

B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2023 WINTER
Issue 19
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662



諏訪の風

写真 一 砺波周平

「東洋のスイス」と呼ばれる信州諏訪。

かつてバックパックを担ぎながらスイスを訪れた際、
眼前に広がる山々の雄大さ、滔々と流れる水や樹々の色、
空気の香りは、故郷の諏訪を思い起こさせました。

環境が似ると人柄も似るものなのか、真面目で朴訥、
モノづくりに誠心誠意取り組むその姿勢により
スイスと諏訪は精密産業を中心とした生業が共に盛んです。

精密産業と酒造業は全く異なる仕事に見えますが、
細かな点にまで配慮するその気持ちと姿勢を大切にするなど
共通点があり、諏訪人であることが
私たちのモノづくりの根底にあることを強く感じます。

今年も酒造りの季節がいよいよやってきました。

この土地だから生まれる味わいを大切に、
直向に美酒を醸します。



当たり前すぎて気づかない
豊かさに向き合って。
守備範囲は「ごはん」にまつわる全方位



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、本誌連載「真澄のある食卓」でもおなじみのごはん同盟のおふたり。「粒も液体もお米が大好き」と語る2人と宮坂の出会い、白井家の食卓だったそう。その時の楽しさが忘れられず、今回の鼎談につながりました。同じ場所で、土鍋で炊いたほかほかご飯とおかずをいただいた後、満腹でのおしゃべりです。

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

ごはん同盟
シライジュンイチさん・しらいのりこさん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野民

楽しいおしゃべり、おいしい食事
理想的な酒宴での出会い



—— 白井夫妻に初めて会ったのは、共通の知り合いが「今夜白井さんちでごはん食べるから、一緒に行こう」と誘ってくれたからでした。たくさん飲んで、食べて、すごく楽しかったです。僕が酒屋をやっている原点は、ああいう楽しい時間のためなんですよね。豊かさについて考えるときに、あの夜は絶対に忘れられない思い出なんです。

シライジュンイチさん(以下、ジュンイチ) おいしくお酒を飲んだだけだけど、そう言ってもらえると嬉しいね。

—— ごはん同盟は、おもてなし料理というよりは、日々の食卓が楽しく、豊かになる提案がすごくいいなと思っています。僕が真澄を飲んでもらいたいの、普段の料理に合わせてなので、『BREW』の「真澄のある食卓」のレシピもお願いしました。

あらためてごはん同盟の成り立ちをお聞きしたいのですが、キャリアの最初から料理家ではないんですね。



たときには、地元の料理を食べたりスーパー巡りをしたりして、その土地で普段どんなものが食べられているのを見ることができています。

のりこ J Aの婦人部の仕事をしていて、1年に1回か2回、60代後半から70代くらいの女性たちに会う機会があるんですけど、その方たちから教わることも多いです。家族のために長年料理して頑張ってきた人たちがパワーがあつて最高。彼女たちがつくる家庭の料理こそ知りたいし、食べてみたいと思いますね。

ジュンイチ 私の母親世代の知識や経験を受け継ぐっていいのか。ちょうど、親世代の70代から私たち40〜50代ぐらいの世代への料理継承がされてこなかったんですよね。核家族化が進んだし、上の世代は「こんな田舎臭いもん、若い人は食べませ

んよね」と遠慮して、下は下でそれを習わなかったから。いいものがあるのに引き継いでこれなかったんだなと感じることは、地方を巡っていると特に感じます。

のりこ おばあちゃんやお母さんが生きてお元気であれば、全部動画に撮っておいた方がいいと思います。ふと食べたくなるときが、必ず来ますから。そのときにはもう教われないかもしれないから、今ちゃんとレシピと動画を残しておくべきです。

私は、ジュンイチさんのお母さんの料理が大好きなんです。それこそ「豊かな生活」をしている。米農家のお母さんだから、なんでも手作りしちゃうんです。朝起きると笹団子ができていたり、筍を掘ればちゃんと瓶詰めにしたりと。すごく器用なんです。本人は大したことないと思ってるけど、何気なくやっってるわけです。



しらのりこさん(以下、のりこ) そうですね。最初はジュンイチさんは編集の仕事をしていて、私はMC、デザイナーをしていました。

ジュンイチ 2人とも新潟出身で地元で結婚して働いていたんですが、のりこさんが料理家になりたくて東京に上京したんです。

のりこ でも、料理家になる方法なんてわからないから、最初は調理師学校に通い、いろんな飲食店を掛け持ちしながら働いて経験を積んでいました。当時32〜33歳くらいでしたが、若い子がほとんどの現場でけっこう重宝されて(笑)。まだ、ごはん同盟結成前のころですね。

ジュンイチ ごはん同盟を結成したのは、2011年です。その頃はフリーランスの編集者として働いていました。ふたりとも、最初は課外活動的な感じでごはん同盟をやっていたのですが、次第にごはんに関する仕事が増え、のりこさんも雑誌やテレビでレシピを紹介するようになり、だったら本格的に「ごはん同盟」を仕事にしているという話になりました。

お2人はどんな役割分担で仕事をしているんですか。

のりこ 私はレシピを考えて料理をつくり、ジュンイチさんは試食してフィードバックをくれて、原稿を書くのもお願いしているかな。研究熱心なので、お米の炊き方とか技術的な部分に関しても、彼の方が強い。あ、あとは皿洗いをやってくれるのは

最高です(笑)。

ご飯に特化しているのをおもしろがってもらって仕事の依頼をいただけるようになって、最近ではお米つながりで日本酒に絡む仕事も増えて、嬉しいことです。

このおつまみの本もいいなあ。家庭でお酒を飲むときに、親の食べるものと子どもの食べるものがあまりにも違うと、それも手間じゃないですか。だから、お酒のあてになるものがご飯のおともになるといい。この本にある「ご飯の友は、酒の友」ってほんと、もつと多くの人に気づいてほしいです。

ジュンイチ うちではもともとそういう飲み方をしていたんですが、「これでもいいんだ」と思ったのは、2020年に真澄のインスタライブのゲストに呼んでいただいたことがきっかけ。それが、最初のお酒の仕事でした。「油揚げの甘辛煮」や「しらすオリブオイル」の料理を紹介したんですが、そこでいい反応をもらって自信がついたんです。

「家の味」は案外もろい

手遅れになる前に残していきたい

ふだん、食に関してのインプットはどのようにされているんですか。

ジュンイチ ご飯に合うおかずといっても日本全国さまざまなので、特に地方に行っ



のりこさんの中の豊かさが、そこにあるんですね。

ジュンイチさんの実家では、冬に水炊きをよくやるんですよ。まだ新婚の頃だったかな。食べている途中で「白菜が足りない」ってなって、家の目の前の畑から雪に埋まった白菜を採ってきて鍋に追加したら、それがものすごくおいしくて。高級食材って山ほどあるんですけど、そういう食事が一番ぜいたくじゃないかな。お義母さんは知恵の宝庫なので、帰省するたびに、いろいろと教わっています。

ジュンイチさんが、食に恵まれた環境で育ったと気づいたのはいつ頃ですか。

ジュンイチ 東京に出てきてからです。

結婚した後もしばらくは新潟に住んでいたから、実家にもよく帰っていたし、いわゆる実家の普通の料理だなぁと思ってました。でも、東京でごはん同盟の活動を始めてから、父が米農家としてやっていることとか、母のつくる何気ない料理について、彼らはものすごく大切に価値あることをしていると実感しました。

「日本の主食はお米」が当たり前じゃなくなるかもしれない

のりこ 今年日照りや高温障害が原因で米が不作な地域が多い年でした。不作は米の販売価格にも影響するので、米づくりを辞めちゃう農家さんも今以上に増えていくかもしれませんね。当たり前前に食べているお米が、十分に確保できなくなる可能性



今回の選書テーマ

好奇心の扉を開くための「山の本棚」

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。



『山の本棚』池内紀/山と溪谷社
雑誌「山と溪谷」に2007年1月号から2019年10月号まで、12年153回にわたって連載された書評エッセイ。文学から民俗学、歴史、自然科学まで、幅広い選書とやわらかな文章に読書欲がさらに掻き立てられる、道標のような一冊。

目次を開くとそれらの本のジャンルの幅の広さがまず目に飛び込んでくる。俳人の飯田蛇笏に始まり、山の随筆には欠かせない串田孫一や畦地梅太郎に新田次郎の本。民俗学の柳田國男に宮本常一。伊那でその生

涯を閉じた井上井月の句集もあれば、その影響を受けたというつげ義春の旅行記に、海外からは、ジャック・ロンドンの小説もブルース・チャトウィンの旅のエッセイもある。そして、どの本からも池内さんが驚嘆したり感心したり、発見の喜びを感じている様子がありありと伝わってきて、こんなふうには読んで心に動かされ、他の世界への扉が開いてゆくことの連続が読書の愉しみをつくるのだとつくづく思う。この本に紹介された本を集めた図書室や本棚があったら、飽きることなどなさそう。家の書棚にも本を少しずつ揃えていったら、いつかこんな魅力的な「山の本棚」ができるかもしれない。

「山の本棚」は、米を基本とした和食の文化を守って伝えていきつつ、それだけでもいけないと思っ

「お米とかご飯のことって、身近で当たり前すぎて、みなさん「自分はもう正解を知っている」と思っているんですよ。その正解が時代遅れになっていて、アップデートが必要なのもままあります。私たちの日常の食事というのは、大きな枠からはみ出さない範囲で、日々少しずつ変化していると思うんです。そこで、現代

「お米とかご飯のことって、身近で当たり前すぎて、みなさん「自分はもう正解を知っている」と思っているんですよ。その正解が時代遅れになっていて、アップデートが必要なのもままあります。私たちの日常の食事というのは、大きな枠からはみ出さない範囲で、日々少しずつ変化していると思うんです。そこで、現代

「お米とかご飯のことって、身近で当たり前すぎて、みなさん「自分はもう正解を知っている」と思っているんですよ。その正解が時代遅れになっていて、アップデートが必要なのもままあります。私たちの日常の食事というのは、大きな枠からはみ出さない範囲で、日々少しずつ変化していると思うんです。そこで、現代

「お米とかご飯のことって、身近で当たり前すぎて、みなさん「自分はもう正解を知っている」と思っているんですよ。その正解が時代遅れになっていて、アップデートが必要なのもままあります。私たちの日常の食事というのは、大きな枠からはみ出さない範囲で、日々少しずつ変化していると思うんです。そこで、現代

「お米とかご飯のことって、身近で当たり前すぎて、みなさん「自分はもう正解を知っている」と思っているんですよ。その正解が時代遅れになっていて、アップデートが必要なのもままあります。私たちの日常の食事というのは、大きな枠からはみ出さない範囲で、日々少しずつ変化していると思うんです。そこで、現代

「お米とかご飯のことって、身近で当たり前すぎて、みなさん「自分はもう正解を知っている」と思っているんですよ。その正解が時代遅れになっていて、アップデートが必要なのもままあります。私たちの日常の食事というのは、大きな枠からはみ出さない範囲で、日々少しずつ変化していると思うんです。そこで、現代

「お米とかご飯のことって、身近で当たり前すぎて、みなさん「自分はもう正解を知っている」と思っているんですよ。その正解が時代遅れになっていて、アップデートが必要なのもままあります。私たちの日常の食事というのは、大きな枠からはみ出さない範囲で、日々少しずつ変化していると思うんです。そこで、現代

BOOK SELECTOR

石垣 純子 - Junko Ishigaki -

●PROFILE

長野県諏訪郡富士見町出身。富士見町にある新刊と古本を扱う小さな本屋「mountain bookcase」店主。いつでも発見と訪れる楽しさが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



も将来的にはありえると思います。ご飯が食べられなくなるのはすごく嫌ですし、今ある豊かさを、全力で受け止めておかないといけない気がしています。お米がなければ酒造りだって大変じゃないですか。

—— そうですね。需要が減っている課題もありますが、つくりたいけどつくりれない状況が出てくるかもしれませんね。

のりこ 食べるものを選ぶって、実はすごく豊かなことなんじゃないかと思えます。ジュンイチ そうだね、選択肢があるって大事だよ。米の種類だって新品種もどんどん出ていて、それを食べてもいいし、スーパーで買って、いろんな銘柄のお米が並んでるわけです。



ジュンイチ 新米には、タイミングを逃しちゃいけない「食べどき」があるんです。収穫してから1〜2カ月過ぎちゃうと、いつものお米の味わいになっちゃう。それはそれでおいしいんですけど、新米ならではのおいしさのピークをまだまだ知らない人が多いかもしれません。

のりこ そうそう。洗う手間が省ける無洗米があったり、パックご飯の種類も増えておいしいし……炊飯器だってすごい進化を遂げて、米に対する熱い思いを感じます。だから、受け手の食べ方が、「どれも一緒でしょう」じゃなくなっていけばいいですね。

あとは、やっぱり新米って格別だったってことは声を大にして言いたいな。新米を食べると、「どうしてこんなにおいしいんだらう」と、何十年も食べているのに毎年びっくりしちゃう。ジュンイチさんの実家の新米が届くと、いろんな人に小分けにして渡して「2〜3日以内に、すぐに食べてね」って伝えていきます。

お米とご飯の未来に向けて

—— おふたりの話を聞いて、今年はいつも以上に新米が楽しみにまりました。今後の予定や取り組んでいきたいこと、未来のお話も聞かせていただけますか。

のりこ もっとご飯を食べる人を増やしたいです。そのために私自身の発信力をもっとつけて、農家さんから直接寄せられる声を代弁する役割もいいのか、と思うようになりました。お米の良さ、ご飯の素晴らしさ、日本酒のおいしさ、農家さんの大変さとかね。自分が伝える役目を果たすのも大事なかと。

ジュンイチ 僕は、米を基本とした和食の文化を守って伝えていきつつ、それだけでもいけないと思っ

profile

ごはん同盟

調理担当のりこさん、企画担当ジュンイチさん夫婦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、アイデアあふれるレシピをさまざまなメディアで発信している。近著は「ごきげんな晩酌 家飲みが楽しくなる日本酒のおつまみ65」(山と溪谷社)。音声メディアvoicyでは「しらいのりこの#きょうもおかわり」を配信中。



RITOGLASS 永木卓

1979 神奈川県藤沢市生まれ

2002 東京ガラス工芸研究所総合基礎科終了

2006 多摩美術大学美術学部工芸学科ガラスプログラム卒業

2007 あづみ野ガラス工房 在籍 (-2012)

2012 多摩美術大学美術学部工芸学科ガラスプログラム助手 (-2016)

2017 長野県松本市にガラス工房「RITOGLASS」を開く

撮影協力／取扱店



東京・中目黒に構える日本全国の手仕事の作品を中心に取り扱うセレクトショップ。作家とのコラボレーションによるオリジナルアイテムも多数あり、一歩先のライフスタイルを提案している。陶磁器や硝子、木工、金工のうつわや道具以外に、厳選した食品や調味料も取り揃え、それらを実際に体験していただくワークショップや飲食イベントも精力的に展開している。



工藝 器と道具 SML
 東京都目黒区青葉台 1-15-1 AK-1ビル 1F
 TEL 03-6809-0696
 営業時間 12:00 ~ 19:00 (土日祝のみ 11:00 ~)
 不定休 <https://sm-l.jp>



NAME 平盃
 DATA 直径 8.5cm × 高さ 4.3cm
 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。

中目黒のうつわ屋さん「SML」で、冬の搾りたて新酒あらばしりの味わいにピッタリ合いそうな器を探していたところ目に留まったのが、信州松本に拠点を置きガラス作家として活動する永木卓さんと田中恭子さんのユニット、リトガラスさんの猪口。

松本は松本家具をルーツとしたものづくりの伝統と文化が今に至るまで引き継がれ、自然と街、つくり手と使い手の距離感が程よい街。そうした環境に引き寄せられてか、松本で作品を作られています。今回紹介する猪口だけではなく、タンブラーやワイングラスなどもありそうでなかった美しい形状で、液体を器に注ぐという日常的に行われる何気ない行為が特別な時間になることを約束してくれる器。スタッキングができるほど精巧でマシンメイドかと思間違いますが、手に取ると人の手によってつくられたハンドメイドならではの柔らかさを感じます。

夏の暑さが厳しく長い年は酒米が硬くなり、酒造りにおいて米が溶けにくいという傾向があるため、今季の酒造りは例年以上に苦労することが見込まれますが、そこが腕の見せどころ。ものづくりに込めた人の想いと技を一杯の盃からお楽しみください。

MASUMI's ONLINE TALK

蔵元同士の対談 SAKAGURA CROSS TALK

コロナ禍に始めたインスタライブ「SAKAGURA CROSS TALK」も33回を迎えました。多くの蔵元の方々、また、ビールやワイン、焼酎の造り手の方にもご登壇いただきました。快く出演を引き受けてくださった酒蔵の皆さまと、インスタライブにご参加いただいた視聴者の皆さまのお陰でここまで続けることができました。何事も続けることは難しいものですが、日本の酒類製造に携わる方々の本音が聞ける大切な場所として継続していく所存です。拙い酔っ払いトーク？にこれから是非お付き合いください。

 2020/12/4 吉田 泰之さん	 2020/12/18 仲野翔太郎さん	 2021/1/22 山本長兵衛さん	 2021/2/12 土田祐士さん	 2021/2/26 永山貴博さん	 2021/3/12 河野道大さん
 2021/3/26 北原亮康さん	 2021/4/9 加藤祐基さん	 2021/4/23 富田泰伸さん	 2021/4/30 南雲真仁さん	 2021/5/7 古館龍之介さん	 2021/5/21 元坂新平さん
 2021/6/18 稲川琢磨さん	 2021/7/21 齋藤由馬さん	 2021/8/20 内ヶ崎啓さん	 2021/9/10 高嶋一孝さん	 2021/10/22 薄井一樹さん	 2021/11/12 前垣壽宏さん
 2021/12/11 矢内賢征さん	 2022/1/7 伊澤優花さん	 2022/2/4 黒木信作さん	 2022/3/18 三輪研二さん	 2022/4/1 池内琢郎さん	 2022/4/28 阿部裕太さん
 2022/6/17 佐藤祐輔さん	 2022/7/8 成澤篤人さん	 2022/8/12 ビービーさん、いとりさん	 2022/9/9 多田 匠さん	 2022/12/17 北西隆一郎さん	 2023/2/10 行待佳樹さん
 2023/5/19 山本典正さん	 2023/6/9 佐藤太亮さん	 2023/8/18 中村慎弥さん	<p>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。</p> <p>こちらからフォロー お願いします。</p> 		

ゆで豚の タップナードソース添え



MASUMI's Table 真澄のある食卓

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)、「ホ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)、「ごきげんな晩酌 家飲みが楽しくなる日本酒のおつまみ65」(山と深谷社)など。

材料：3～4人分

- ・豚肩ロース肉 …… 500g
- ・塩 …… 大さじ1
- ・長ネギ(青い部分) 1本分
- ・ローリエ …… 2枚

【タップナードソース】

- ・ブラックオリーブ(種抜き) …… 50g
- ・にんにく …… 小1/2片
- ・アンチョビ …… 2枚
- ・ケイパー(塩水漬け) …… 大さじ1(10g)
- ・オリーブオイル …… 大さじ3
- ・レモン汁 …… 小さじ2

作り方

- 1 豚肉をポリ袋に入れ、塩を加えてもみこむ。そのまま冷蔵庫で半日ほど置く。
- 2 豚肉から出てきた水気を拭き取り、鍋に移す。長ネギ、ローリエを入れ、豚肉がすべて浸かるまでたっぷりの水を加え、中火で熱する。
- 3 沸騰したら火を弱め、落とし蓋をして、アクをすくいながら1時間ほど煮る。火を止め、そのまま冷まし、表面に固まった脂を取り除く。
- 4 タップナードソースの材料をボウルに入れ、ハンディブレンダーを使って混ぜる。(ブレンダーがなければ、みじん切りにして混ぜてもよい)
- 5 豚肉を薄切りにして並べ、タップナードソースをつけながらいただく。

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、味も香りも力強い「あらばしり」に合わせたレシピ。生原酒ならではのキレイな良さが、豚肉の脂をほどよく洗い流してくれるので、さっぱりといただけます。オリーブの風味が効いたタップナードソースも、よいアクセントに。

ゆで豚は事前に準備しておけるので、人が大勢集まるおもてなし料理にぴったりです。

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(2023年11月25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/◎冷酒・×常温・×燗酒
保存方法/要冷蔵



あらばしり



営業部 藤森



DM部 林

真澄と言えば「あらばしり」。7号系自社株酵母で醸され、とろりとした舌ざわり、濃厚なフルーツを噛み締めたかのような味わい、最後には口の中を洗い流して綺麗にされます。そして、つつい杯が進んでしまふ、「危険なやつ」です。

「あらばしり」と言えば「真澄」と皆様が連想するような冬の看板商品。新酒の生原酒は華やかでもありますが飲みごたえも抜群。私は半年間冷蔵庫でじっくりと熟成させて、季節外れの諏訪の花火の夜にコッリ愉しんでいます。是非お試しあれ！

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。



製品部 田中

真澄のうめ酒は、甘さひかえめで口当たりがよく、心地よい香り特徴です。これからの季節はホットで楽しむのもおすすめですが、私は寒い夜に暖かいお部屋で、ゆっくりとロックでうめ酒を飲むリラックスタイムが大好きです。



製造部 武居

選び抜いた国産梅を使い、シンプルな製法で造っている真澄のうめ酒。さっぱりとして飲みやすく、色合いもとても綺麗です。ソーダ割が私のおすすめですが、パニライスやパウンドケーキにかけてスイーツとして楽しむのもおすすめです。



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。

ARABASHIRI

あらばしり

冬の到来を告げるしほりたて生原酒。

鮮烈で迫力ある味わいをお楽しみください。



KAYA 茅色

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。



社長室 宮坂



製造部 那須総社氏

ここ数年で味覚が変わったのか、米の旨みをしっかり味わうことが出来る茅色のような酒を楽しむ機会が増えました。特におすすめなのは寒さも本番を迎えるこれからの季節。常温や燗酒と温度を変え、料理と合わせて楽しめるのが魅力です。

茅色は基本に忠実に造った飾らない純米酒。日々の食事を引き立てる脇役として傍らに置いて楽しんでいただければ幸いです。コクと旨味のある料理に合うので、すき焼きやホタテのグラタン、お好み焼きなどと相性抜群ですよ。

MASUMI NEWS



2023 年度のコンテストで受賞多数!

●全国燗酒コンテスト KAN SAKE AWARD 2023

プレミアム燗酒部門 最高金賞
「山廃純米吟醸 真朱 AKA」



過去に「純米吟醸 漆黒 KURO」「純米酒 茅色 KAYA」も最高金賞をいただき、真澄のフラッグシップ商品からのトリプル最高金賞となり大変嬉しい受賞でした。

●世界ワインコンクール FÉMINALISE

日本酒部門 金賞「純米大吟醸 山花／純米吟醸 白妙／純米吟醸 MIYASAKA 山田錦」
日本リキュール部門 銀賞「ゆず酒／うめ酒」
クー・ド・クール審査員特別賞「純米吟醸 白妙 SHIRO」



初出品した「第17回フェミニナリーズ世界ワインコンクール2023」、白妙は、金賞と審査員特別賞のW受賞、快挙となりました。フェミニナリーズは、世界中の女性ワイン専門家を選ぶユニークな国際コンクール。ワインの本場フランスでTOP5に入る世界的知名度の高いコンクールです。

●Kura Master 2023

クラシック配部門 プラチナ賞「七號」

「Kura Master」は2017年からフランスで開催されているフランス人審査員による日本酒コンクールです。2022年度の純米大吟醸酒部門 金賞に続き今年も受賞しました。



●ORIENTAL SAKE AWARDS 2023

純米大吟醸／純米吟醸(淡麗)部門 Silver 山廃純米大吟醸「七號」
Silver 純米吟醸「MIYASAKA 山田錦」

純米大吟醸／純米吟醸(淡麗)部門 Bronze 純米吟醸「MIYASAKA 美山錦」
2022年に香港で初めて開催された「Oriental Sake Awards」は、アジア最大級の日本酒コンクールです。宮坂醸造は3商品が入賞いたしました。

国内、海外で幅広く真澄のお酒を認めていただけたことは大変嬉しいニュースでした。これからも良い酒造りに精進して参ります。

しほりたて新酒「あらばしり」情報発信中

1983年に発売された、鮮烈で迫力ある味わいのしほりたて生原酒「あらばしり」は、お陰様で今では新酒の代名詞、冬の到来を告げる風物詩として愛されるロングセラー商品になりました。

特設サイト「arabashiri.jp」では販売店情報や製造の様子、キャンペーンなどの最新情報を随時更新していきます。是非チェックしてくださいね!



<http://arabashiri.jp>



Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



クリロンワークショップ伊久美
〒392-0026 長野県諏訪市大手 2-15-11
TEL 0266-55-3334



長年愛された「割烹 伊久美」をリノベーションし2022年にオープンした施設です。私がお嫁に来た当時、精密業が全盛期の諏訪には多くの料亭や置屋がありました。またその昔は製糸業で栄えた岡谷から舟で諏訪湖を渡って旦那衆がお座敷にやってきました。そんな華やかな時代の象徴だった伊久美さんも時代の流れと共に閉店したのですが、クリロン化成人により新しいコンセプトで復活!そして、リノベを手がけたのはリビセンさんです。入口は昔のくぐり戸を残し、1階は広々としたレンタルキッチン。最近では諏訪五蔵のお酒と信州食材のちよつとしたおつまみを楽しめる『夕方YOUTH GOTTA SAKÉ』諏訪で楽しむ日本酒アペロー』を月一で開催。2階は貸しギャラリー。文化交流の場として素敵な空間を提供されています。ぜひチェックしてみてくださいね!

クリロンワークショップ伊久美

教えてくれたのは DM部 宮坂公美



KOBAYASHI FLOWER SHOP
〒393-0041 長野県諏訪郡下諏訪町西四王 4997-7
フラワービル1F TEL 0266-28-1188



KOBAYASHI FLOWER SHOP

教えてくれたのは 営業部 小口雄輝

お花も、私たちが携わるお酒も「無くても生きてはいける」。けれども、買ってきたその日からの生活を少し華やかにしてくれる。そのような点では似ているのかもしれない。コバヤシさんは、お店に入ると生命力溢れるお花の香りとした香りキラキラした何色もの色彩が迎えてくれます。以前は雑貨もたくさんあって、おもちや箱のような楽しい印象でしたが、リニューアルされてからはより洗練された大人の空間に。カフェスペースで緑を感じながら休憩することもできます。私は妻に「両家の挨拶お疲れ様」と贈った花束をコバヤシさんにお願いました。「ありがとう」「おめでとう」時には「いめんね」を相手に伝える勇気をくれる。そんな心強いお花を売っているお店が地元にあつて良かったと、贈った相手の反応を見るときも感じます。

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。

発行日：2023年11月25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。