酎ベースなのでさっぱり甘さ控えめです。私はストレート派ですが、ビール割りもおすすめです。

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がご紹介します。
商品選びのご参考に。

YUZUSHYU

ゆず酒



柚子果汁を自家製焼酎にブレンド。
爽やか香りと程よい甘みをもった逸品です。



経営管理 中澤

日本酒がちょっと苦手な私は、真澄のリキュールを愛飲しています。特にゆず酒は爽やかな香りと酸味がさっぱりと飲みやすく、ロック、ソーダ割りは勿論、暑い日にはカキ氷にかけて、寒い季節はホットで…など、いろいろと楽しめますよ。

HIYAOROSHI

ひやおろし



山廃造りならではの複雑重厚な味わいは
滋味豊かな秋の料理と抜群の相性です。



経営管理 高橋

焦茶ベースにブロンズ箔押のラベルを纏った、ひやおろしの秋らしい姿が好きです。味わいは、飲み応えがありながらも決して重くはありません。ぬる燗にして、七味と刻み葱をたっぷりかけた“もつ煮”といただくのが私の気に入りです。



あえて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。

KAYA
茅色



統括総社氏 那須

最近真澄もフレッシュな酒質を目指す傾向にあります。茅色はそれとは反対に常温で熟成させるクラシックなお酒です。色合い、味わい、熟成香は、まさにその名が表す茅色のイメージ通り。ぜひお燗酒でもお楽しみください。



営業 小口

夕餉の支度をしながらつい1杯、また1杯…。「気づいたらこんなに飲んでいたのか。」米の味わい深さが懐く、そのまま夕食になれ込む。和食、洋食、中華にエスニック。毎日の食事を少しだけご馳走にしてくれる。「この茅色、好きだなあ。」

MASUMI NEWS

「七号サミット」開催しました

「七号サミット」が7月に開催されました。七号サミットとは、「七号酵母」ラバーの蔵元や酒のスペシャリストと「七号酵母」について語りつくすサミット。今回はゲストに「風の森」さん、「土田」さん、「GEM by moto」の店主 千葉麻里絵さんをお迎えし、「七号酵母の魅力」、「囃むベアリング」、「七号酵母の未来」をテーマに対談。ディープな話が繰り広げられており、日本酒好きは必見です。アーカイブは真澄公式YouTubeからご覧ください。



「Kura Master 2022」で金賞受賞

2017年から開催されているフランスの地で行うフランス人のための日本酒コンクール「Kura Master 2022」の純米大吟醸酒部門にて「七號」が金賞を受賞しました！七號が金賞を受賞するのは2018年に続き2回目。七號は甘味、酸味、旨み、苦味の複雑なバランスが特徴。原料米は長野県産のみで、伝統的な山廃づくりで醸した一本。ギフトとしても人気の商品です。



ラベルリニューアル

真澄リキュール商品のラベルがリニューアル、新しい顔になりました。ゆず酒・うめ酒・本格粕取り焼酎すみの3種類。ラベルに描かれたイラストは、書家の加山幹子氏によるもので、和を感じられるデザインに。それぞれストレート、オンザロック、お湯割りで楽しみいただけます。



「真澄のある食卓」がパワーアップ



7月より真澄のお酒に合うおつまみレシピの提案「真澄のある食卓」の料理家さんが増えて、パワーアップしました！雑誌やテレビで活躍中の【ごはん同盟】さん、真澄のとなりで地場産野菜をメインに使った料理が人気の【あゆみ食堂】を営む大塩あゆみさんが隔月でレシピを提案してくださいます。レシピは真澄HPから。

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」

桑原城址

教えてくれたのは 総社氏 平林



諏訪地方には多くの魅力的な史跡があり、山城跡も沢山あります。そのひとつ諏訪市四賀桑原にある桑原城址をご紹介します。築城時期は不明ですが、室町時代にはあったとの説もあります。しかし、この山城における歴史上のハイライトは、戦国時代初期、諏訪氏滅亡の舞台となったことです。1542年(天文11年)に武田晴信(信玄)が諏訪へ侵攻し、上原城を攻めました。城主の諏訪頼重は居城の上原城を自ら焼き捨て支城である桑原城へ後退し籠城しましたが、武田の圧倒的な数になすすべもなく降伏し、甲斐へ連行されて切腹することになってしまったのです。そして桑原城は廃城となってしまったようです。現在、城址は整備されており、土塁や空堀などの遺構が残っています。諏訪湖が望めるこの場所で、歴史に想いを馳せてみるのはいかがでしょうか。



ごはん屋さん ふきや
長野県岡谷市山下町 1-17-21 電話／0266-22-2521

ごはん屋さん ふきや

教えてくれたのは 製品部 小口

私の地元、岡谷市にある飲食店「ふきや」さんをご紹介します。ランチは定食を中心に、夜は居酒屋風。令和元年に開店したお店です。店主が私の中学の同級生でよく遊んでいた仲。オープン当初はちゃんと料理できることにびっくりしました！(笑) 開店一年後にコロナ禍突入で大変だけれど、居心地の良い、くつろげるお店を目指して頑張っています。鉄板焼きそば、牛たたき、マグロの味噌チーズ焼き…など人気メニューの他に季節のオススメ料理もあつて、通っても飽きないラインナップ！さすがです！店主の選んだ日本酒も充実の品揃え。地元岡谷のお酒や、弊社のMIYASAKA山田錦も飲む事ができますよ。「岡谷なら、ふきやさん」だね！なんて声もちらほら聞こえてきている地域に愛されるお店です。

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。

発行日：2022年9月9日

お酒は二十歳になってから。お酒は適量を。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。