

B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2024 WINTER
Issue 23
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

諏訪の風

写真 一 砺波周平

文 一 星野文月

諏訪の冬、と聞いて思い浮かぶのは

まるで世界から音が消えてしまったように

しん、とした夕闇の静けさのこと

凍てつく空気の中で

八ヶ岳から吹き下ろす冷たい風が頬に触れて

思いきり空気を吸い込んだ

肺の底まで澄んだつめたさが満ちて

何かが洗い流されていくような

清々しさを全身で感じる

ちいさな星たちは微かに瞬き

言葉のない世界の中で、

私たちは言葉を交わさなのまま

親密な交信を続けた

きびしい冬の、音のない世界の中で

たしかに息づくものたちの声が

深まりゆく季節の途中にいる私の耳に

今、はっきりと聞こえた



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

職人館
北沢正和さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民



根底にあるのは自然医学と民藝の心
生まれ育った土地で、
身体が喜ぶ料理をつくる



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。今回は長野県佐久市で料理店を営む北沢正和さんを訪ねました。ロケーションは、山の間に田畑が広がるのどかな場所。ここで生まれ育ち、ずっとこの地で暮らしてきた北沢さんは、ローカルに根ざして料理をつくり続けてきました。そんな彼のもとに、今では世界有数のシェフが教えを求めてやってくるようになりました。その理由は、彼の根っこが料理の技巧に依っていないからかもしれません。唯一無二の道をいく、料理人の心持を聞きました。

キャリアの始まりは公務員
大きな仕事の先で気づいたこと

北沢さんのお料理を食べると、それぞれが滋味深いあとと感動します。奇をてらっていないからこそ、心に響くというか……ここに僕が考える豊かさのヒントもあると感じています。北沢さんは、あちこちに呼ばれて出張に行くことはあっても、この場所で生まれて70数年間暮らし続けているんです。子どもの頃はどんな生活をしていましたのですか。

北沢正和さん（以下、北沢） 祖父が材木商で、村長もやっていたし、趣味人でした。俺も華道や茶道を叩き込まれたしね。木の良し悪しとか森のこともたくさん教わりました。夏には大磯の別荘に遊びに行かせてもらっていたから、豊かな暮らしをしていたと思えます。そうそう、職人館になっているこの建物も、もとは祖父の隠居小屋のような場所だったんです。何十年も放置されていた場所を、直して使っています。

自然を身近に感じて育ったから、俺の根底にあるのは、自然医学と民藝なんだよね。自然医学は、森下啓一先生が提唱した学問です。食べるもので健康に生きたり、いろいろな難病を食で治したりするための勉強を、20歳前後では一生懸命していたの。それ

からもう一つは、柳宗悦の民藝美論を勉強していたんだけど……なんでか間違っ、役所に入っちゃった(笑)。

—— たしかに、自然医学や民藝の学びと公務員の仕事は、結びつきにくいです。

北沢 役所の仕事もやりがいがあったんですよ。観光と開発の仕事を担当していました。思い出のひとつは、1970年代、25歳くらいだったかな。全国初だったんじゃないかと思うけれど、方言を印刷した観光ポスターをつくったんです。普段着の地元の人たちが並んでいる写真で「来たからおよろなし」って書いてあるの。今は珍しくないけど、当時は前例がなかったし、周りとはちがちやりあって実現させたんだよ。

—— 分野は違うけど、北沢さんらしい発想は、今に通じるところがある気がします。開発では、どんな仕事に関わったのですか。

北沢 スキー場、ゴルフ場、工業団地、いろいろつくったよ。大規模開発だから反対者も必ずいるんだけど、なんでか俺は許可を取り付けるのがうまかった。

—— 役所の仕事も充実していたのに、新しい道に進もうと思ったのはなぜですか。

北沢 役所には20年くらい勤めて、転職は40歳の時でした。1980年代になって、日本の手仕事の職人がどんどん少なくな

は全部独学です。小さい頃から、自然のなかで経験してきたことが生きていると思う。料理を見ていて、「こういうことかな」と勘が働くのは、自分に自然の経験則があるからでしょう。

—— 職人館は、料理はもちろん、建物の風合いや調度品も素敵です。ここには北沢さんの民藝への造詣が生かされているのだと感じます。

北沢 この建物は、40年くらいは空き家になっていました。店を始めるに際して、新しく使う木は自分で全部見立てて、設えも特注で頼んでつくりました。

今思えば、やっていたことはいわゆるプロデューサーだな。職人が思いもつかないアイデアを言うと、「素人はこれだから困るよ」なんて言われるんだけど、つくって

なっていた時代です。学校でいい成績をとって、都市に出て就職する方向がよしとされる風潮になっていくタイミングでもありました。

その頃、地湧社という出版社から、月刊誌に連載をしてくれないかと依頼があった。伝統的な手仕事の職人を訪ねてインタビューする連載を何年かしたんだよね。写真も撮って文も全部自分で書いて。役所の仕事をしながら土日に取材する生活を何年か続けました。

伝統的な手仕事の職人たちの世界は、小規模で、自立して、高品質なものをつくることで成り立っている。そういう仕事の数々を見ているうちに、自分の仕事に疑問

を感じるようになりました。やっていたことの規模は大きいかもしれないけれど、自分の内面からの仕事じゃなく、組織の一員としての仕事。自分で何か具体的につくってわけじゃないと虚しくなってしまうんです。40歳になったし、自分でも、なにかつくりたいと思ったんだよね。子どもが小学五年生と一年生だったなあ。具体的に何をやるかも決めてなかったけれど、俺は崖っぷちに立ったほうがいいんじゃないかと思って。年末を区切りに、役所を退職したんです。

全国をふらふら巡って再確認した
地元の自然がくれる恵みの豊かさ



みたら案外よかったですね。職人たちが、その後の仕事の参考にしてくれたこともありました。
5ヶ月くらい滞在して、漆喰で壁を仕上げた職人もいたし、いろいろな人が関わってなかなか楽しかったよ。

皿の上だけじゃない
地域を食べる料理をつくるために

—— 手仕事の職人に憧れ、自身もプロデューサー的な役割を担った経験をお聞きすると、そういったものづくりを仕事にする道もあった気がします。「料理」だったのはなぜでしょうか。

北沢 いくら民藝の素晴らしいつくり手の器だとしても、そこに盛って食べるものが健康的じゃなくちゃどうしようもない。実際に残念な例も見えてきて、そうじゃないものをやりたい想いが強かったんです。

「料理」には、実際に口に入れるものだけじゃなくて、皿も、さらには地域の空間全体も含まれていると思う。そのためには、地域が健全であることも大事です。

居心地がいい地域って、今でいえばSDGsってこと。そんな言葉がなかったときから、いい地域は持続可能な方法で成り立ってきたはず。佐久にも移住者も増えているけれど、自立と共生がまず大事だと感じています。それぞれが高品質



—— 当時は、周りから止められたのではないですか。

北沢 今では転職は珍しくないけど、30年以上前のことだからね。役所にせっかく入ったのに辞めちゃって、変人だと思われるみたい(笑)。

そんなとき、「いくら参考になるかもしれないよ」と呼んでくれたのが、ご縁のあった湯布院の「亀の井別荘」の中谷健太郎さん。湯布院にしばらくいて、料理の提供の仕方、地域づくりについても、いろいろなことをふらふら見せてもらいました。

あちこちで人に恵まれてね。石川県の山中温泉にも行ったりしましたよ。そこには山菜料理の名人がいた。そういうふうに関らずも、さまざまな人から学ばせてもらいました。

でも、習ったというのとは違うかな。料理



質のものをつくって、小規模で自立して。自立した人たちが共生して多様な仕事をやっていたら、いいんじゃないかな。たまには、みんなで一緒に共同してさ。それが地域ってもの。

大規模に集約するんじゃなくて、みんなが自分のスタイルでやったらいい。一気になんか変わることはないかもしれないけれど、長続きはすると思うよ。

職人館だってもう30年以上続いている。でも、始めた当時はバブルなのに質素な地元の素材を使った料理ときた。トリュフやフォアグラの時代だったから、周りには全然理解されませんでした。今は時代の流れも変わったけどね。今度は、地域の山が危機に瀕している。

今、食材を恵んでくれる身の回りの山だけなく、出張先で、全国各地の山を見てまわるようにしているんです。そうすると、どこも荒れ放題。自然の一番の原点は山だけど、その部分をないがしろにしているから、俺が住んでいる地域でさえ少し

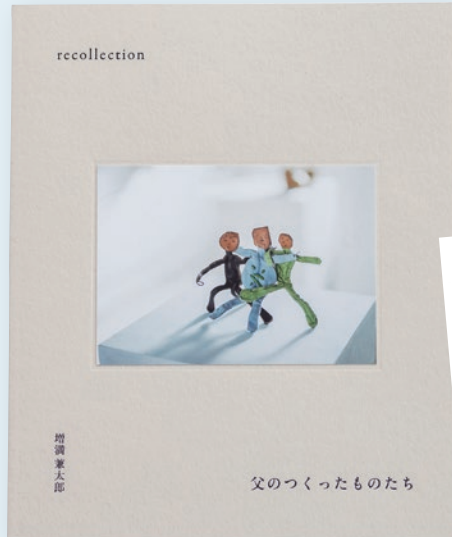




今回の選書テーマ

暮らしの中にある創作

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。



『recollection 父のつくったものたち』
増満兼太郎 / MOKUHON PRESS
2023年ハウスのハウス展開催時に特別展として開いた「父のつくったものたち」。造形作家・マスマツケンタロウが息子・和玖につくったもの12年分をその時の出来事と共に並べた展の記録として再編集して一冊の本にまとめた本。日々を生きる、明日をつくる。そんな家族の軌跡。

いろいろな作家さんやアーティストの展示を見るのが好きで、ギャラリーや美術館などに行くことも多いのですが、地元こんな身近で心を揺さぶられる展示に出会えるとは。そして、そのことがぼくの人生を少し前に動かすことになるうとは。

山梨県北杜市の造形作家・増満兼太郎さんの、生まれてから小学校を卒業するまでの間に息子さんのために作ったものたちを並べた展示「父のつくったものたち」が、2023年10月に、自身の暮らしと仕事の場「Stone River」で開催されました。ファーストシューズから遊びの道具、果てはランドセルや革靴まで。そのどれもが、作家としての作品というよりも、増満家の身の丈の暮らしの中からきたものという表情が読み取れて、キャプションに書かれた増満さんの当時を振り返る文章も、気負いのない父の目線がふんだんに盛り込まれていました。展示を見終わった後、「本みたいな展示でした」と来客名簿にコメントしたのを覚えています。

展示が終わったあとも、その時の気持ちを忘れられず、あの展示を本にしたいという気持ちがふつふつと湧いてきて、ずっと心のどこかにあった「出版社をつくりたい」という想いと

BOOK SELECTOR

土屋 誠 - Makoto Tsuchiya -

●PROFILE

BEEKを主宰する、餃子と温泉を愛する編集者&アートディレクター。山梨県を中心にさまざまな人やもの、暮らしや産業などを伝える仕事をしている。2024年8月に出版社「MOKUHON PRESS」を立ちあげ、出版活動もスタート。

[Publisher DATA]
MOKUHON PRESS
https://mokuhonpress.stores.jp
mokuhonpress



自分の中で合致しました。増満さんにおさるおさる出版の相談をする時、「誰かのために、そして土屋くんのためになるなら良いですよ」と快諾していただき、展示を見た感動を編集して本にすることができました。

この本には、展示にはなかった息子の和玖くんからの父への手紙や、増満さんの暮らしとものづくりの背景がわかるコラムも掲載されています。親目線だけではなく、誰もが誰かの子どもなので、自分が子どもだった頃の思い出も蘇ることもあるかもしれません。嬉しいこと、悲しいこと、ふと思いつくノスタルジーもひっくり返るため、日々大切に伝わる本になっていたら嬉しいですね。



の雨で濁流が流れてくる。それは、山の手入れをしない、木を使わないから起こること。そうやって濁流が注ぎ込むことから、海の影響が及んでいます。

料理の真価は
見えないところに隠れている

北沢さんの料理の根底には自然医学があるから、一般的な「おいしい」の基準とは一味違いそうです。

北沢 究極の料理人は、風土だと思ってるからね。風土がおいしくしてくれたもの

に、なるべく手を入れないでそのまま食べるのが一番いいんじゃないかな。それに、皿の上から、自分がやった跡をなるべく消しておいた方がいい。これ、何の仕事でも同じだな。その方が触れる人、食べる人にとっても心地いいはず。我々は、この世において、土が恵んでくれたものを食べて、わずかばかり生きて、またすぐ土に戻っていくんだから。

村の人たちはいろんなものをつくってくれるし、山から採取したものも食べるけれど、食材がよければ俺みたいな料理人がいないことは痛感している。だから、料理人のいらぬ料理を目指したいよね。

自然医学の視点から見ると、体に悪いものをつくっている料理が多いんだ。野菜は皮をむいて、細かく包丁を入れて、水にさらして栄養を全部出しちゃって。それですら味つけをし直して、飾り立てたりするよいうなことをしている。

俺は、そうじゃねえと思うんだな。何を食べたかちゃんとわかるものをつくって、目に見えないところに一番気を遣わなくちゃいけないと思うの。ほら、昔から伊達男の着物は裏地が美しかったでしょう。そういうことだよ。

料理でいえば、着物の裏地に当たるのは、塩、味噌、醤油、それから油。料理に入れてしまえばわからないものこそ、納得のいく、いいものを使うようにしています。

北沢さん個人や職人館として、これからやりたいことなどはありますか。

北沢 なにもないねえ(笑)。人の命なんて、明日どうなるかわからないもの。大それたことじゃなくても、今日こうやって宮坂さんと話せて、楽しくてありがたいじゃない。そうそう、「楽しみ儲け」って言葉があるんだと教えてもらったことがあります。俺はお金には縁のない人生だけど、これはできていないかな。

75歳を過ぎて、普段は医者知らずだけど、今、肩を骨折しているから、まずはちゃんと治したい。健康で自由に動けて、滋味深いものを食べられる。これほど幸せなことではないと実感しているところです。

profile 北沢正和 Masakazu Kitazawa

1949年、長野県生まれ。公務員から料理の世界へ入り、1992年に「職人館」を開館。地場産食材と職人の技を融合した農家レストランの草分けとして、全国の農家レストランの企画受託、講演、執筆等、幅広く展開。2010年農林水産省第一回「料理マスターズ」で全国7人の料理人受賞の一人に選ばれる。現在は、(株)しなの文化研究所代表としても精力的に活動中。

職人館

長野県佐久市春日3250-3 11:30~15:00 (17時から御予約のみ)
水・木曜日休 (祝日、GWは営業)



陶芸家 四海大

栃木県芳賀郡益子町在住、1992年 福岡県北九州生まれ。2017年 栃木県窯業技術支援センター入所、鈴木稔氏に師事し、2019年に独立。原土を自ら掘りに行き、採った土を用いて薪窯で焼成。古典的でオーセンティックなフォルムに土と薪窯の表情が加わり作品としての重みにつながっています。手にとると、形や厚みからうつわの持つ穏やかさが伝わってきます。



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 13:00-18:00 水木休
📍 aelu_tokyo www.aelu.jp



NAME 堅手碗

DATA φ 13.5 高さ 6.5cm
素材 / 陶器

わたしの酒器

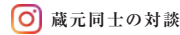
日本酒を呑むための酒器とは、かくも自由で選択肢が豊富である。陶器や土物、錫や漆物といった多様な素材があり、形状についても長細いものから平たいもの、薄いものから分厚いものまで驚くほどの多様性を見せる。自分のお気に入りの酒器、そして季節やシーンに応じた酒器というものを選ぶ楽しみを暮らしに取り入れることをおすすめしたい。

陶芸を生業としている人々陶芸家というといふ歳を重ねた年配の方を思い浮かべてしまいが、ここ最近私(三十代後半)と同年代かそれよりも更に若い世代の作品に出会う機会が増えてきました。今回ご紹介する四海大さんも新たに台頭しはじめた新世代の一人。出身の九州で機械工学を学んだのち本多技研に就職し、ホンダの研究所がある栃木県芳賀で車のバンパーやインパネといった樹脂ボディの金型設計をしていました

が、より自分のやりたいもの作りに向き合った中で陶芸への道を志すように。隣町が焼き物の産地として知られる益子町だったことも大いに影響したとのこと。原料となる石や土の性質や個性を活かした器づくりを大切にしていることから、関東近郊で自ら原料を調達し作陶。まだ納得のいく答えには至っていないとのことですが、ものづくりに真摯に取り組む姿勢が既に作品から滲み出ています。年末年始は知人・友人や家族と酌み交わす機会が増える季節。一年を振り返り、また次の一年に向けて気持ちを新たに作る特別な時間です。大切な方々との時間をしぼりたて新酒 真澄あらばしりでお楽しみください。

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オンラインで配信しています。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。



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.37 2024.6.14

株式会社樹田酒造店 (富山県)
樹田隆一郎さん



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」の当主である樹田隆一郎さんです。気付きと学びの多いインスタライブでした。

最新のSAKAGURA CROSS TALK



vol.38 2024.11.23

賀茂鶴酒造株式会社 (広島県)
りくど 茂さん

1920年代初頭、事業が傾いていた真澄の酒蔵を引き継いだ現宮坂醸造社長の祖父、宮坂勝は、より良い酒を造るため、全国の銘醸蔵へ教を乞うて歩き、最終的に行き着いたのが広島西条の酒蔵、賀茂鶴さんでした。真澄の歴史を語る上で欠かせない賀茂鶴さんとのご縁。今回はその賀茂鶴酒造の原田杜氏をお招きしてのクロストークをお届けします。



Instagram
真澄公式アカウント



YouTube 真澄チャンネル
真澄蔵元 宮坂醸造 MASUMI-SAKE

オンライントークの他、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。※内容は変更になる場合がございます。



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。



vol.25 2024.9

KIKUCHI JAPANESE RESTAURANT
菊池正之さん



25回目のMasumi Pairing Labは、英国からの発信です。年々増大を続ける日本酒の輸出。その背景には世界における日本食人気があります。ロンドンで30年以上に渡り日本食料理人として腕を振るう菊池さんが今回のゲスト。日本酒を愛し、ロンドンで日本酒の味わいとその価値の啓蒙と発信を担ってきました。ひやおろし解禁となる9月9日にちょうど出張しているロンドンから発信したスペシャルトークです。

vol.26 2024.10

大滾友火鍋 Big Boils Club



日本酒の輸出が本格化し始めた2000年初め。香港に日本酒市場のポテンシャルを感じ、子会社 Cella MASUMI Asia を立ち上げてから間も無く20年。真澄をはじめとした全国の様々なお酒を適切な品質管理、商品情報とともに香港市場に紹介してきました。提供されるシーンの中心はやはり日本食料理店ですが、中には現地でも昔から食べられている地元の料理と組み合わせ提供されることも。今回は火鍋に合わせて楽しめる三種の真澄商品をご紹介します。

焼ききのこと オリーブのマリネ



MASUMI's Table 真澄のある食卓

材料：つくりやすい分量

舞茸……………50g
しめじ……………80g
マッシュルーム……………60g
紫玉ねぎ……………1/4個
ニンニク……………1片
ローリエ……………1枚
米油……………大さじ1と1/2
塩……………小さじ1
黒オリーブ……………8~10粒ほど
オリーブオイル……………大さじ1
バルサミコ酢……………小さじ2
黒胡椒(粗挽きがおすすめ)……………少々
イタリアンパセリ……………適量

作り方

- 舞茸・しめじを小房に分ける、マッシュルームは厚めにスライスし、紫玉ねぎは1センチの半月切りにし、ニンニクは粗みじん切りにする。
- ①をボウルに入れ、ローリエを半分にしちぎって加え、米油・塩を加えて、手で全体に油と塩をなじませるように混ぜ合わせる。
- 220℃にオーブンを予熱しておき、オーブンの天板にオーブンシートを敷いて②を広げ、予熱したオーブンで7分焼き、天板の向きを変えてさらに7分焼く。
- ③をボウルに出し、熱いうちにオリーブオイル・バルサミコ酢・黒胡椒を加えてゴムベラなどで全体に味が馴染むよう混ぜ合わせ、粗熱が取れたら輪切りにした黒オリーブを加えて全体を混ぜる。最後に味をみて必要なら塩を足す。
- ④を器に盛り付けざっくりと刻んだ(手でちぎっても良い)イタリアンパセリを散らして出来上がり。

※出来立ても香ばしくて美味しいが、冷蔵庫で落ち着かせて冷えたものも美味しい! 3~4日ほど保存可能。



季節のお酒

あ
ら
ば
し
り

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(2024年11月23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

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)、「超元気になれる!あゆみ食堂のワンプレート」(家の光協会)がある。



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

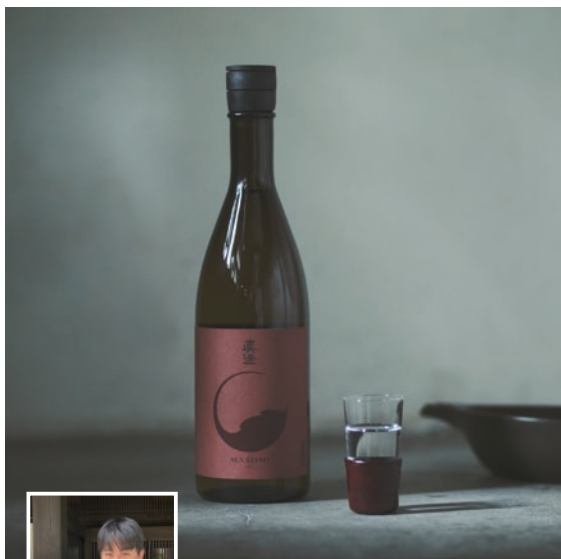
冬の到来を告げるしぼりたて生原酒。
鮮烈で迫力ある味わいをお楽しみください。



副社氏 浅木
以前、「あらばしりは、1年置かせると美味しい」と季節の蔵人からお勧めされたことがあります。試してみたら円熟味が増し、確かにとても美味しかったことを覚えています。出来たばかりのフレッシュなイメージが強いあらばしりですが、冷蔵庫で保管して1年後に味わうのもまたひとつの楽しみ方です。

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 藤森

一年半前に味わいが変わった真朱。真澄が所有する七号系自社株より選抜された、多酸性酵母を新たに使用しているため、真澄の新しい挑戦ともいえるお酒です。真朱はお酒単体でも楽しめるお酒ですし、お肉料理に合わせて味わうのもおすすめです。

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 宮坂

うめ酒は香り高く、甘さと酸味のバランスが取れたお酒で1番のお気に入りです。ストレートが好きで、最近はドライマンゴーと、クリームチーズのチーズ鮭をおつまみにして楽しんでいます。また、濃い目のお肉料理にも合うので、つつい沢山飲んでしまいます。

BREWのご感想をお待ちしています
抽選で5名の方にお酒をプレゼント

本誌に関してのご意見・ご感想をお寄せください。今後の誌面作成の参考にさせていただきます。ご協力いただいた方の中から抽選で5名様に、2月に発売予定の「真澄 うすにごり」をプレゼント! (2月末~3月発送予定)



応募フォーム
感想募集締切
1月31日(金)



MASUMI NEWS

国内外のコンテストで受賞

おかげさまで、本年も国内・海外のコンテストでいくつかの賞をいただくことができました。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す。これからも、より良い酒造りに精進していきます。

全国燗酒コンテスト KAN SAKE AWARD 2024



世界で唯一、温めておいしい日本酒を選ぶコンテスト。「温めておいしい酒」を周知することによって、「燗」という日本酒ならではの魅力をアピールすることを目的としています。

金賞

お値打ちめる燗部門 金賞 茅色 KAYA

ミラノ酒チャレンジ 2024

MILANO
酒SAKE
CHALLENGE



イタリア・ミラノで2019年より開催している日本酒品評会です。イタリア料理とのペアリングの可能性や魅力の発信と、日本の食文化の認知向上に注力しています。

・酒テイasting部門 ダブルゴールド 茅色 KAYA
・デザイン部門 ベストデザイン 漆黒 KURO・茅色 KAYA

IWC 2024

世界的にも最も権威あるワインコンテストです。2007年にSAKE部門が創設されて以来、数多くの蔵元がこのコンペティションの受賞によって大きく飛躍をとげています。

・純米吟醸酒部門
ブロンズ 夢殿
・純米吟醸酒部門
シルバー MIYASAKA 美山錦
・純米吟醸酒部門
推奨 七號
・純米吟醸酒部門
推奨 真朱 AKA
・純米吟醸酒部門
推奨 MIYASAKA 山田錦

Kura master2024

2017年から開催されているフランスの地で行うフランス人のための日本酒コンクール。審査員はフランス人を中心としたヨーロッパの方々で、一流ホテルのトップソムリエ、レストランや料理学校関係者など、飲食業界のプロフェッショナルで構成しています。

・クラシック配部門 プラチナ賞 真朱 AKA



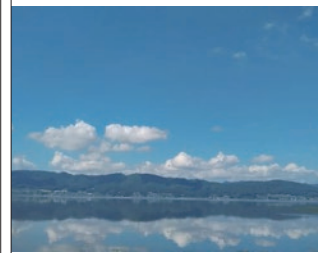
「あらばしり」 最新情報を発信中

鮮烈で迫力ある味わいのしぼりたて生原酒「あらばしり」。1983年発売以降、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「あらばしり」の販売店情報や製造の様子、そして販売期間中の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。



Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



長野県諏訪市・諏訪郡下諏訪町・岡谷市
駐車場あり

諏訪湖サイクリングロード
教えてくれたのは 経営管理部 高橋

私は自然を感じるのが好きです。爽やかな風や流れる雲、四季に移ろう木々の色や足元に咲く小さな華など。特に自転車に乗って諏訪を楽しむ「ボタリング」が大好きです。自転車は、小さな自然を感じながら走るミニ旅はワクワクします。最近のお気に入りには、諏訪湖一周できるサイクリングロード。ヨットハーバーを起点に左回りします。スマホをサイクリングウェアのバックポケットに入れて走ります。風景と風向きがぐらりと変わるの、良いですね。きれいな景色に出会うと、自転車をパッと停めて、パシヤリと撮る。その時「ああ、自然がたっぷりのお諏訪に住んで良かった」と心から思います。



諏訪大社下社秋宮門前にある「二十四節氣神楽」は、信州の旬の食材を基調に日本料理や郷土料理の技法を活かした料理が楽しめる和食店です。和食ならではの丁寧な調理と盛り付けは、お腹だけでなく心も満たしてくれます。信州味噌の中にリンゴや胡桃、玉葱など七つの食材を練りこんだ七福味噌や、米油に南信州産の山椒の風味を閉じ込めた山椒オイルといった神楽オリジナル調味料も購入可能です。久しぶりに会った友人を連れて行くのは必ず「ここ」と決めて、私はいきつけのお店。連れていった友人達は、とても幸せそうに過ごしてくれます。昨年3月には、お店の隣に和風パウムクーヘン店「結びの木」をオープン。しつとりと軽い食感のパウムクーヘンは、元の米粉を使い、グルテンフリー製法で一層ごと丹精込めて作られています。諏訪の新たなお土産としてだけでなく、地元のお客様からも好評です。



長野県諏訪郡
下諏訪町立町
3571
水曜定休

二十四節氣神楽・
パウムクーヘン工房「結びの木」
教えてくれたのは 製品部 新井

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11月11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。