

BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2024 SUMMER
Issue 21
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

諏訪の風

写真 一 諏訪周平

「真澄の酒は、木で例えると広葉樹ではなく針葉樹のような印象がある」

お酒の味わいや相性の良い料理を説明するテイスティングコメントを作成してください。いるおおくばかずよさんが口にしたその言葉が忘れられません。

日本という国は東西南北に広く、日本列島を貫く活断層が急峻な山々を形成することで標高もさまざま。狭い国土の中でも植物や動物の環境層も緩やかなグラデーションとバリエーションを為しています。

温暖な地域や低地では広葉樹や竹林が見られる一方、標高750-1000メートルと高原地帯とも呼べる信州諏訪では針葉樹を中心とした樹々が八ヶ岳やアルプスの麓に広がっています。

幾多もの樹々が朽ちてから長い時間をかけて土になり、その土壌によって雪解け水や雨水が濾過され、泉から湧き出た水が私たちの酒になる。

そう捉えれば、先の言葉の意味は私たちの醸す酒の本質を言い当てているような気がするのです。





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。今回は料理人で、宮坂とは10年来の友人でもある森枝幹さんがお相手。既存の価値観の枠をはみ出して、食の世界に新しい価値を生み出し続けている姿に、宮坂はいつも刺激を受けているといいます。活動の拠点は日本にありながら、見据える先は世界中、そして未来にまで及び、常に広い視野で活動することは、並大抵ではないはず。一料理人としてだけでなく、さまざまなプロジェクトのリーダーとして、挑戦を続ける想いについて尋ねました。

森枝幹さん（以下、森枝） 父が食文化にまつわるジャーナリストだったから、小さい頃から「いろいろな視点から物事を見ろよ」と言われて育ちました。そして、おいしいものを食べさせてもらっていたと思う。そんな環境だったから、小学生くらいから、なんとなく自分は料理人になるだろうなとイメージしていました。

でも、中学の途中でバレーボールを始めたら、全国大会に出るくらいにはなっていました。はい、インドアは狭き門だから、バレーボールに転向したら世界に行けるかもしれないと考えたりもしました。

高校卒業後にオーストラリアに料理修行に行くことは決めていたけれど、実はオーストラリアってビーチバレーのメッカでもあるんです。だから現地で、世界的な選手に

—— 幹君とはもう10年来の友達だけれど、そもそもなぜ料理人になったのか、あらためて聞きたいです。

世界観が広がった
オーストラリアで選んだ道の先

豊かな食文化をつくっていく
原動力は飽くなき好奇心



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

日本食品総合研究所 所長

森枝 幹さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民



コーチについてもらったんだけど、1回目の練習で「こまではいけないな」と思ってた、きっぱり諦めました。そうすると、自分には料理しか残ってない。そこから料理に向けてのエンジンがかかりましたね。

修行先の「economy」では、いろんな国にルーツを持つ人たちが働いていました。その人たちが修行を終えて、タイをベースにしたレストラン、イタリアをベースにしたレストラン……のように、多様な食文化に通じる店ができていく流れがあった。それが、モダン・オーストラリアといわれる料理のジャンルになっていったのが、僕がいた2010年前後ですね。「新しいフードカルチャーだ」と新鮮だったし、これを日本に持ち帰りたいと思いました。

—— 日本に帰ってきて、シェフとして働いている幹君と出会ったわけだけど、その頃に比べたらずいぶん仕事の幅も広がっていますよね。仲間と立ち上げた会社は大勢の社員を抱えるまでに成長しているし、今いるのは、幹君が所長を務める「日本食品総合研究所」の拠点。代官山駅からすぐの場所に新しくできた商業施設にあつて、「次世代に向けた新しい食文化づくり」に挑戦する新しいブラットフォーム」と位置付けられています。

森枝 僕は、シェフとしてずっとやっていくより、シェフが働く環境をよくしていきたい。その想いから会社を設立したのが5年前です。いろいろな活動はその延長線上にあるといえます。



森枝 僕は、おもしろい人と知り合いたいし、その人たちが成長したり、評価されたりしていくのを見たい気持ちが強いです。たとえばタコスだって、10年前の日本では知られていない食べ物で、「絶対これ流行るよ」って言っても信じてもらえなかったのが、今はいろんな人が手の平を返したでしょ（笑）。

魚の資源管理の観点から食材を選ぶことも、僕がやり始めた当時は「無駄なことをしている」と見られていたけど、今は大事な視点として社会的に認知されています。当たり前じゃないことを、当たり前にしていくのがおもしろいんです。それを、どのサイズでどんなふうに展開していく



か。僕は、自分の価値観に寄り添ってくれる少数精鋭的な店をこじんまりと営むのではなく、もうちょっと大きな規模で考えたいなりました。

大きなマーケットにひらいて物販をしたら、どんな人がどんな風に食べるかわからない。僕がリアルにコミュニケーションできる相手は、0・01%以下のお客様ですよ。最初はそれが死ぬほど怖かったけど、今はその広がり可能性を感じています。

「豊かさ」の文脈でいえば、価値観の幅を広げるおもしろさで、ずっとやってきているともいえるかな。そして、食のシーンを

たとえば、海外のレストランは、ある程度以上大きくなるとオーナーがいて、グループ会社があつて、というかたちが多い。日本ではまだあまりないけど、僕が目指しているのは、その大元になるような会社です。

料理がいくら上手で人が良くても、商売が下手では成り立たない。その部分をバックアップして、本当にシェフが幸せになる仕組みをつくっていきたいと思っています。



—— たしかに、現代はハレとケの中間みたいなところに豊かさを感じる人も多いかなという気がしています。

最近、自宅ではシンプルな和食をつくり続けていたら、一つひとつはおいしくできても、続けているとやっぱ飽きてくるんです。昔だったら、おかずが何品もあるだけで贅沢だったはず。だけど現代では、それだけではケの食事で、洋食やビールやワインのような飲み物がないと満足しにくいのだと発見したんです。

だから、今の日本の食卓に合う日本酒を考えると、かつてのものとは違うでしょうね。食の好みも多様化しているから、傾向としてまとめるのも難しい。みんなが一斉に注目するような食のトレンドも、「発酵」で最後じゃないかな。



森枝 僕も以前小さいお店をやっていたけれど、途中からこの状況は厳しいぞと思っていました。今考えると、どうやって回していたのか全然わからない（笑）。まあ、寝る間を惜しむのも苦じゃなかったからできていたんです。でも、もっと効率よくやって、料理人が社会に溶け込んでいくような仕事のまわりの環境を整えていけばいいですよね。

食のトレンドを追うのではなく
震源地になる覚悟と楽しさ

—— この対談のテーマの「豊かさ」って、金銭的なことだけじゃなく、この世の中をどうしていきたいかの問題意識に通じるはず。幹君は自分なりの回答を提示し続けていると思うので、刺激をもらいます。

—— たしかにそうかも。それは、僕はいい流れだと思えます。トレンドに翻弄されることから降りた人たちが、結構出てきたともいえる。頼もしい感じがします。

森枝 そういった面もあるけれど、こういう状況では消費は伸びないですよ。だから、ビジネスとしては厳しい時代だと思います。

そんななかで、ひとつの流れとしてあるのは、居酒屋とかたち。ガストロノミーまではいかない崩した感じで、自国の料理を紹介して楽しんでもらいたいときに、ちょうどいいでしょう。居酒屋のシームレス、ジャンルレスみたいなところのフォーマットを活用して表現するのは、今のトレンドといえるかもしれませんね。





BOOKS to DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

匂い立つ言葉たち

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。



『わたしの好きな季節』
川上 弘美 NHK 出版

俳人でもある著者による初めての「季節」にまつわるエッセー集。散歩道で出会った椿事、庭木に集う鳥や虫の生態、ほろ苦い人づきあいの思い出など、96の季節から広がる、懐かしくて不思議でときに切ない俳句的日常。

季節がよびさます
忘れえぬ瞬間。
散歩道にはこころが梅を愛で、
茄子とみょうがで海苔、
ぬくぬくと朝露をむさぼり、
ががんばを「人いとおしむ」。
行きつけだった居酒屋から、
東京の四季おりおり、
すこし人見知りな
作家の日常まで。
川上弘美がもっと近くなる
俳句エッセー96篇。

「季節」という言葉をはじめて知ったのは、たしか中学生の頃だったでしょうか。当時は「言葉に季節が割り当てられているなんて、窮屈だな」と生意気にも考えていました。言葉やそれに紐づく感覚は、もつと自由なものだろう、と。これはこれでほえましい若者の主張ですが、「わたしの好きな季節」を読み、季節とは言葉の制限ではなく、むしろ広がりなのだと思えることができました。

本書は、小説家の川上弘美がさまざまな季節と日々の生活を織り交ぜて語る、歳時記とエッセイの中間のような一冊です。せつかくなので、春の季節をのぞいてみましょう。「海苔」の章では、ふと立ち寄った千葉の海岸で生海苔に出会い、濃い海の味をつまみとしながら深酒に親しむ。「雪間」という言葉には、降りしきる雪がやんだ束の間をイメージします。が、実際は雪が溶けて地面とまだらになっている状態だそう。雪国育ちではない彼女は、むしろこの言葉から冬の生活を想像していきます。

季節を感じる、と言葉にするのはかんたんですが、実際はなかなか難しい。仕事やら家事やらにかかづらっていると、時間も季節もするすると過ぎていってしまう。そんな乾き気味の心が季節に出会って、生き

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



物が活力を増す春の勢いや、滋味の詰まった食材が並ぶ秋の食卓が、ふわっと思いきりこされます。そう、言葉によって、季節と出会うことができると。

さらに、文字だけではどの季節か判別しづらいものがあるのも、季節の趣深いところです。「良夜」、「絵踏」、「生妻」なんでもの、答えはぜひ、本書にて。言葉から漂う季節の香り、うーん、やっぱり季節っていいなあ。



これまでも、これからも。多様性が食文化をおもしろくする

—— いまや、食に関するおもしろいことにはいつも幹くんが絡んでいるから、僕はそれが嬉しいんです。知り合った頃は、「おもしろい若手がいる」「みたいな感じだったけど、日本の食を考える上で欠かせないプレイヤーのひとりになっている。もちろん、挑戦して、戦ってきたからこそ現在の地だと思うけれど、社会が幹君を食のキーパーソンとして見出すようになってきているのを感じます。

森枝 ありがたいことです。一方で大きな組織とも仕事をするようになったから、相

手が一枚岩とはいかなくて、一緒にやるのに内部で戦わなくちゃいけない状況に陥りがちです。

—— なるほど。仕事のパートナーとなる人たちの理解を得るのが大変なんですね。

森枝 そうなんです。でも、仲間内での理解度が一番大事だと思うし、そこがちゃんとしていないと、いいプロジェクトはできないですからね。

—— 大きいプロジェクトのさらに先にあるものかもしれないけれど、幹君は「目標は世界平和」って以前インタビューで答えていました。そのことについても聞きたいです。

森枝 うーん、考えれば考えるほど道のりは遠いなあと感じていますけどね。でも、結局何を目標にするにしても、大事なものは、相互理解でしかないと思います。さっき言ったような、プロジェクトのパートナーとの間でも、相互理解をどうやって目指していくか。諦めないでがんばれるか。

人は、自分のポジションをはじめとして、お金、損得勘定、いろんな守らなくちゃいけないものがある。その領域を侵されそうになると、他の人の平和を攻撃しちゃうのかなと感じます。けど、そもそも地球のキャパシティを超えちゃったら、元も子もないよとか……本当に難しいです。

具体的なアプローチでいえば、僕がタイ料理の店「chompoo」をやっているのも、「知

らないものを知ってもらうこと」を目指しているからです。日本でのタイ料理のイメージって、屋台のものが先行していて、安くて、洗練されていないみたいな受け取り方で輸入されている気がします。だけど、この国にでもいえることですが、伝統的だったり、高級なものがあつたり、幅がある。まだ知られていないものを自分なりに紹介していきたい気持ちがあります。

人は、未知のものに対して、好奇心もあるけれど恐怖もある。ま、僕はそのベクトルが全部好奇心に振れちゃっていますけどね（笑）。まだまだ多様性が乏しい日本で、他の国に対して「おもしろいじゃん」って感じるきっかけはつくっていききたいです。

—— たしかに、料理を味わうことって、ただ情報を読んだり見たりするのと違って、五感を使ってよりダイレクトに感じられる特徴があります。

森枝 そうですね。食に対する感覚として、違いを楽しみながら受容する人が増えてほしいと願っています。そもそも、日本で市民権を得て食べられている料理って、ラーメンとかカレーとか、いろんな海外の影響をうまく融合したり進化させたりしてきたものでしょう。そうやって外から来るものを取り込んできたところに、日本の豊かさもあるんじゃないでしょうか。これからは日本の食はどんどん変化していくと思います。そこに逆らうのではなく、自分らしいやり方で向き合っていきたいですね。

profile 森枝 幹

料理人。日本食品研究所所長。国内外のガストロノミーレストランで修業後、下北沢「サーモン&トラウト」シェフを経て2019年、渋谷にガストロノミータイ料理「chompoo (チョンプー)」をオープン。フードマガジンの発行やレモンサワー専門店をはじめとした飲食店のプロデュースなど、従来の料理人の枠にとらわれない活動続ける。



錆袴 / sabihakama

木曾漆器特有の伝統技法である錆土を用いた器のシリーズです。マットで細かな凹凸が特徴の錆塗り部分は傷が付きにくく、滑りにくい肌触りが手に馴染みます。ガラスの滑らかな質感と、錆塗りの質感とのコントラストをお楽しみ下さい。

Design: 井出八州(YANOBI)

撮影協力 / 取扱店

丸嘉小坂漆器店

1945年創業。工房とギャラリーのある木曾平沢では、漆工・木工に携わる職人が真摯に仕事に向き合い、黙々ともものづくりを続けています。丸嘉小坂漆器店は常に漆を生業としてきました。現在、三代目の小坂玲央が木工の技術を携えて事業を引き継ぎ、先代が築いた歴史を磨き上げ、漆工・木工により木曾漆器の伝統を、現代の文脈で進化させています。



丸嘉小坂漆器店(まるよしこさかしつてん)
長野県塩尻市木曾平沢 1817-1 TEL 0264-34-2245
営業時間 平日 9:00～17:00 土曜日 10:00～17:00
日曜祝日 10:00～16:00
<https://www.maruyoshi-kosaka.jp>
オンラインストア / <https://maruyoshi-kosaka.shop>



NAME 錆袴 (sabihakama) 盃

DATA 直径 5.5cm × 高さ 4.9cm
容量 / 60cc

NAME 錆袴 (sabihakama)
タンブラー S

DATA 直径 7.5cm × 高さ 6.7cm
容量 / 155cc

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。

その独特のフォルムとスタッキングできる機能性、何より口に触れた際の心地よさが特徴で支持を集める木村硝子店の酒器『ベッロ』。このガラス酒器に、木曾漆器特有の伝統技法である錆土を用いたのが『錆袴(sabihakama)』です。ガラスのツルツとした質感と漆のマットな質感のギャップが印象

的な器です。程よく冷えた冷酒を注いでも、手に触れる面が漆で覆われていることによってその冷たさが直接手に伝わることなく、自然物による心地よさ、温もりさえ感じさせます。

かつて隆盛を極めた木曾漆器産地が衰退の一途を辿る中、漆器の扱いにくさが現代生活の中で敬遠される理由の一つだと感じ、1994年に漆とガラスのマッチングに取り組んだ丸嘉小坂漆器店。先代が生み出したこの技術は、現在の当主である小坂玲央さんに引き継がれ、漆の新たな可能性を世に示しています。

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.35 2024.2.24
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伺います。

今後のSAKAGURA CROSS TALK



vol.36 2024.4.26
株式会社 吉田酒造店
(石川県)
吉田泰之さん

2024 年の幕開けに日本を襲った北陸地震。能登半島に拠点を構える酒蔵の多くも、酒造りそのものが存続できない程大きな被害が出ています。同じ石川県の中にありながら、被災規模が小さかった酒蔵の一つ「手取川」「吉田蔵」で知られる吉田酒造店の吉田さんに、現状と地域の未来について語っていただきます。



vol.24 2024.3.1
おおくぼ かずよさん



真澄のテイスティングコメントをご担当いただいている、おおくぼかずよさんが登場！食への関心が高い老若男女に支持される大人気スーパーマーケット「成城石井」で「うすにごり」に合う惣菜を選んでいただきました。「じっくり煮込んだ紅はるかのレモン煮」「四川山椒びり辛麻婆豆腐」「シンガポール風シーフードホワイトビーフン」に、うすにごりの温度を変えて楽しめるペアリングは、目から鱗の発見があります。



vol.37 2024.6.14
株式会社 榊田酒造店
(富山県)
榊田隆一郎さん

日本各地から食通が訪れる北陸において、特に注目度の高い地域が富山市岩瀬地区。富山駅からタクシーで15分ほど離れた郊外にありながら、ミシュラン星つきの飲食店が軒を並べるこのエリアの中心人物が銘酒「満寿泉」の当主である榊田隆一郎さんです。地域に根ざす酒蔵とエリアノベーションの極意とは何なのか、お話を伺います。

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。

三杯酢とゴーヤの 鰯とゴロヤの



MASUMI's Table 真澄のある食卓

真澄のお酒に合わせて愉しめる、家庭で簡単に作れる旬のレシピをご紹介します。今回は、鰯のうまみに、ほんのり甘い三杯酢が重なり合う、お刺身パックを使って手軽につくれる夏の一品。白炒の柔らかで軽快な口当たりと三杯酢のほのかな甘味が、なめらかなグラデーションを描きます。
ゴーヤの苦味が心地よいアクセントです。

材料：1～2人分

- ・鰯の刺身 …… 60g
- ・ゴーヤ …… 100g
- ・塩 …… 小さじ1/3
- ・三杯酢 …… 大さじ3

【三杯酢の分量】

- ・酢 …… 大さじ2
- ・みりん …… 大さじ2
- ・しょうゆ …… 大さじ2
- ・かつお節パック …… 1袋(2g)

作り方

- ① 三杯酢を作る。小鍋に酢、みりん、しょうゆを入れて中火にかける。沸騰したらかつお節を入れ、2分ほど煮たら、濾して、そのまま冷ます。
- ② ゴーヤは半割にして薄切りにする。塩(小さじ1/3)でもみ、10分ほど置いたら、水気をしっかりと絞る。
- ③ 鰯の刺身を7mm幅の細切りにして、塩もみしたゴーヤを加え、三杯酢を大さじ2～3で和える。味見をして、三杯酢の量はお好みで調節してください。

季節のお酒

白 炒

木の皮の繊維で織った白い布を彷彿とさせる柔らかで軽快な口当たりと、米の力強い旨味とのバランスが特徴。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。日々カジュアルにお愉しみいただけます。

分類／純米吟醸
出荷時期／通年販売
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
精米歩合／55%
アルコール分／12度
飲み方／◎冷酒・◎常温・◎燗酒
保存方法／冷暗所



教えてくれたのは

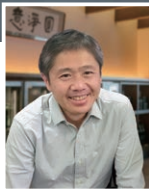


調理担当のしらいのりこさん、企画担当のシライジュンイチさんによる炊飯系フードユニット。日夜ごはんをおいしくいただく方法を生み出し、アイデアあふれるごはんレシピを雑誌やテレビなどメディアで発信している。著書に「しらいのりこの絶品! ご飯のおとも101」(NHK出版)、「ポリ袋でレンチンおかず 電子レンジでこんなにおいしい」(主婦の友社)、「ごきげんな晩酌 家飲みが楽しくなる日本酒のおつまみ65」(山と溪谷社)など。



KURO 漆黒

風味の調和を大切に醸した、
透明感とふくらみを合わせ持つ一本。



製品部 小坂

地域やお祭りの寄り合いなど、多数の人とお酒を酌み交わす時、私は必ず「漆黒」を持参します。最近はお酒の味が細分化して好みも人それぞれですが、「漆黒」は香りも味わいも程よく整っていて、誰からも喜ばれるので重宝しています。



製品部 竹野

お酒選びに迷ったらコレ！スタンダードな一本「漆黒 KURO」。風味の調和を大切に造られており、真澄の中では端麗辛口のお酒です。香りも穏やかで、どんなお料理にも寄り添うオールラウンダーな漆黒は、シックでクールなルックスも魅力です。

SUMI すみ

その名の通り癖のない澄みきった味わい。
バニラを想わせる美しい香りが特徴です。



海外営業部 ヒューゴ



製品部 高橋

蒸留しても香りが残っているのが特徴のため、フタを開けた瞬間にまろやかな吟醸香がひろがります。飲み口はスムーズであと味すっきり。オススメの飲み方は、これからの季節なら冷蔵庫に入れてしっかり冷やして香りと一緒に楽しんで。



製品部 武居

通常日本酒には「黄麹」を使用しますが、すずみさけは主に焼酎造りに用いる「白麹」で造っているのが、クエン酸由来の爽やかな酸味が、白ワインの様に食事に合わせて愉しめます。私はクリームチーズにわざわざ醤油で肴にしています。



DM部 赤嶺

すっきりとした味わいのすずみさけは、白麹のほのかな酸味がアクセント。肴におすすめしたいのが、ふき味噌！クリームチーズと和えたり、ローストビーフに添えて、手軽な一品に。よく冷やしたすずみさけと、初夏の晩酌を楽しんでみては。

「すみ」はほのかに甘いニュアンスを持ちながら、酒粕由来の風味が感じられ、しっかりとしたキレを持っています。少しずつ暖かくなってくるこの時期は大きくカットしたライムをマドラーで自分好みに潰し、ソーダ割りにして飲むのがオススメです。

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。

SUZUMI SAKE

すずみさけ

風味の調和を大切に醸した、
透明感とふくらみを合わせ持つ一本。



夏
季
限
定



七号サミット開催決定！

真澄では7月7日を「七号酵母の日」と制定し、7月に蔵元にイベントを行なっています。今年は7月上旬に開催が決定しました！ご参加される皆様に、より真澄蔵元や日本酒の面白さを知ってもらえるイベントにしようと準備を進めています。イベント詳細については真澄公式HPやSNSにて随時お知らせしていきます。



※写真は昨年の様子です

アメリカ最大の日本酒イベントに参加inハワイ

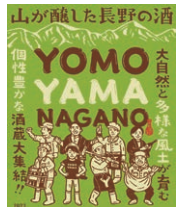
2月24日に米国ハワイにて、全米最大級の日本酒イベント『Joy of Sake (JOS)』に参加しました。日系移民が多く暮らすハワイでは日本文化を大切に遺し、伝える日系コミュニティがあります。彼らが日本から持ち込まれた日本酒を集めて、楽しむためのイベントが発展したことで、JOSが生まれました。その後、規模が徐々に大きくなり、今や日本や米国の酒蔵から500種類以上の日本酒が出品され、入場者の数は1200人を超えるほどの人気イベントに成長。ハワイでも名の通った飲食店がブースを構え、日本酒に合わせて様々な料理が提供されます。日本酒の楽しさ、豊かさを世界に発信してくれる、まさに「Joy of Sake」なイベントでした。今年の10月にハワイでもう一度開催予定！ハワイ旅行と合わせて参加してみたいか、がでしょうか。



MASUMI NEWS

信州の銘酒が大集合「YOMOYAMA NAGANO」

昨年に引き続き、長野県の酒蔵が集う日本酒イベント「YOMOYAMA NAGANO」が開催されます。お気に入りのお酒を飲みながら、各蔵の蔵元や作り手とじっくり対話ができる催しです。真澄蔵元は全日程参加予定。詳しくは長野県酒造組合のHPをご覧ください。



5月15日(水) 浅草ビューホテル
7月17日(水) ウェスティンホテル大阪
8月20日(火) グランドメルキュール札幌大通公園
9月26日(木) ホテルメトロポリタン長野



酒蔵めぐりが今春からパワーアップ



上諏訪の5つの酒蔵をめぐって楽しめる「ごくらくセット」に4月から新たなアイテムが追加されました。各蔵でもらえるオリジナル銘柄ステッカーを台紙に貼れば、酒蔵めぐりの思い出グッズが完成。お出かけ日和の季節

に、五蔵のお酒と上諏訪の観光をお楽しみください。
(価格3,000円)



日本酒の魅力を伝える空間、準備中

より深く、より面白く、日本酒の魅力を伝えられるレセプションルームを造りたいと考え、諏訪蔵の一部改修工事を行っております。完成は6月頃を予定。どんな空間ができあがるのか、お楽しみに。



※写真はイメージです

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」

朝喫茶ちつと
長野県諏訪郡富士見町富士見 0267-9601096



美味しいモーニングを食べて元気になる漫画をきっかけに、朝時間を充実する意識をしている今日この頃。昼や夜に営業している飲食店は数多くありますが、朝喫茶「ちつと」は朝ごはんを食べられる貴重なお店です。昔から「ちよっと」とか「少し」という意味で使われるこの地域の方言で、「気軽に、ちつと。寄ってって」という思いが込められているそうです。
富士見駅から徒歩3分、カウンターのみの小さな店舗の中で、店長さんが優しく迎えてくれる温かい場所。朝ごはんメニューは、和食かトーストから選ぶことができます。私のお気に入り、富士見町の食材をふんだんに使った具沢山の味噌汁。季節によって具材が変わるので「今日は何かな？」という楽しさ。オリジナルブレンド珈琲やクリームソーダなど喫茶メニューも充実。お休みの朝、美味しい朝ごはんを食べにちつと、寄ってみませんか。

朝喫茶ちつと

教えてくれたのは

企画部 二好

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4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。