

B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2023 AUTUMN
Issue 18
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

諏訪の風

写真一勝波周平

秋といえばどういった風景を思い描きますか。

樹々の紅葉、満月、実りの季節であることから
稲穂を思い浮かべる人も多いのでは。

わたしにとっての秋の風景は、夜空。

夏の茹だるような空気が日毎に軽くなり、
光の輪郭を増す夜空の星たち。

月を前にするとほとんどの星は
名もなき存在として映りますが、
遅しく光り輝く幾多の星に美しさを感じます。

遙か彼方から何億年という時間をかけて運ばれた光。

地球に今生きる私たちが目にするこの光には、
信じられないほど長い時間が隠されているのです。

中心から離れて見つめる
小さく、ゆっくり、時間をかけて。

これからの時代に求められる「豊かさ」とは何なのか。さまざまな分野の方との対話を通じて、答えを探っていきます。今回は、数々のレストランや食のプロジェクトをプロデュースしてきた、菊池博文さんへのインタビュー。軽井沢在住で、宮坂とは長野県の食に関わる同志のような存在でもあります。菊池さんのフィールドは主に地方。食のメインストリームからは少し距離をおいて活動する想いは、どこにあるのでしょうか。



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

H3 Food Design
菊池 博文さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民

スローフードに魅せられて
地方へ住まいと仕事を移す

—— 菊池さんは、僕が出会った頃にはすでに食の世界の人でしたが、もともとは別の分野で働いていたんですね。食に関わるようになったきっかけは、何だったのですか。

菊池博文さん(以下、菊池) 最初に働いたのはアパレル業界で、その後レストランで働くようになりましたが、自分の中で食を再評価できたのは、90年代のスローフード運動の盛り上がりのおかげです。高級イタリアンレストランで働き始めた頃に、イタリア人のマネージャーが、ミラノに帰るたびにスローフードに位置付けられるような食材を持って帰ってくれて。当時はまだ日本で流通していなかった生ハムの王様「クラテッロ デイジベッコ」を「これが一番うまい」と、茹でたアスパラガスと目玉焼きと一緒に食べさせてくれたのを覚えています。

その後ミラノに行く機会にも恵まれて、イタリアのファッションとスローフードの価値観が自分のなかでかちっとハマったんです。忘れられないのが、ナポリ近郊のワイナリーに遊びに行ったときのこと。みんなで昼から飲んでぶどう畑に寝転んで昼寝したんです。着ていた高いシャツの背中が草木染め

みたいになっちゃったんだけど(笑)、あの幸福感は特別だったなあ。

それから、東京のレストランでワインを開けているのに違和感を覚えるようになってしまったんです。スローフードってスローライフのことだよなと思って、都会からちょっと離れようかと。それでたまたま、ウエディングの仕事を紹介されて、軽井沢に行くことにしたんです。

—— それから今に至るまで、軽井沢で暮らしているんですね。

菊池 はい。そのとき転職した星野リゾートからは独立しましたが、住まいは移さず、長野暮らしは20年以上続いています。僕にとって大きなできごとがもうひとつあって。僕の出身地である岩手県の沿岸部が東日本大震災の津波で大きな被害を受けて、実家も全壊して、親戚や友人も亡くなった。何かを…背負った感じがありました。

当時は、星野リゾートで食や地域の魅力で観光を盛り上げようとしていたけれど、そういう取り組みが、完全に東北に必要になりました。自分のエネルギーは三陸に向けるべきだと思って、タイミングをみて独立しました。

仕事のモットーは「三方よし」

菊池 僕の立ち位置については、コンサル、プロデューサー、コーディネーター…とい

人事業主さんと一緒にやるユニットにしています。拠点は持たずにメンバーとはオンラインでやりとりしながら続けてきました。専門性が高い人が、ケースバイケースで集まって、広報、料理、建築などの分野の仲間がタッグを組む。今は3人のスペシャリストと共に稼働しています。

地方から海外へ

魅力は都会を経ずに伝える

—— 最近のお仕事について教えてください。

菊池 2022年に滋賀県長浜市にあるSOWERというレストランのオープンに際し、チームづくりから関わりました。デザインや建築の力といった、料理以外の要素にも力を入れたプロジェクトです。ありがたいことに、今とても賑わっていて、滋賀県の中心からは離れた湖北地方に、わざわざ人がたくさんやって来ています。もともと少し離れたところには、徳山鮓という有名な宿と鮓鮓の懐石で有名な湖里庵がありました。琵琶湖を中心にした日本の発酵の拠点に、新しい魅力が加わり線で繋がりました。発酵食を巡る湖北の旅ができることをデザインの力でより魅力的に、アジアの若い人たちにもアピールできています。

大事なのは、地方に魅力的なレストランを増やしていくこと。そのときに戦略的に場所を選んでいくんです。その流れでい

:: H3FoodDesign



[SOWER] で新たな「KOHOKU」キュージーヌを創るのはシェフのコールマン・グリフィン。米国のレストランで得た本質的な料理の手法と「INUA」で培った食への冒険的なアプローチに、滋賀の風土が生んだ食材を組み合わせた、心地よい驚きの食体験をゲストに提供しています。

SOWER
滋賀県長浜市西浅井町大浦2064
営業時間:17:30~ 定休日:火・水曜日
※変更の場合あり
<https://restaurantsower.com/>



ろいろな呼び方をされますが、ただただ人々を感動させたいと、プレッシャーと自問自答しながら必死にやってきました。

2018年に立ち上げた合同会社の社名にある「H3」のHには、happyとかhealthyとか健やかな言葉が多いでしょう。3は「三方よし」の意味で、レストランやホテルの食を提供する側と、消費者、生産の現場がみんな支え合わなくちゃと思っています。

起業して最初に岩手県庁の仕事にいくつか関わりした。あとは、岩手県と同じ三陸沿岸沿いにあるの宮城県石巻市で開催された、小林武史さんプロデュースの「Art Festival」に立ち上げから関わりました。

—— 菊池さんの会社には、ホームページがないけど、どうやって仕事は依頼されるのでしょうか。

菊池 そう、フェイスブックだけ(笑)。宮坂さんもそうですが、付き合いが長い人たちが、繋いでくれるんです。東京とか華やかなところからは声はかかりませんね。「あの人は都会の仕事はやらなさそう」というイメージは、ブランド化されています(笑)。

—— 菊池さん以外には、どんなメンバーでチームを組んでいるのですか

菊池 会社設立当初から今も変わらず、個

ば、福井の越前市で、もうひとつ新しいレストランをプロデュース中ですが、こもSOWERや徳山鮓から1時間かからないくらいの場所にあります。

食のシーンを見てきて思うのは、ローカルのプロダクトやブランドが東京経由で海外に行く必要はないということ。ダイレクトにグローバルな動きをしたいというのが、私のなかでは一番大きいかもしれません。

地元を盛り上げたい

その想いを背負っていく

—— 僕たちも長野県の諏訪で酒造りをしていて、今、海外にもたくさんのお客さんがいます。菊池さんの想いに共感しますね。菊池さんが関わるレストランなら行ってみたいとも思います。今後の予定も教えてください。

菊池 今は、3軒の立ち上げに同時進行で関わっています。長野県の大町と軽井沢、それから福井ですね。

大町にある事業者さんは、街の活性化のために昭和の建物を買い取って、そこを人の集まる場所にしたい、と。1階はレストランで、2階、3階はホテルになります。アメリカ出身のオーナーなので、僕があまり経験がない新しいアメリカンダイナーで、「タコスってこんなにうまいんだ」とか発見や学びがあります。

オーナーの夢と一緒に背負う覚悟で取り組むのでプレッシャーもまた大きい



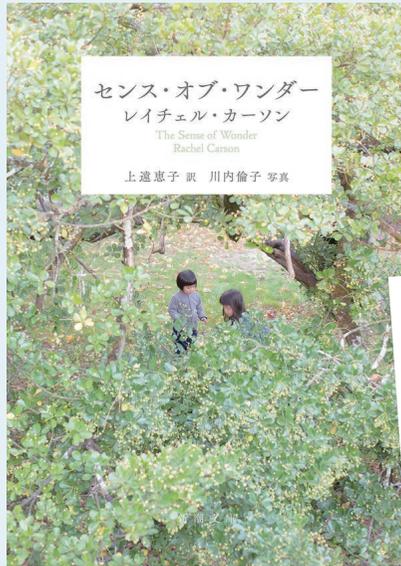
BOOKS TO DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

ただ、出会えばいい

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。



子どもたちへの大切な贈りもの。美しいもの、未知なもの、神秘的なものに目を見る感性を育むために、子どもと一緒に自然を探検し、発見の喜びを味わう。文庫化版では、川内倫子さんの美しい写真と、半世紀たっても輝きを失わない本の理由を説く豪華執筆陣による解説がついている。

この文章を書いているいま、第一子が生後半年を迎えようとしています。よちよち歩きを「親」として思うことはさまざまあれど、彼は自分の体の動かし方を学びながら、興味深そうに周りの世界に目を凝らしています。全身全霊で、じっと目の前の草木や花を見つめる。どうかその「世界への没頭」を邪魔しない親でありたい、と切に思います。

だからこそ、手に取ったレイチェル・カーソンの『センス・オブ・ワンダー』が深く体に沁みてきました。本書は、生物学者の彼女が甥のロジャーと海岸近くの別荘で過ごした実験を下敷きに、自然への深い洞察を描いた一冊です。

夜の海辺で、砂に逃げ込む小さなカニを探す。雨水を蓄えたコケのじゅうたんに飛び込む。居間の窓から満月が沈むのを一緒に眺める。散歩に赴くだけで、ロジャーは歓声を上げながら生きものたちの世界に分け入り、「あれはゴゼンタチバナ」「あれはジャクシン」と、その名を心に刻んでいく。そして、そっとささやくのです。「ここにきてよかった。」

ふたりの交流を見ていると、子どもに教えることなんて、ほとんどないのだと気づかされます。自然を感じられる場所にさえ行けば、彼らは

BOOK SELECTOR

飯田 光平 - KOUHEI HIDA -

●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



自ずと多くの感動と情報を受け取る。だって、「センス・オブ・ワンダー」は神秘的や不思議さに目を見る感性を、大人である僕らよりも色濃く持っているのですから。

2021年に文庫化された本書には、写真家・川内倫子の写真が印象的に差し込まれていて、レイチェルの文章により深く入り込める仕掛けになっています。さらに、生物学者の福岡伸一さんや児童文学作家の角野栄子など、計4名による寄稿も収録されている充実ぶり。月日が経っても色あせない古典的名著、ぜひ新たな味わいでお楽しみください。

profile

Hirofumi Kikuchi

岩手県山田町出身。アパレル業界、ホテルで働いたのち、2001年に星野リゾートへ。料飲統括ユニットへ参画後、2016年に独立。現在は「H3 Food Design」として、軽井沢を拠点に日本各地でガストロノミーを起点としたソーシャルデザインを行っている。J.S.A.認定ソムリエ、調理師免許、フードツーリズムマイスター取得。



す。事業を続けていく意思をしっかりと持っているクライアントやオーナーとの仕事になるので、僕の方でも、現段階で10年ぐらいいはちゃんと続けられるようなコンセプトやスタイルを提案します。

最後まで責任を持ちたい、というのも強く

く思っていることです。自治体と仕事をすると3年区切りだったりするけれど、3年ってすごく短い。レストランひとつつくるにも、シェフをはじめ、関係者は転職にとどまらず移住してくることも多いんです。いつも、家族の人生がかかわってくる。その責任を感じています。

料理についても、地域の旬の食材を使うとしたら、試行錯誤でやってみて、その食材をもう1回調理できるのは、1年後。レストランの評価は、早くても3年くらいは絶対かかるといえるのは、この仕事を続けてきて思うことです。

オーナーの想いを背負って、スタッフの生活にも責任を持って、そのうえで、ステレオタイプのお店をつくらない。そもそもお店は必要かまで立ち返って考えるのが出発点です。

—— 何かを生み出すとき、本当に必要なという問いは大事ですよ。

菊池 そう思います。ただ食べる場所だと考えれば、もう不足はない。オーナーと話し合いバーパスをしっかりと設定してプロジェクトを始動します。

地方で長く続いている事業者さんのバーパスは、やっぱりその地域の発展に貢献すること。「そのベクトルと今ガストロノミーが向けるべきベクトルって実は一緒ですよ」と説明すると、すごく理解の加速度が上がりますね。

福井の例でいったら、『だったら100

年後にレストランがなくなっても、自然に戻る素材でつくりませんか』『なるべく地元素材で建てよう』など、スムーズに方向性を共有して進めています。

豊かさを体現する 地方のガストロノミーレストラン

—— これからの時代に必要な本当の豊かさをレストランというカタチで体現しているのが菊池さんの仕事だと思います。僕たちも刺激をもらいながら、今後の真澄がつくっていくべきものも考えていきたいです。

菊池 すごく手間はかかりますよね。レストランでいえば、東京で流行っているものを持つてくるんじゃないかと、その土地にある食材から建材に至るまで、いろいろ見た上でつくっていくわけだから、金太郎飴みたにはいけません。

僕が働き出したからの30数年、狭い日本という国の中だけでも豊かさの概念や求めるものが変化していると思います。

以前、金融危機がユーロであった時に、デフォルトの危機がイタリアとスペインにも来ているとか、地中海的な暮らしがのんびりして生産性が低かったみたいなことを、経済誌なんかではよく言われていました。だけど、僕が知っているイタリアの地方の人たちはそういうこと気にしているだろうか。きっと、あのおいしいパニーニやバस्ता、オリーブオイルだって、全部変わらぬ味で、幸福度は高いんだろうなと、よ

く考えていました。

長野に暮らしてからも長いですが、宮坂さん含め、周りでものづくりをしている人たちと話すことも10年20年、あまり変わらないなあと思うんです。

変わったのは、単純に豊かさの「定義」みたいなことだけで、豊かさは実はずっと変わっていない。成長がゆっくりであるとか、時間をかけて育てるとか、時間をかけて発酵するとか……。結局、そういうことが豊かさの集約じゃないですか。レストランをつくるときに、工芸を生業にする人と仕事をするときも、時間をかけて培ってきたものから醸し出されるデザインが、ごく素敵だと感じます。

情報化だったり、ハイスベックだったり、数字で優劣がつくことにあまりにも影響されていると、本当の豊かさをどんどん忘れていく。地域との関わり方によって、豊かさの定義はそれぞれで良い、そんな時代だと思っています。暮らす場所や仕事の種類によって、影響が全然違うだろうという気がしてきて。ヒューマンスケールの距離感にこそ豊かさが残っている実感があつて、地方のレストランにこだわる理由もそんなところにあります。

∴ H3FoodDesign

facebook



陶芸家 二階堂明弘

「次世代のEnergy」(益子陶芸美術館メッセ・茨城県立陶芸美術館 共同展 2013年)、現代陶芸展「現象」(茨城県立陶芸美術館 2014年)、「侘びと今」個展(ニューヨーク・Globus 茶室 2015年)、「侘びと今-輪-」(ニューヨーク各所 2016年)、「1月と7月」にて個展(パリ2018年)。2019年「侘びと今散」をニューヨーク各所で開催。年間10回ほどの個展を開催し、ニューヨーク、パリ、ロンドン、台湾、香港、北京、上海など海外でも多数開催している。

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/若田圭介など
 東京都渋谷区西原 3-12-14 西原ビル 4F
 ☎ 03-6479-1434 13:00-18:00 水木休
 📍 aelu_tokyo www.aelu.jp



NAME 錆器 ぐい呑み

DATA 直径 5.5cm × 高さ 4cm
 素材/陶器

NAME 錆器 注器

DATA 直径 7.4cm × 高さ 6.5cm
 素材/陶器

手のなかに残る、確かなこと

わたしの酒器

一般的な陶器は使用する粘土の特性から高い焼成温度に耐えられないため厚みを持ったぼつてりとした作風になることが多いのですが、二階堂さんの鉄を含む釉薬を塗り重ねた作品は、独自の技法と感性によって美しさと機能を両立させた稀有な器です。料理を盛り付けるとそれだけで絵になることから、二階堂さんの器は料理人やスタイリストの方々から絶大な人気を誇りますが、決して華美ではなく気取らない雰囲気を感じることがから日常の食卓で使い続けても飽きることがありません。秋の爽りに合わせて味が乗った、真澄ひやおろしをお楽しみください。

伊豆修善寺に窯を構える二階堂明弘さんの作品を見てみるとサンテグジュペリの言葉が浮かびます。「元壁がついに達成されるのは、何も加えるものがなくなった時ではなく、何も削るものがなくなった時である。」

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。

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知ると、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.31 2023.5.19
平和酒造株式会社
山本典正さん



2023年4月8日、9日に渋谷のMIYASHITA PARK 芝生ひろばで行なわれた新たな日本酒イベント「Sake Park」。また、その前進であった「Aoyama Sake Flea」。いずれの企画も中心に居るのが「紀土」で知られる平和酒造株式会社の代表である山本典正さんです。日々の人生に豊かな彩りを添えられるお酒を、との想いから「紀土」「鶴梅」を立ち上げ。近年ではクラフトビール「平和クラフト」の発売も開始。いつも私たちの一歩先を走る山本さんとのインスタライブです。



vol.32 2023.6.9
株式会社haccoba
佐藤太亮さん



全国で増加傾向のクラフトサケ醸造蔵。クラフトサケとは、米と米麹だけを主原料として造られる清酒とは異なり、米と米麹で造られた醪をベースにホップやハーブ、柑橘類などの果物を副原料として加えて醸された新ジャンルのお酒です。佐藤太亮さんの奥様の生まれ故郷、福島県南相馬市の小高という町で誕生したクラフトサケブルワリー。ジャンルを超えた自由な発想で創り出される味わいは、米から出来る酒の可能性を広げています。

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。



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が「Masumi Pairing Lab」です。



今後のMasumi Pairing Lab

vol.22 2023.9.25
neutral 北嶋竜樹さん

器コラム【わたしの器】でもお世話になっているギャラリー AELU は当初、レストランも兼ね揃え、素材を活かした逸品で人気を博していました。同店で料理を担当されていたのが今回インスタライブに登場していただく北嶋さん。現在は京都を拠点に自らのお店「neutral」を構えられ、料理人・詩人として活躍されています。此度のインスタライブは宮坂が京都の同店に伺い、実際に二人で盃を交わしながらお届けします。



vol.33 2023.8.18
中村酒造場
中村慎弥さん

芋焼酎の生産者が集積する鹿児島県にて焼酎づくりに情熱を注ぐ若手の一人として知られる中村さん。家業に戻る前には山形県の酒蔵で清酒の造りを経験。磨かれた感性と技術を用いて焼酎の可能性を拓けています。30回を超えたインスタライブでも芋焼酎の作り手の方とお話するのは初めてです。酷暑の夏を暑いトークで盛り上げます。

いちじくの酒蒸し、
くるみ味噌のせ



MASUMI's Table 真澄のある食卓

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人の手紙からうまれたレシピ」(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。

材料：4 個分

- いちじく(硬めのものが良い) 4個
- 日本酒(あればひやおろしを使うと良い) 大さじ2
- くるみ味噌* 適量

※くるみ味噌の材料

- くるみ(素煎りのもの) 30g
- みりん(煮切っておく) 大さじ3
- 味噌 50g
- ねりごま 小さじ1

全ての材料を小さめのすり鉢などですり合わせてペースト状にする。

作り方

- いちじくの皮をむき、耐熱の器やホーローなどに入れ日本酒をふりかけ、蒸気の上があった蒸し器に入れて中火で10分ほど蒸す。
- ①の粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし器に盛る。
- くるみ味噌を適量小さなボウルや器に入れ、蒸した時にたいちじくの汁を少々入れて、少し柔らかく伸ばし、②のいちじくのにせる。

※くるみ味噌は焼きおにぎりや揚げナスなどにのせても美味しくお召し上がりいただけます。

季節のお酒に合わせて家庭でも簡単に作れる
レシピをご紹介します。今回は、旬の「いちじく」を
酒蒸しにして、コクのある「くるみ味噌」を添え
ました。夏の熟成を経て落ち着きのある深い
味わいへと変化した「ひやおろし」に
よく合います。

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(2023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、ひとごち
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 / ○冷酒・◎常温・◎燗酒
保存方法 / 冷蔵所



TOKUSEN

特撰

かつて特級酒の名称で愛された一本。調和のとれた上品な風味が特徴です。



製品部 赤羽



営業サポート部 濱

ちょっと贅沢な日常酒、特撰。この価格でこの味わいとクオリティは、他には中々ありません。そして、実は昔から神社の御神酒にもご用命いただく由緒あるお酒。私は特選に豚の角煮や鶏団子など、肉料理を合わせて頂くのが好きですね。

特選はかつて特級酒の名称で愛されたお酒。御柱など地元のお祭で樽酒にも使われていました。うん十年前、私の結婚式も特撰の樽酒で鏡開きをしました。きっとこの先も、人々の歴史と思い出に寄りそう真澄のロングセラーです。

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。

HIYAOROSHI ひやおろし

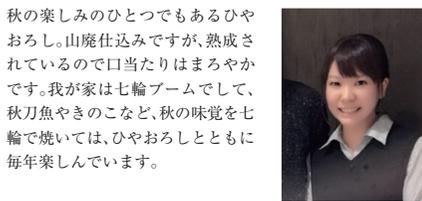


山廃造りならではの複雑重厚な味わいは、滋味豊かな秋の料理と抜群の相性です。



製造部 三村

一夏を越して程よく熟成した秋酒…、味わい深く秋の実りと合わせるのに最適です。三十数年前、初めて酒屋(酒母係)を任された頃、緊張度MAXで臨んだ山廃造りの苦勞も思い出しつつ杯を傾ける秋の夜長も良いものです。



経営管理部 吉田

秋の楽しみのひとつでもあるひやおろし。山廃仕込みですが、熟成されているので口当たりはまろやかです。我が家は七輪ブームでして、秋刀魚やきのこなど、秋の味覚を七輪で焼いては、ひやおろしとともに毎年楽しんでいます。

より優れた七号系酵母を探そうと再選抜作業に取り組んでいた若手社員が、リンゴ酸を造る株を発見したのが5年前。試作を繰り返し清水の舞台から飛び降りる覚悟で本生産を決めました。やんちゃなAKAなぜ売れるの？— 今や全くの杞憂でした。

MASUMI NEWS



NANAGO SUMMIT

七号サミット 2023



1946年に真澄諏訪蔵から発見され、現在も多くの酒蔵で使用されている、優良清酒酵母「協会7号」は、今年で発見から77周年を迎えました！その七号酵母にちなんで毎年7月にイベントを行なっています。今回は3年ぶりにリアルでのイベント開催「七号サミット2023」と題し、ホストに真澄の宮坂勝彦、ゲストに人気酒蔵「一歩己」の矢内賢征さん、熱燗ペアリングの伝道師、高崎丈さん。そして、司会はタイタン所属のお笑い芸人タカマッチさんのメンバーで、30名のお客様と共に楽しい時間を共有しました。矢内さんとのディープな七号酵母トークそして、二蔵の大吟醸を高崎さんがライブで熱燗に仕上げ、目から鱗のペアリング。大盛況だったこのイベントをYouTubeでぜひご視聴ください。



長野県の銘酒大集合「YOMOYAMA NAGANO」開催!

長野県は、新潟に次ぐ80社の酒蔵がある地酒王国。四方山(よもやま)の言葉通り、四方を山に囲まれた信州は地域の食文化を反映した多様な味わいの銘酒の宝庫。「YOMOYAMA NAGANO」では、各蔵の蔵元や造り手と直接話ができます。5月東京、7月名古屋、8月福岡の各会場で開催してきたこのイベントもいよいよ9月20日の長野会場を残すのみ。ぜひ「よもやま話」に花を咲かせにお越しください。詳しくは長野県酒造組合のHPから。



上諏訪街道「まちあるき呑みあるき」

2023年9月30日(土)に5年ぶりの「まちあるき呑みあるき」が会場を歩行者天国にして開催されます。甲州街道沿い約500mに軒を連ねる諏訪五蔵を歩いて巡り、銘酒を楽しんでいただくイベントです。地元のおつまみ屋台も出店予定。詳しくは公式HPをご覧ください。



Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



八島ビジターセンター あざみ館 〒393-0000 長野県諏訪郡下諏訪町八島湿原 10618 Tel・Fax 0266-52-7000

八島湿原〜霧ヶ峰 数年前に同僚に誘われて登山を始めた頃、山歩きに慣れるために休みの日はよく八島湿原にトレッキングに行っていました。八島湿原を歩くだけではなく、時には足を延ばして物見岩から蝶々深山を眺めてゼブラ山を経由し、霧ヶ峰を2、3時間ほどかけて八島湿原まで周遊することもありました。霧ヶ峰は適度な起伏となだらかに続く高原状の登山道が続き、深田久弥が著書「日本百名山」で霧ヶ峰を「遊ぶ山」と表現した山です。初心者でもトレッキング感覚で気軽に登山ができますので、ちょっと登山を体験したい方にはおすすめです。早朝の清々しい空気の中、一人で黙々と歩いていると、歩くことへの没入感でかなり気分がリフレッシュできます。コロナ以降、ちょっと登山から離れてしまったのですが、今年の夏はまた復活したいなと思っています。

八島湿原〜霧ヶ峰 教えてくれたのは D.M部 北林みあき

live in sense

教えてくれたのは 企画部 高橋知子



live in sense 〒392-0024 長野県諏訪市小和田3-8 (ReBuilding Center JAPAN 内1階)

諏訪市に越してきてまだ8ヶ月ですが、live in senseのスコーンはいくつ食べたか数え切れないくらい食べ続けている私です。定番の3種は、プレーン・チョコ・村山さんのりんご、そして、2ヶ月ごとに新しいフレーバーのスコーンが登場しちゃうから、楽しみで仕方がない！カフェでスコーンをいただくのと、スコーンは温められ、生クリーム(スコーンに合わせたデイツプ)と、かわいいお手拭が添えられています。ReBuilding Center JAPAN 内だけあって、ReBuildingされたためにも肌で感じ、スタッフの笑顔に癒されながら、ほっこりといいただけます。テイクアウトの良さは、なんと3個買うと550円というお買い得！そしてやはりlive in senseのスコーンは、使用する素材を徹底的にこだわっているのも、愛されている理由だと思います。まだ食べたことがなければ、ぜひお楽しみください！

AKA 真朱

山廃造り。乳製品を想わせるほのかな香りと、深みのある味わいが特徴です。



営業部 垣野崎

深い味わい、しっかりとした酸。改良を重ね個性際立つ真朱。…と言いつつ、実は私、恥ずかしながら日本酒を覚えたのがここ1年くらい、そんな私でも真澄は飲みやすい！特に真朱は中華料理と相性抜群！是非、味わってみてください!!!



社長 宮坂



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：2023年9月9日

編集・デザイン：BEEK 表紙写真：砺波周平

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。