

B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2022 WINTER
Issue 15
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

諏訪の風

写真 一 砺波周平

「The Future is Now・未来とは、今である」
アメリカの文化人類学者として知られる
マーガレット・ミードの残した言葉。

諏訪の土地が祭りの色で染まる六年に一度の御柱。
この六年とは、絶妙な長さを持った時間です。
計画をするには遠い未来であり、
振り返るには記憶を辿ることが難しい過去。

私たち真澄にとっても六年の間に
大きな改革や小さな変化があり、
想像もしていなかった未来へ今を迎えています。
その時、その瞬間を楽しみながら、
時には苦しみながら時を重ねてきた結果、
想像していなかった場所に到達できる六年という時間軸。
六年後にはどんな未来が待っているのでしょうか。
建てられたばかりの真つ新な御柱を見上げる度、
六年後の未来に想いを馳せます。



Profile
中東 篤志

京都市出身。ニューヨークの精進料理店『嘉日』を経て、2015年にOne Rice One Soupを設立し、ニューヨークと京都を拠点に、和食文化の発信のため、食まわりのさまざまなプロデュースを行う。2019年には京都に飲食店「そ/s / KAWAHIGASHI」を、2021年には福井県小浜市道の駅にて「和久里のごはんやおくどさん」を開店。一般社団法人3000の代表理事としても「1000年後の食卓のために」活動中。

日本食とは「一飯一汁を箸で食べること」
シンプルな作法を軸に豊かな文化を耕す

これからの時代に求められる「豊かさ」とは何なのだろうか。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、日本にとどまらず「日本食」の文化や魅力を伝えるために奔走する、カリナリーディレクターの中東篤志さんへのインタビュー。中東さんは、田畑や醸造所など、各地の食べものが生まれる場所にフットワーク軽く出向いていて、ちようど真澄の富士見蔵を見学に訪れたタイミングで、お話を聞くことができました。日本酒を含め、「日本食のまわりにあるすべて」が、中東さんの守備範囲。日本食が体現する文化を軸に活動する想いの源泉はどこなところにあるのでしょうか。



photo by Yusuke Nishibe

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

カリナリーディレクター
中東篤志さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）



食に関わるのが必然
料理一家の三男坊に生まれて

——じつは、中東さん以外で、同年代でつながりのある日本食の料理人ってあまりいないんです。僕にとつて貴重な存在だし、アメリカに渡ったいきさつや、その後料理に目覚めてニューヨークで食まわりの仕事に取り組んできた一連の経緯に共感しています。あらためて聞きたいのは、「食」は中東さんのなかでどんな存在なのかということ。きっと、生い立ちの中でずっと身近にあったものですよね。

中東篤志さん（以下、中東） 料理人の家系になって僕が4代目にあたり、父親も、叔父

や兄弟も料理人をしています。母も味噌の卸問屋の娘で、昔も今も家族が集まったら、食の話にしかありません。

子どもに対しても、例えば「2歳までに卵を割る」って決めごとがあり、僕もそうやって育ちました。幼稚園のときに先生に「フライパンに卵割って炒めて、のり入れてご飯にかけて食べてんねん」って言ったら、信じてもらえなくて、すごく悔しかったのを鮮明に覚えています。

小学生になったらイカを捌く、小3で鰻の3枚下ろし、そこからだんだん魚が大きくなっていくんです。料理だけに限らず、小学生の夏になったら美山荘まで自転車で行く、なんていうのもありました。美山荘は、

父の実家の料理旅館です。父は叔父と一緒に料理人をしていましたが、次男だったので45歳で独立しました。

僕が小6で兄2人は受験生だったので、僕が親父の店へ皿洗いの手伝いに行くことがありました。それまでは料理人の厳しい面しか知らなかったんです。初めてお客さんが楽しんで食べて「おいしかったわ、ごちそうさん」って言って帰っていくのを間近で見ているのが毎日続いたら、料理人って楽しいだろうなと感じました。

小学校の卒業文集の将来の夢には、「オーストラリアでチーズを作る」って書いていました。それだけ、働くといえればすべて食に通じていたんです。

バス釣りのプロを目指して渡米 田舎町の転戦で日本食が恋しく

—— 高校を卒業してアメリカに渡った理由は、食に関わるためじゃなかったんですよね。

中東 釣りを覚えて、バスプロになる夢ができたんです。バイト代を貯めて18歳でアメリカへ。とりあえず4、5年、みんなが大学に行ってる間に芽が出なかつたら辞めるつもりで、3年目でプロの試合に出られるようになりました。でも、それだけで食べていくのは無理。オフシーズンには、日本に帰って親父の店やホテルで働いていました。

バスプロの生活って、田舎町を転戦して行くんです。日本食が食べたたくても店がない、それなら自分で作るうと現地にあるもので作り始めました。やってみて気づいたのは、食材の種類は関係なくて、「どういうマイインドで作って食べるかが大事」ということです。それに、アメリカ人は薄味は好まないし偏見があつたけれど、外国人に迎合しない日本食でも「おいしい」って言うてもらえた。

あるとき、鶏を飼っているおばさんに頼まれて、鶏を絞めて焼きにしたんです。すると、昔、お客さんをもてなしてローストチキンを振る舞った記憶が蘇つたと、ぼろぼろ泣いていた。自分が日本食の精神性だと感じるものが、ここにもある。アメリカで料理したらおもしろいかもしれないな、と。



photo by Yusuke Nishibe



photo by Yusuke Nishibe

緻密な日本料理から簡素な日本食へ 削ぎ落とす、から見えること

—— 社名にはどんな思いが込められているんですか。

中東 「一飯一汁」って意味で、親父が名付け親です。文法的には正しくありませんが、語呂がいいしそのままつけました。日本食は海外で人気ですが、家庭で作る人はあまりない。よく考えてみたら、今って外国人の日本料理人のみならず、日本人の若手の日本料理人も少ないんです。理由を考えたら、難しすぎるのではないかと。

日本のものづくりって何でも緻密。たとえば、自然の産物である鱈や昆布の状態はいつも違うけれど、それを鏗節や乾燥昆布にして、料理人が均一なだしの味にする緻密さが求められます。そんな料理をマスターするには、修行が10年20年必要だとしたら、そりゃあ広まらないよなあと。バスや電車が10分20分遅れるアメリカで、緻密さありきの料理を伝えようなんて無理。可能な限りシンプルにすると決めました。

とはいえ、日本食の普遍的な精神性は絶対なくしてはいけない。それは、左にご飯、右に汁があり、お箸で食べる。お茶碗を持って箸で食べることをベースにしたら、中身は問わなくていいのだと考えました。ご飯と具

名付けて育てる カリナリーディレクターという仕事

—— 中東さんとは、何回か一緒にイベントをしてますが、作る料理が気取っていないのが魅力です。生活のなかにある料理と、プロの料理のちよūd中間のものを作れるのがすごい。日本食の姿を料理人としてではなく、いろんな形で体現して未来を作ろうとしている。そんな人って今までいなかったんじゃないかな。

中東 会社を立ち上げるときに、先人がいないからこそ、目指す仕事のあり方を明確にしようと思いました。アメリカ人の知人にも相談して、食に関わる全てのことをカリナリーというから、それをディレクションする人で「カリナリーディレクター」だと自分の仕事を定義しました。海外のレストランだと、サービsteamとキッチンチームが切磋琢磨して盛り上げていくのが当たり前でも、古い体質の日本料理屋では、未だに料理人が上に立つ、みたいなどころもある。料理は、料理人、サービス、しつらえ、すべてが集約してできるので、いろんなものの仲立ちをしていきたいです。

ちよūdその頃が、僕がアメリカに渡つて5年目のタイミングでした。その後2009年にニューヨークで精進料理屋の立ち上げに関わりました。他のスタッフは料理人の経験豊富な人たち。僕は料理修行の経験はありませんでしたが、英語が喋れたので、お客さんやスタッフに「伝える仕事」があつたことが転機になりました。自分の家族はみんな志を持つている料理人や、職人はたくさんいるから、自分がやる必要はない。それなら日本食を伝えていく会社をやるうと決意。2015年に「One Rice One Soup」をニューヨークで立ち上げました。思い先行で、仕事はなかつたので、大変でしたけど(笑)。

名乗り始めた頃は、取材されても「カリナリーディレクターじゃ伝わらないので、料理家でもいいですか」と聞かれて、若かつたし了承してたんです。でも、1、2年して、これではあかんと思って、「カリナリーディレクターって書いてください」と言つて、だんだん認知してもらえるようになった。最近は、20代の「カリナリープロデューサー」と名乗る人を見かけたりもして、少し広がってきた感じがあつて、嬉しいですね。

僕たちが会社で掲げているのは「日本食業界の関係人口を増やす」こと。減少している日本食業界の人たちをつなぎ止めることでもあるし、業界外の思いも寄らない人たちにも関わってほしい。ちゃんと食べていたら人



BOOKS TO DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

人の想いは千年超えても変わらない

本を読む理由は千差万別。BREWでは、お酒を飲む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、本に関わるさまざまな人に、選書をお願いしています。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。



『万葉集』
ピギナーズ・クラシックス 日本の古典
角川ソフィア文庫 / 角川書店
万葉集から名歌約140首を選び、ふりがなつきでわかりやすく丁寧に解説。人生の喜びも哀しみも、誰かを愛しく想うことも、千数百年の時を超えても人は本質的には変わらないのだと気づかされる。元号の「令和」の大典となった「梅花の宴」の序文も掲載。

第一回目には「短歌」とはどのようなものかということや、「短歌の歴史」をざっとおさらいし、万葉集のことにもふれました。日本最古の歌集である「万葉集」に収められているのは約四千五百四十首、六二九年から約百三十年間の間に詠まれた歌が収められています。その多くが恋の歌と、秋を詠んだ歌だといわれていますが、「酒」を詠んだ歌もいくつも残されています。

今回紹介する文庫の中にも、万葉集の巻三という巻に収められた「讀酒歌」（酒を讀める歌）として十三首を残した大伴旅人の歌が紹介されていますが、これがどの歌も

良いのです。「しるしなき 物を思はずは ひとつきの 濁れる酒を 飲むべくあるらし」（仕方のない物思いなどするよりも、一杯のこり酒を飲むべきであるらしい）と、今で言うなら「まあ、考え過ぎずにとにかく飲もうじゃないか。」という歌にはじまり、「言わむすべ せむすべ 知らず 極まりて 貴きものは 酒にしあるらし」（なんとも言いようもなく、どうしようもなく最高に貴いものは酒であるらしい）と、お酒の尊さを素直に詠んだものから、中には酒壺になつてしまいたいなんていうものもあり、お酒を味わい愛でてきた、時代を超えても変わることのない人の姿や想いを親しみを感じてしまいます。

BOOK SELECTOR

石垣 純子 - Junko Ishigaki -

●PROFILE

長野県諏訪郡富士見町出身。古本と新刊を扱う小さな本屋「mountain bookcase」店主。ブックカフェの店長を経て、2012年から本の活動をはじめ。発見と楽しみのある、居心地のいい本屋でありたいです。

[SHOP DATA]

長野県諏訪郡富士見町落合9984-574
080-4373-6354

mountainbookcase



中東 千年以上の歴史がある若狭と京都を結ぶ鯖街道が今後千年続くように活動しています。若狭にある小浜の店で、生産地からの発信をして、京都において食を見直す足がかりにしていきたい。鯖街道が忘れ去られたら、食も分断される。鯖街道をちゃんと使い続けられるように地域の人たちと一緒にやっていこうとしています。



中東 京都で生まれ育ちましたが、昔から見

京都は日本食の中心地？
生まれ育った場所から見える位置付け
—— 中東さんが代表を務める一般社団法人3000の活動はどんなものですか。
中東 千年以上の歴史がある若狭と京都を結ぶ鯖街道が今後千年続くように活動しています。若狭にある小浜の店で、生産地からの発信をして、京都において食を見直す足がかりにしていきたい。鯖街道が忘れ去られたら、食も分断される。鯖街道をちゃんと使い続けられるように地域の人たちと一緒にやっていこうとしています。

ていますが、千年前の人たちは千年後に残さうと意気込んで文化を作ってきたわけではないはず。ただただ自分たちの生活があり、必要に迫られてやったこと。鯖でいえば、腐らないように鯖に塩をして運んでいて、それがおいしかったから文化になった。
現代に置き換えたなら、自分たちが面白いと思えることを本気で取り組める人たちと一緒にやっていけたら、自然とこの場所が盛り上がる。だから、鯖街道上でしっかりと連携できる生産者をあと10年、2029年までに100人にする目標を掲げています。若狭の生産者の声を収集して、京都の料理人に紹介したり、一般消費者の人たちに知ってもらったり、僕らがハブになればと考えています。

中東 めちゃくちゃ苦労してますけどね。日本の人口は減っていくし、このままだと日本食は廃れていく。世界を舞台にして日本食を存続させていくために、今は、説得力を持つ具体的な目標値を示したいと考えて模索中です。何をどうやったら上手くいくかはわからないけれど、まずは、同じ想いを持っている仲間を増やしていきたいですね。



One Rice One Soup株式会社
https://www.onericeonesoupproject.com
【直営店】
そ /s/ KAWAHIGASHI (ソカワヒガシ) / 京都府京都市左京区東丸太町18-5
和久里のごはんや おくどさん / 福井県小浜市和久里24-25-1



photo by Yusuke Nishibe

陶芸家 芳賀龍一

PROFILE

1984年 福島県会津若松市生まれ
2010年 武蔵野美術大学大学院彫刻コース卒業
2013年 栃木県芳賀郡益子町に築窯

作る過程も作品の一部と捉え、北関東の様々な土を自分で探し、掘り、陶土に仕上げ、薪窯で焼成し作陶しています。原土から自ら作った陶土や釉薬の反応で生まれる作品は、使い勝手だけではなく面白みを持った魅力があります。原土から作る器のため、どのような出来になっているのか、窯を開けるまでわかりません。「真澄 あらばり」と自然に身を任せる作り方はリンクしているのかもしれない。

撮影協力／取扱店

A E L U

渋谷区代々木上原に店舗を構えるギャラリー、AELU（アエル）。「和える」と「逢える」から由来し、今までに出逢ってきた人やモノを自由な感性で組み合わせ、提案している。日々の生活の豊かさや楽しさを形にしており、日常的に使える手仕事にこだわった器を中心に展示、販売している。



取り扱い作家：芳賀龍一 / マリオングロー / 内田悠 / 岩田圭介など
東京都渋谷区西原 3-12-14 西原ビル 4F
☎ 03-6479-1434 11:30-12:30 / 13:30-18:00 水木休
📍 aelu_tokyo www.aelu.jp



荒々しくも、
表情が豊かなうつわ。

NAME 芳賀龍一 粉引酒器

DATA 直径 8.0cm × 高さ 4.0cm
素材 / 陶器

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。

栃木県益子町に拠点を構えて作陶活動に取り組む陶芸家、芳賀龍一さん。野山や河原で原料となる土や石を探し、陶土や釉薬に仕上っているという独自のアプローチをとっています。荒々しさを感じさせながらも、手に触れると一転して繊細で優しい印象を感じさせる不思議な器。醸し出すその佇まいや空気は、搾りたての

荒々しさを感じさせる「真澄あらばり」をそのまま表現しているかのようです。

一見すると同じに見える「米」ですが、その年の気候や栽培される土地によって変化する、まさに生き物。米の品質や傾向は酒の味わいに直結しますが、その振幅を最小限に抑えるのが蔵人の腕の見せどころ。一般的な酒は上槽後、火入れやブレンド、熟成といった過程を経てその味わいや品質を調整しますが、搾ったばかりの新酒をそのまま瓶詰めして出荷するのが「真澄あらばり」。偶発性から生まれる美しさを表現する芳賀さんの壺とあらばりの組み合わせは、さながらジャズのセッションのような楽しさをもたらします。

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。それぞれの造り手の想い、日常への取り入れ方などをすると、日本酒との距離がぐっと近くなるはず。

蔵元同士の対談 SAKAGURA CROSS TALK

確固とした信念や哲学を持って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.27 2022.8.12

ヤッホーブルーイング
ビービーさん(右)
いとりさん(左)



信州の人気クラフトビールメーカー、ヤッホーブルーイングの製造担当“ビービー”と、軽井沢地区の営業担当“いとり”の二人をゲストに迎えた27回目。あだ名で互いを呼び合う同社の軽やかで良い意味での“ユルさ”が、その自由な味わいを醸し出しているのは間違いありません。昨年デビューした新商品『山の上 ニューイ』の開発秘話を絡めながら、夏の夜のクロストークは盛り上がりました。



vol.28 2022.9.9

株式会社天蓋
多田 匠さん



筑紫平野にある福岡県朝倉郡筑前町で、地元の二条大麦を使い“本格むぎ焼酎”を造っている「天蓋」の5代目、多田匠さんがゲストのクロストーク。二回目の焼酎蔵登場です。紹介していただいた“クラフトマン多田”は、究極の食中酒がテーマ。真澄が目指すのもハレの日からケの日まで食卓に寄り添う食中酒。ジャンルは違えど同じ想いを持つ酒蔵同志がペアリングについて熱く語ります。

Instagram真澄公式アカウント (@masumi_sake) 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が「Masumi Pairing Lab」です。



vol.18 2022.8.26

株式会社フォンス
竹山研二さん(左)
菅原勇さん(右)



長野県を代表する夏のリゾートといえば軽井沢。この軽井沢に連日行列の飲食店があります。川上庵や酢重正之といった信州の食文化を現代のセンスで表現した店舗は高い人気を誇り、今やその店舗は東京や名古屋といった都市はもちろん、海を越えた街 シンガポールにも。信州の銘酒も幅広く取り入れ、各店舗には日本酒に関する勉強をした日本酒マネージャーも在籍しています。同社のメニューの開発を手掛ける料理人の竹山さん、そして日本酒マネージャーを育成する仕組みを構築した菅原さんに登場頂き、二人の考える料理とお酒の楽しみ方について語っていただきました。

新酒「あらばしり」の発売に合わせて、真澄とフォンスのコラボ企画開催！



新酒「あらばしり」の発売に合わせて、真澄とフォンスのコラボ企画を実施。酢重正之商店こだわりの食品とあらばしりの限定セット販売や、フォンスグループ各店舗であらばしりと楽しむペアリングメニューのご提供企画も。限定セットの購入や、コラボ店舗の紹介はQRコードからあらばしり特設サイトをご覧ください。

新酒「あらばしり」スペシャル企画
MASUMI X FONZ



こちらからフォロー
お願いします。



ミートボールの
ネギきのクリーム
煮込み

MASUMI's Table

真澄のある食卓

材料：2人分

ミートボール

豚挽肉	250g
玉ねぎ	1/2個
ニンニク	1/4片
パン粉	大さじ3
牛乳	大さじ2
塩	3g
塩麹	小さじ2
胡椒	少々
ナツメグ	少々
しめじ	50g
舞茸	50g
エリンギ	1本
長ネギ(白いところ)	1本
酒	1/4カップ
水	1/4カップ
生クリーム(35%のもの)	1カップ
味噌	大さじ1
粒マスタード	小さじ1
ローリエ	1枚
米油(サラダ油でも可)	小さじ2

作り方

- ミートボールを作る。玉ねぎはみじん切りにし、ニンニクはすり下ろす。パン粉と牛乳は合わせて湿らせておく。
- ①と豚挽肉と調味料を全てボウルに入れて粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- 天板に②を食べやすい大きさに丸く成形したものをのせ、180℃に余熱したオーブンで15分焼く。
- しめじと舞茸は食べやすいサイズに手で小房に、エリンギは半分の長さにしてから更に縦に半分に切ってスライスし、長ネギは2センチほどの長さの斜め切りにしておく。
- 鍋に米油を入れて中火にかけ、④を全て加え塩ひとつまみ(分量外)を加えて炒め、全体に油が回ったら酒を加えて蓋をし、弱火にして5分ほど蒸炒めする。
- 水・生クリーム・みそ・粒マスタード・ローリエを加えて全体を混ぜ合わせて中火にし、沸かしてきたら火を止める。
- ③を⑥に加え、蓋をして弱火で10分ほど煮込み、木べらなどで全体を混ぜ合わせたら出来上がり。お好みで器に盛ってから胡椒を挽く。

あらばしりの生原酒ならではのしっかりした味わいに合わせた、クリーミーなおつまみ。旨味豊かなキノコと、オーブンで作るミートボールのプリッと食感が美味しい煮込み料理です。味付けに使う味噌が奥行きを出し、少しだけ加える粒マスタードの香りと酸味がほんのりアクセントになっています。



季節のお酒

酒造りを行う冬季に限って出荷されるしぼりたての生原酒。流通が発達していない時代にこの味わいを知っていたのは酒蔵の中で働く蔵人だけでした。鮮烈で躍動感溢れる味わいは、寒さ厳しい信州の冬を喜びで満たしてくれます。

分類 / 純米吟醸 生原酒
出荷時期 / 冬季限定(2022年11月19日発売予定)
原材料名 / 米、米こうじ
米の品種 / 長野県産 山恵錦、長野県産 ひとごち
精米歩合 / 55%
アルコール分 / 17度
飲み方 / 〇冷酒・×常酒・×燗酒
保存方法 / 要冷蔵

教えてくれたのは

大塩あゆみ



出張料理「あゆみ食堂」として都内を中心に活動後、2019年秋より長野県諏訪市に実店舗をオープン。現在は、お店での日々の料理を中心に、様々なイベント、展示会などでケータリングや出張料理を行い、食べる人、食べる環境、コンセプトに合わせて作る“オーダーメイドレシピ”も多く手がける。著書に「あゆみ食堂のお弁当23人の手紙から生まれたレシピ」(文化出版局)、「超元気になる!あゆみ食堂のワンプレート」(家の光協会)がある。

あらばしり



セラ真澄 今井

女性ファンの多い真澄のうめ酒ですが、実は男性にも大人気なんです。理由はベタベタとした甘さがなく、梅の酸味がしっかりとあり、後味もさっぱりしているから。私はロックが好きですが、炭酸割りは勿論、冬はホットでも美味しいですよ！

STAFF RECOMMENDATIONS

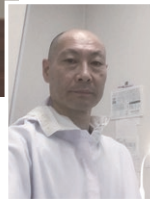
この季節に合うお酒の楽しみ方や
お酒の特徴などを真澄スタッフがご紹介します。
商品選びのご参考に。

UMESHU

うめ酒



厳選した梅の実を自家製焼酎に漬け込み、
爽やかで豊潤な風味に仕上げました。



製造部 植松

原材料は厳選した国産の梅と自家製焼酎、
氷砂糖のみ。そして、ご家庭の梅酒作りの様
なシンプルな製法で造っています。飲み方も
シンプルにロックで飲むのが私のおすすめ。
心地よい香りと美しい色合いをお楽しみ
ください。

MASUMI NEWS

海外コンテストで受賞ラッシュ!

今秋は海外の日本酒コンテストにて沢山の賞をいただく受賞ラッシュ
となりました。香港で初めて開催された「Oriental Sake Awards
2022」では県最優秀賞と純米大吟醸 金賞に「七號」。純米吟醸 銀
賞にはMIYASAKAシリーズから2種。純米吟醸・純米酒 銅賞に「真
朱 AKA」、「白妙 SHIRO」など計4種。こちらも初開催、オーストラリアの
「Australian Sake Awards 2022」純米吟醸部門 ゴールド賞と、
People's Choice賞に「漆黒 KURO」。

ハワイの「全米日本酒飲評会」では吟醸部門「真朱 AKA」、純米部門
「茅色 KAYA」など計4種が銀賞受賞。出品した海外コンテストで多数
の受賞となり、皆
たいへん喜んで
います引き続き、
良い酒造りに精
進してまいります
ので、今後ともご
愛飲くださいます
よう、よろしく願
いいたします。



真澄の御柱

諏訪大社、上社・下社の御柱祭を終えた諏
訪地方ですが、この秋は地域の氏神様や

道祖神ごとの小さな御柱「小宮祭」が至る所で行なわれています。
真澄でも9月に仁寿稲荷の御柱祭を行いました。いつもなら盛大に行なう
真澄の大事な行事ですが、今回はこちんまりと催行。
「今期もよいお酒ができるように」「皆が健康で働けるように」「世界が平和
であるように」願いを込めて、真澄の御柱は無事終わりを迎えました。

「あらばしり」情報を発信しています。

冬の限定商品「あらばしり」は1983年に発
売し、今やお陰様でロングセラー商品となり
ました。そんなあらばしりが造られる工程を
追った様子をInstagram 真澄公式アカウン
ト(@masumi_sake)にて発信しています。
「#あらばしりができるまで」でInstagram
検索してもご覧いただけますので、是非
チェックしてみてくださいね!



製品部 小栗

毎年の出来栄えに違
いがあるのが面白い
あらばしり。新酒の
生原酒だからその
フレッシュな美味し
さは勿論ですが、少
し時間を置いた後の
味わいの変化も楽し
みのひとつです。私
はシンプルに枝豆を
つまみに飲むのが好
きですね。

AKA 真朱

山廃造り。乳製品を想わせるほのかな
香りと、深みのある味わい特徴です。



海外営業部 平井

妻のご実家に初めて
何う際の手土産にし
ました。食事の際は緊
張しましたが、フレッ
シュな味わいやアル
コール度数の高さも
手伝って会話は弾み、
楽しく和やかな食卓
になったことは良い
思い出です。大切な方
へのお土産にお勧め
したいですね。



品質管理室 小口

山廃は、ワイルドで味も香り
も個性が強いお酒をイメ
ージする人も多いでしょう。真
朱はいい意味でそのイメ
ージを覆すキレイなお酒。でも、
山廃らしい重層的な味わ
いもあります。燗ならより柔
らかに。鯖の塩焼きにぬる燗
が私のお気に入り。



営業部 丸山

伝統的な山廃で造られて
いる事で、程よい酸と奥深い
味わい、そして後味の余韻
の長さも好きな理由です。
冷からお燗まで、幅広い温
度でも楽しめるのもこの
お酒の「懐の深さ」を感じ
ます。スモークチーズと合
わせるのが好きです。

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



©すわっこランド

すわっこランド
長野県諏訪市豊田732 電話/0266-54-2626

すわっこランド

教えてくれたのは 通信販売 林

温泉で有名な諏訪市には多くの魅力的な
温泉施設があります。その中で私がおす
めするのは、諏訪湖畔にある複合健康
運動施設「すわっこランド」です。諏訪
湖を臨むロケーションの温泉には洞窟風
呂や寝湯など様々なお風呂とサウナも完
備。そして、プール、トレーニングジ
ム、食事までできて一日中いても飽きませ
ん。他にも1回320円で選べるヨガ
やエアロビクスなどの本格レッスンもあ
り、予約・登録不要で気軽に利用できる
そうです。マラソンが趣味の私は諏訪湖
ランニングの拠点としても利用していま
す。諏訪湖畔を走った後の温泉は格別で
す。ちなみに、諏訪湖一周のランニング
は約16kmあります。利用方法はいろいろ、
「リラックス」と「きたえる」の両方がす
わっこランドなら楽しめますよ!

高島城

教えてくれたのは 営業サポート 小平



桜の名所でもあり市民憩いの場となっ
ている高島城。天守閣は1970年に復
興されたもので、当時のものは石垣と堀
くらいですが、日本史、取り分け時代が
変わる過渡期が好きな私にとって、その
歴史は魅力的です。戦国時代の城といえ
ば山城であり、役目は戦の拠点でした。
1598年(慶長3年)に秀吉の家臣、
日根野高吉により築城された高島城は、
この地域では初めての平城。戦ではなく、
経済拠点を重視し平地に建てた城だっ
たのです。しかも「浮き城」と言われるく
らい当時は門から漕ぎ出せるほど諏訪湖
に接しており、水運を利用した物資の運
搬も可能、攻守にも優れた時代の最先端
の城に諏訪の人々はずっと感動したこと
でしょう。経済の発展を目指すものだったと
考えると、ますます高島城に愛着を感じ
ることができそうです。

ARABASHIRI あらばしり

冬の到来を告げるしぼりたて生原酒。
鮮烈で迫力ある味わいをお楽しみください。



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11月19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。