

BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2024 SPRING
Issue 20
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

諏訪の風

写真一 砺波周平

かつて諏訪の小学生には親元を離れ
十週間を共同で過ごす林間学校が用意されており、
希望する子供たちは春夏秋冬の季節ごとに別れ
蓼科山の麓で共同生活を送っていました。

数年前にこの林間学校が閉鎖されたことを聞き、
かつて過ごした時を思い出すと真っ先に浮かんだのが、
空気中で舞い落ちる雪に光が反射して見える自然現象、
ダイヤモンドダスト。

発生する自然条件が限られるため
本州で見ることが出来るのは稀ですが、
幸運にも小学生で巡り合うことができたその美しさは
忘れることはありません。

厳しい寒さで知られる諏訪の冬ですが、
その日常の中には神の存在を感じてしまうような
美しさが潜んでいます。



自然と共にある手仕事を支える
道具ひとつからの生活革命

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。今回は長野県塩尻市でほうきをつくる職人、米澤資修さんがお相手です。家業を継ぐ前のひと時、宮坂醸造で働いていた縁もある米澤さん。ほうきづくりを始めてからは、原料のホウキモロコシの種を植えるところから、ほうきを持つ人の癖に合わせた仕上げまでを手がける一貫した姿勢を貫きます。「たかがほうき」とは言わせない、一生物の道具づくりの現場を訪ねました。



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

米澤ほうき工房
米澤 もとなお 資修さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民

歴史ある産地の今と昔

—— 以前、海外からのメディア記者の方と一緒にここを訪ねたんですが、ほうきに対するイメージがガラッと変わったんです。掃除なんてめんどろくさだと思っていただけで、今は大好きなんです。掃除をすると自分の心がきれいになる感覚があって、それは豊かさに通じることなんじゃないかな、と。

米澤資修さん（以下、米澤）掃除をして部屋がきれいになったときの嬉しさって不思議な感覚ですよ。他ではなかなか味わえないし、毎日少し手を動かすだけで得られると思うと、ストレスを溜めないためにも、やっぱりいいんじゃないかなあ。

—— 米澤さんがつくっているのは「松本箒」という、松本を中心とした産地で作られてきたほうきですよ。前提として、どのような特徴があるんですか。

米澤 産地としては150年くらい歴史があつて、多いときには茅野から安曇野一帯に百数十の生産者がいたみたいです。産地でいえば栃木県の鹿沼とか岩手県の南部地方も有名で、それぞれにスタイルが違います。うちほどつちかという、掃く部分に使えるホウキモロコシの穂をがっつり入れ

る男ほうきと呼ばれるタイプ。シンプルなつくりだからたくさんつくれる量産型だったんです。

父は今でも昔ながらの行商スタイルを続けています。ほうきができたら車にたくさん積んで北陸に売りに行く。俺が子どもの頃の父は、ハイエースにとっさりほうきを積んで2〜3週間行商して帰ってきていましたね。

まだ掃除機がない時代は、すごく儲かったんです。でも、今は同じようにつくって売るではやっていけません。自分が継いだときから、俺は父とは違うやり方でいこうと決めてやっています。

—— もともと、いつかはほうきづくりを継ぐ予定でしたんですか。

米澤 全くそんなことはないんです。親にも儲からないから継ぐなど言われていて、

ずっと会社員をしていましたから。父の体調不良もあって実家に戻ることにしたものの、既定路線からがらつと変えて継ぐことにしたのは、きっかけがありました。たまたま両親が松本クラフトフェアの招待ブースに呼ばれて、出店する機会があったんです。人が相当来るイベントなので手伝いに行ったら、「ブライスカードって何のこと」と聞かれて、これはやばいぞ、このままではやっていけないと思いました。

みなさん、ほうきってたぶん3000円ぐらいのイメージですよ。うちも先代まではそのぐらいの価格帯で売っていたけれど、原価計算をちゃんとしてみたら、どうやったって1万円はゆうに超えるんですよ。

稼業としてやっていくために、今はメイソンのほうきを2万円で売っていますが、それでも自分たちの畑作業は勘定に入れていない状態です。

最初に値段を上げたときにはすごくため

らいがあったし、実際に地元の人には高いと言われました。でも、東京などの都市圏で売れるようになって、逆輸入のようなかたちで少しずつ今の値段で浸透していききました。あのとき、思い切って値段を上げなければ、今まで続けることはできなかったでしょう。

材料を種から育てるものづくり

—— 実用品としてはもちろん、米澤さんのほうきは飾っておきたくなる魅力があります。

米澤 若い女性などには「かわいい」って言われますね。値段に見合うものをつくろうと、年々改良は重ねています。持ち手の材質、長さ……形を変えたり、寄木細工のものもありますよ。見えないところも、少しでも軽くなるように工夫しています。

—— 今は全部刈ったあとのようですが、米澤さんの工房から見える大きな畑で、原料を育てているんですよね。

米澤 こともう一ヶ所畑があって、自分で育てた原料だけでほうきをつくるのがうちの売りです。だいたい年間で600本のほうきづくりを賄える量のホウキモロコシを収穫します。昔はほうきの生産者が150人くらいいたから、その3倍くらい原料を育てていた人はいるんじゃないかな。今は原料を育てるのも、ほうきをつく

ね。俺のやりがいがあって、たぶんお客さまからのそういう反応です。

—— 僕のなかの豊かさのひとつは、「溜めないこと」なんです。何かを押し流すというのかな。埃も、溜まる前に掃いておくのが大事な気がして。こういう行動を体が覚えていると、たぶん頭もクリアになっていくのだと思うんです。

米澤 たしかに、そういう側面もありますね。常にクリーンな状態を持続できるのが理想的です。家も呼吸しているから、朝には一度窓を開けて空気を入れ替え、埃を掃き出す。同時に、自分の心の中の嫌なものも吐き出すのがお掃除。昔は、1日のスタートはそこからでしたよね。きれいにやって、嫌な思いをする人はいないし、やっぱり落ち着くんです。

—— そのときに、いい道具を使えたらよ



いるけど、試行錯誤ですね。考えてみれば、自分で原料から育てる工芸品ってやら細工とほうきくらいなもの。種から育てられるのを羨ましがられることもあるけど、本当に大変です。天候には抗えないから水浸しで全滅だってあり得るのに、「これだけつくります」って毎年宣言しているプレッシャーはすごいですよ。でも、手塩にかけて育てているからこそ、いい原料になっていると思う。うちのほうきの履き心地は、すごく柔らかくてびっくりされますよ。

ほうきがもたらす豊かさ

—— 日々の生活の中で豊かさを見出そうとしている人は増えていて、米澤さんのほうきを使っている人は特にその傾向があるのではないのでしょうか。

米澤 お金より精神的な豊かさを求める雰

囲気は、地元よりも東京などの都会に住んでいる人から感じますね。そういう人から、移住の相談をよく受けるのですが、精神的な豊かさを求めているからでしょう。実はほうきも、精神的な豊かさを得られるものとして提案できるから、相性がいいのかな。

—— それはたしかに、僕も感じます。

米澤 前提として、実験してみたらほうきは掃除機より早く掃除できるし、修理や電気代といったコスト面を考えたときにも、経済的だったりもします。実利的に豊かな道具でもあるんです。

そういうことも知ってほしいけど、最終的にみなさんが言うのが「心が楽になりました」なんです。掃除のストレスが減った、なくなったという声が目立つて多いのがおもしろい。道具ひとつで生活スタイルを変えられたって聞くと、嬉しいですよ。



—— ホウキモロコシはどんなふうで育て、ほうきになるんですか。

米澤 種まきは5月で、7月に一度刈って、そのあと切り口から再び伸びたものを10月に刈るので、収穫は2回です。何よりも大切なのは土。種を植える前に耕したら、裸足で畑に入って状態を把握します。それで、ちょっと地力が弱い感じなら、植える間隔を開けて調整しています。

—— 肥料や農薬は使わないんですか。

米澤 一切使わないですね。使えば楽な面もあるかもしれないけれど、これまでも同じものはできなくなってしまう。育て方に正解はないし、環境の変化で年々難しくなってきたり気持ちいいだろうなと思います。

米澤 そう思って選んでくれる人が増えて嬉しいです。直接販売するときは、1人ひとりお客さんに実際に掃いてもらって、癖を見て最終調整をしています。それと同時に、掃く感触の好みとかお部屋の状況などもうかがいます。

—— 自分のためのオンラインのほうきなんて、嬉しいですね。これまでの話を聞いて、欲しくならない人はいなさそうです。

米澤 購入後も3〜5年経ったらまた持つてきてもらって、お直ししているのも特徴かな。50年くらい前に俺のじいちゃんがつくったほうきも今でも現役ですから、メンテナンスすれば長持ちするんです。だんだんかたくなっていくけど、それはそれで絨毯によかったり、玄関に向くようになったり。昔、「ほうきは嫁に行くときに持たせろ」って言われていたのは、一生ものほうきの使い方が前提にあったからです。

こっちはね、売ってるというよりは嫁に出す気持ちなの（笑）。ちっちゃい種から芽が出てきて、「今年も出てきた」ってまずは喜ぶでしょ。生えてきたら「ごめんね、間引かなきゃいけないんだ」って間引くわけですよ。

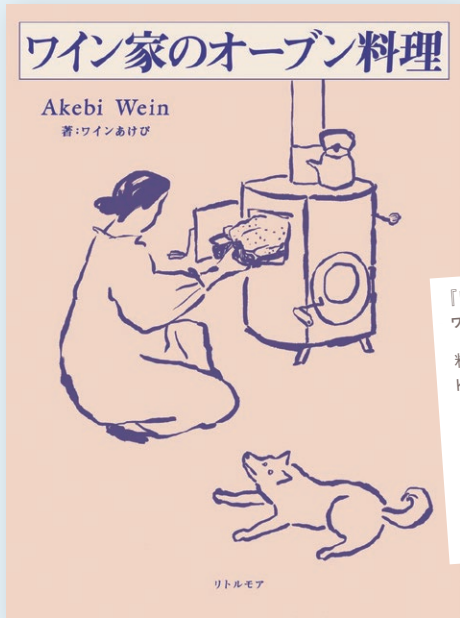
無事に収穫してほうきをつくるんですが、俺はまだ完璧なものをつくれたことはありません。たまに完成度90パーセントまでいくと、売りたいなくなっちゃう。ここまで



今回の選書テーマ

食べ物の記憶が、遠くのところと時間と人を結ぶ

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。



『ワイン家のオープン料理』
ワインあけび/株式会社リトルモア
料理家で長野・松本で「欧州惣菜 Kawazoe (カワゾエ)」を営むワインあけびさん、イエルカさん、ヤギの毛で敷物を織る織物作家の母、悦子さんが、家族の記憶、旅先で出会った味、忘れたい風景、チェコやフランスで暮らした思い出をみずみずしい筆致で綴った一冊。

はちみつ酵母のパン、鶏のロースト、じゃがいものグラタン、イエルカ家のラザニア、レモンタルト…。料理家のあけびさんの作る料理の原点は、お父様であるイエルカ・ワインさんの手作りのストーブで作る日々の料理だ。「ワイン家のオープン料理」の中には家族のとおきおきの季節の料理や、簡単に作れる毎日食べたい料理のレシピが詰まっている。そしてレシピの合間には、なにもものにも変え難い、世界中を旅した時の思い出の話や、信州の干し柿の話、薪ストーブには切っても切り離せない薪割りの話なども登場する。あけびさんの料理の向こうには、そんな旅の思い出や家族の故郷の風景が幾十にも重なって見えてくる。曾祖母や祖母、両親から受け継いだレシピを毎日の食卓の上で紡いでいて、食事ってほんとうに美しい織物みたいだなと思った。旅の話が呼び水となって、私が高校生の時にカリフォルニアではじめて食べたアーティチョークの味を思い出した。味覚とは不思議なもので、何十年前も前に食べた料理の味を憶えていたりする。「おいしい」という記憶と合わさって、旅や毎日の食事の中で感じた「幸せ」という記憶も忘れない。

私が営む古本屋にもイエルカさんの薪ストーブが置いてある。開店時間に合わせて、200℃超えを目指して薪を焚べていき温度をぐんぐんと上げていく。高い天井と店舗の奥にあるレジ番台までやわらかく空気を暖める。しっかりと暖めておくと、次の日の朝出勤してきた時でもまだほんのり室内に暖かさが残っている。奥行き長いたまご型の天板には鍋を4つほど載せることができるけれども、営業中はもっぱら昼食のパンを温め直したり、焼き芋と焼きりんご作りに動んでいる。古本屋なのに甘くて香ばしい香りがする理由はそういうこと。今度、お店の仕事終わりにイエルカ家のラザニアを焼いてみようと思っている。

※オープン料理のレシピには温度表記がありますので、自宅のオープンでもちゃんと作れます。

BOOK SELECTOR

宮城 未来 - MIKI MIYAGI -

●PROFILE 香川県高松市出身。ギャラリー勤務を経て2007年に沖縄県那覇市にて古書店「言事堂(ことことどう)」を開店。2022年に長野県へ移住、翌年1月に上諏訪にて「生活と芸術の本 言事堂」を開店。

[SHOP DATA] 長野県諏訪市末広5-18
☎090-7567-0766
10:00-18:00 (火・水定休)
www.books-cotocoto.com
📍books.cotocoto



くるとマニアだなと自分でも思います。ほうきを一本つくるにも、種から育てることを考えたら途方もない作業で、何やっているんだらうと思わなくもないけど、やっぱり止められないんです。

抗えない自然のなかで生まれるもの

どはありますか。米澤 一人ひとりのお客さんにきちんと評価されるものをつくっていく。今やれる精一杯は、そこに尽きる気がします。工芸品として評価されることには興味はなくて、使う人に向き合っていくのが物理的でも無理なし、たくさんつくるのも物理的でもない。うちらの何が豊かかって、一番はここに

住んでいること。ホウキモロコシを育てていると自然には抗えないし、だからこそ偉大な心から感じるようになりました。収穫が終わって、今日から干さなきゃいけないっていう日に雨が続いて、収穫したものが全滅したこともあったんです。テントを張って、でっかい扇風機で乾かして天日には叶わないんですね。つくづく太陽のすごさを知らされて、勉強になりました。この商売をやり始めて、よかったのは、



profile

米澤ほうき工房 米澤資修

150年続くほうき産地で、ほぼ唯一残る「松本箒(ほうき)」の職人。2011年に家業を継ぎ、現在は主に父母と3人でほうきづくりをしている。自前の畑で育てるホウキモロコシで、つくるほうきのすべての原材料を賄う。掃除機が主流になった現代において、丁寧につくられた一生もののほうきの魅力を伝えている。

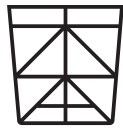
地球を知れたこと。「太陽ありがと〜」って、畑をやりながらめっちゃ褒めてます(笑)。祈って何がかわるかわからないけど、祈らざるを得ないことがある。そういう圧倒的な力を委ねながらの暮らしは、豊かさに通じているのではないのでしょうか。

PRODUCT es Slim02



スパークリングタイプの日本酒、夏酒やキンと冷やして飲みたいお酒にもおすすめです。デザインを手掛けたのは日本を代表するデザイナーである澄川伸一氏。人間工学に基づくシルエットは、指先や唇に絶妙にフィットします。

撮影協力／取扱店



KIMOTO
GLASS
TOKYO

KIMOTO GLASS TOKYO は、硝子食器専門問屋という立場で 90 年以上の間、常にマーケットを見つめてきた木本硝子株式会社のオリジナルブランド。東京下町の手作り硝子工場の技と、デザイナーやクリエイターのデザイン、そして私たちの持つマーケット目線のアイデアを掛け合わせ、「硝子製品の新しい世界観創造」に取り組んでいます。近年では「日本酒のためのグラス」の開発に特に力を注ぎ、国内外のプロフェッショナルから評価を得ています。



木本硝子直営ショップ&ショールーム(予約制)
東京都台東区小島 2-18-17
TEL 03-3851-9668 (受付時間:平日 10:00-17:00)
営業時間 平日 10:00 ~ 17:00
土日祝休 <https://kimotoglass.tokyo>



NAME es Slim02 〈爽〉
DATA 直径 4.5cm × 高さ 14cm
素材 / ソーダガラス

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。

硝子を原料とした酒器として代表的なのはワイングラスや切子のぐい呑みですが、酒の持つ豊かな香りを堪能するために生まれたのが木本硝子のプロダクトライン「es」。
every. small sweet を意味するこの「es」は、爽・醇・華・和といった名がつく五つのアイテムで構成されて

おり、原酒や古酒、生酒やスパークリング酒など異なる個性を持つ酒の持つ魅力を器の力でより引き立てます。今回「真澄 うすにこり」に合わせてセレクトしたのは、柔らかな膨らみのあるフォルムが特徴の「爽」。活性にこり特有の霞を思わせる色合いとプチプチとした細かな気泡を五感でお楽しみ頂きます。
クールなフォルムはすっきりとどこしりの良い純米吟醸酒や発泡酒向き。乾杯や食前の1杯目にこのグラスをおすすめします。お酒が舌の真ん中を通り、のどの奥へと流れたときの爽快感は格別です。

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。

SAKAGURA CROSS TALK

蔵元同士の対談

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.34 2024.1.5

株式会社南部美人(岩手県)
久慈浩介さん



清酒業界を代表する熱い男として知られる南部美人の蔵元、久慈浩介さん。「日本酒を世界酒に」を胸に国内外を飛び回り、久慈さんいるところに人が集まる、まさに太陽のような存在です。近年は日本酒に留まらずジンやウイスキーの製造にも取り組み、先進的なその姿勢からは目が離せません。新年最初のインスタライブ、2024年の抱負も踏まえ、日本酒の未来、そしてその可能性について久慈さんと大いに語りました。

今後のSAKAGURA CROSS TALK



vol.35 2024.2.22

ISLANDER SAKE
BREWERY (Hawaii)
高橋千秋さん

日系移民が多かったハワイでは、遠く離れた祖国を懐かしむ人々が食文化や祭りを伝承してきました。かつては清酒蔵も存在し、常夏の地で良質な清酒を製造するため考案された設備や技術が日本本国でも酒質の向上に寄与した、そんな歴史も存在します。かつて存在した酒蔵が操業を終えてからおよそ半世紀を経て復活した酒蔵「Islander Sake Brewery」の高橋千秋さんとその設立から清酒製造に至るまでの想いと未来についてお伺いします。

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。

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.23 2023.12.1

ごはん同盟
しらいのりこさん
シライジュンイチさん



2023年最後のゲストは大人気のごはん同盟のおふたりが待望の再登場です。「お米を粒でも、液体でも応援する」が最近のキャッチフレーズのごはん同盟さん。日本人の食卓に欠かせない「ご飯」と米から造ったお酒「日本酒」を楽しむために日夜エネルギーと時間を投入し、料理研究をしています。「ごはんの友は、酒の友。」と言うことで、あらばしりにぴったりなお料理をご紹介します。新酒を味わいながらの楽しいトークです。

手まり寿しとサーモンの菜の花



MASUMI's Table 真澄のある食卓

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。みずみずしい酸が広がるにごり酒「うすにごり」に合わせ、春の訪れを伝えてくれる菜の花を昆布締めにして、丸くてかわいい手まり寿司をつくりました。華やかなお寿司は、人が集まるお祝いの席にもぴったりです。軽快でフレッシュな「うすにごり」は、菜の花のほろ苦さとやさしく重なり、米由来の旨味が酢飯とも調和します。

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」(山と溪谷社)など。

材料：1～2人分

- ・酢飯 …………… 1/2合
- ・いりごま(白) …… 小さじ1
- ・サーモン刺身 …… 6切
- ・菜の花 …………… 1/4束(50g)
- ・昆布 …………… 2枚
(幅3cm×長さ6cmくらい)
- ・酒 …………… 大さじ1
- ・塩 …………… 適量

作り方

- 1 昆布は酒をふりかけて表面を湿らせ、15分ほど置いてやわらかくする。
- 2 お湯を沸かし、菜の花をさっと茹でる。
- 3 ラップを広げて塩少々をふり、3cmの長さに切り分けた菜の花の半量を置く。昆布をかぶせ、再度塩をふり、残りの菜の花を置いてラップで包む。サーモンも同様にしてラップで包み、冷蔵庫で一晩おく。
- 4 酢飯にいりごまを加えて混ぜ合わせ、6等分にして丸める。ラップにサーモンと菜の花をそれぞれ置いて、その上に丸めた酢飯を置き、ラップで丸く包む。

季節のお酒

わずかに溶け込んだ^{もろみ}美しさは、信州に舞う淡雪のよう。冬の寒さに磨かれた透明感と繊細さ、原酒ならではの力強さを併せ持っています。澁刺とした生命力を感じさせる早春らしい一本です。

分類 / 純米吟醸 生原酒
出荷時期 / 春季限定(2024年1月下旬)
原材料名 / 米、米こうじ
米の品種 / 長野県産 山恵錦
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 / 16度
飲み方 / ◎冷酒・×常温・×燗酒
保存方法 / 要冷蔵



うす
にごり



製造部 岩波

ジュシーで、甘過ぎない、十分な酸味のある真澄のゆず酒は楽しみ方いろいろ。私のおすすめは断然ビール割り。ゆず酒2に苦味強めのビール8で割る。このクラフトビールみたいな「ゆずビア」をお風呂上りにいただく。至福の一杯ですよ。

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具えた逸品です。



営業サポート 小平

真澄のゆず酒は上品でフレッシュなとても癒される香り。口当たりはさっぱりとしてストレートでも美味しいのですが、冬の寒い夜にあえて凍らせたゆず酒を暖かな部屋でシャリシャリのみぞれ酒にして楽しむのが私のお気に入りです。



製造部 平林顧問杜氏

真澄=澄んだ酒が当然だったその昔、にがり酒の登場は驚きでした。以来、うすにごりは創意工夫を重ね数年前に活性酒へ進化。製造・製品部の苦労は耐えませんが、美味しい春酒を皆様にお届けできるよう隠みない努力を続けます。

SHIRO 白妙

アルコール分を12度に抑え、
身体に優しい軽快な風味に仕上げました。



製造部 田中

春と言えば「うすにごり」ですね。寒い冬に仕込んだ醪を粗目の袋で濾し瓶詰。約1ヶ月さらに瓶内発酵したお酒は、口に含むと醪の甘さと微炭酸のハーモニーが絶妙です。お花見シーズンに素敵なお酒をお供に過ごしてみてもいい。



DM部 田中

低アルコールでカジュアルに楽しめる白妙。私のイチオシおつまみは香辛料でアクセントをつけた卵料理。黒胡椒なドスパイスきかせたキッシュやオムレツと冷酒で。寒い季節なら燗酒にして柚子胡椒を添えた卵焼と一緒に。いかがでしょう。



製品部 佐藤

どっしりとした味わいの日本酒が苦手な方に飲んでいただきたいのが白妙。軽やかな味わいは様々な料理に合わせやすく、刺身なら白身魚がおすすめ、カルパッチョなど洋風でもよし。気軽にランチでも楽しめる、ちょっとお酒落な1本です。

MASUMI NEWS

真澄 新酒祭 4年ぶりのリアル開催は大盛況

2023年11月25日、真澄の新酒「あらばしり」の発売日に、蔵元ショップ「Cella MASUMI」前で「新酒祭」を開催しました。コロナ禍でリアルでの開催は中止していましたが、4年ぶりに新酒の樽酒を鏡開きし、集まったお客様とともに新酒の完成に感謝の気持ちを込めて乾杯することができました。当日は太鼓の演奏や大道芸のパフォーマンス、地元野菜や駄菓子屋さんの出店。また、ふるまい酒に加え、あらばしりの酒粕で作った粕汁やあま酒、綿あめも提供し、ご来店いただいたお客様やお子様方も楽しんでいただき、皆で新酒の誕生を祝う幸せなひとときとなりました。



第94回関東信越国税局酒類鑑評会にて優秀賞

第94回関東信越国税局酒類鑑評会で真澄は、「純米吟醸酒の部」「純米酒の部」の二部門で優秀賞を受賞することができ、最盛期を迎えた酒造りにも一層の気合が入っています。今年も皆様に美味しいお酒をお届けできるよう、更なる精進をして参ります。



※写真はイメージです

うすにごり新CM完成!

2024年1月27日より長野県内で「うすにごり」の新CMの放送を開始しました。うすにごりの澁刺と生命感あふれるイメージを信州の早春を切り取った映像で表現しました。真澄の公式YouTubeからもご覧いただけます。



Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



にしむら・キャトルセゾン・サンテリア
長野県諏訪郡富士見町富士見 3679-18

蕎麦にしむら

教えてくれたのは 海外営業部 キース

真澄富士見蔵は山梨県境の富士見町にあります。海外営業担当の私は蔵へ代理店やソムリエなど海外のフードやビバレッジのプロフェッショナルを案内する事があり、その際ランチに訪れるのが「蕎麦にしむら」さん。静かにジャズが流れ、薪ストーブのある居心地の良い店。おすすめは「そば定食」。美味しいお蕎麦とそばがきなども楽しめる、更にデザートに至福のスイーツを頂くことができます。お連れしたお客様はいつも大満足。実は、にしむらを営むご夫婦の娘さんはパティシエとして敷地内に菓子店を構え、ル・コルドン・ブルー・ロンドン校で製菓を学んだ技術で、地元の果物や野菜を使いお菓子を作っています。そして、息子さんも隣で新窯パンを焼いているんです。こちらも絶品!! なんとイメージングなフードファミリー!! 彼らの丁寧な仕事と温かな人柄に触れられるこの場所が私は大好きです。

乙女滝・蓼科大滝

教えてくれたのは 営業サポート 伊藤



最寄の駐車場/乙女滝:茅野市北山 横谷峠駐車場
蓼科大滝:茅野市北山 プール平駐車場

長野県茅野市の蓼科高原にある「乙女滝」や「蓼科大滝」は私のお気に入り癒しスポットです。今まで三大名瀑と呼ばれるような大きな滝しか見たことがなかったのですが、乙女滝は小規模ながらも迫力満点。体を包み込むような轟音の中、水量は豊富で水しぶきとマイナスイオン浴びまくる、それがまた涼しく気持ちよくて夏の暑さを忘れるほど。一方、蓼科大滝は広い滝口が特徴で、水の流れがとてきれいで、つい見入ってしまいます。滝へと続く原生林の遊歩道はジブリ感たっぷりで別世界を味わえます。トレッキングのルートに組み込むもよし、ドライブで滝巡りするもよし、非日常のひと時を楽しめると思いますよ。どちらも足場が良いとは言えないので足元を注意ですが、季節によって表情を変える美しい滝は必見です!

USUNIGORI

うすにごり

はじけるガス感とクリーミーな味わい。
生命力あふれる春の活性酒です。





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：2024年1月27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。