

BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2025 SPRING
Issue 24
TAKE FREE



MASUMI
SIWA 1662



諏訪の風

写真一 砺波周平 文一 星野文月

霧ヶ峰の雪解け水が大地を潤し、
その冷たさと清らかさが

命をそっと目覚めさせるとき

雪の下で育まれたちいさな緑が

土の中から顔を覗かせた

まだ少し冷たさの残る風は

山肌を撫でるように下り、

透き通った春の光とともに

私たちの心を清らかに洗い流す

土のぬくもりを感じながら

あたらしい物語が紡がれてゆく予感に

胸を膨らませている生き物たちは

きらめく春の光の中で、

待ちわびた春を祝福するように歌い出す





効率は真逆をいく日本酒は
豊かさとは何かを問いかける存在

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

関西外国語大学 講師／^{きき}唎酒師
^{ももせ}百瀬あゆちさん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民

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、ニューヨークと香港で20年以上に渡り日本酒の魅力を経験的に伝えてきた、百瀬あゆちさんを訪ねました。現在は、日本で大学の講師を使命と感じ、次世代を担う若者と接している百瀬さん。広い世界で培った経験を踏まえて、日本酒の魅力や豊かさについて、共に考えてくれました。



profile 百瀬あゆち Ayuchi Momose

アメリカの大学を卒業後、ニューヨークにて日本酒ソムリエ、レストランのマネジメント業に従事。2011年からは、香港に自身で日本酒バーを営み、日本酒の輸入、レストランコンサルティングを行い、香港の日本食レストラン業界、日本酒業界に幅広くネットワークを築く。日本酒学講師、調理師、唎酒師の資格を持つ。2022年に帰国し、関西外国語大学の講師になり、共に来日したパートナーと共に、留学生に向けて主に日本食について教えている。

ニューヨークにいたからこそ
日本酒とちゃんと出会えた

—— 百瀬さんは常に自分の人生を楽しみながら全力で生きているイメージがあつて、その姿勢自体がとても豊かだとずっと思っていました。初めて出会ったときは、すでに日本酒のスペシャリストとしてニューヨークで活躍していましたよね。あらためて聞きたいのですが、なぜ日本酒が好きになったのですか。

百瀬あゆちさん（以下、百瀬） アメリカの大学に進学したので、世界中から人が集まっています。それぞれ自国の食べ物や飲み物を世界一だと言っていたんです。すごく仲の良い

働き始めたんですね。

かつた南アフリカ人とスペイン人のクラス
メイトがいたんですけど、どっちのワイン
がいいかで、いつも言い争っているんです
よ(笑)。南アフリカは「一番歴史が長い」ス
ペインは「俺たちは世界一のポリウムを
つくっている」。そこにフランス人も加わっ
て「僕たちは一番高級なものをつくってい
る」という感じですよ。

みんなではんを持ち寄って食べるとき
も、それぞれ情熱を持ってワインについて
説明する様子を見て、「私、日本酒でこ
れはできないな」と思って。日本食が好きで
調理師免許も持っていて、いつか自分で飲
食店もやりたい。それならば、日本酒のこと
もちゃんと勉強しないとイケないと意識が
変わりました。

——なるほど。たしかに日本人だから日
本酒に対して熱く語れるかといえ、そうで
もない気がします。

百瀬 そうなんです。でも、「それは恥ずか
しいことだよ」とも外国の友人には言われ
ましたね。それで、あらためて日本酒を味
わってみたら、こんなにおいしかったんだ
と感激したんです。

アルバイトで、ニューヨークで飲食店を
広く経営するT.I.C.グループの八木
社長のところに行きだして、開店したばか
りだった日本酒バー「酒蔵」に行くようにな
ったのもその頃でした。

——アルバイトを経て八木社長の元で

百瀬 はい。働き始めたのは1998年
くらい。20代は飲食店の始め方を徹底的
に勉強して、日本酒に関する資格を全部
取ることを目標にしていました。調酒師
になるためには、当時は授業や試験の度
に東京に行かなくちゃいけなくて大変。
でも、そこにかかる経費を会社が負担し
てくれたのはありがたかったです。お店
の役に立つことなら、きちんと企画書を出
して通せば応援してくれたんです。そ
の後無事に調酒師になって、「酒蔵」で日
本酒のプロフェッショナルとして仕事を
していました。

——百瀬さんのように「酒蔵」出身の
人が、世界に日本酒を広めていますよね。
ニューヨークに限らず、ヨーロッパで開業し
たり、僕の地元・諏訪でとがったバーをやっ
ている人もいますから。

百瀬 そうでした。今度一緒に行きましょ
う。私にとって「酒蔵」時代は本当に楽し
い青春時代でしたね。でも、いつか自分で
お店を始めたいと思っていたので、いいタ
イミングを見計らって香港に引っ越し
ました。

ビジネスを学んだ20代を経て 香港の日本酒バーで一旗あげる

——慣れ親しんだニューヨークではな

く、香港で開業した理由は何でしたか。

百瀬 そこには確固たる理由があるんで
す。2008年にアルコール度数30%以下
の酒類に対する関税が撤廃されることにな
ったんです。その発表があった、これは
チャンスだと思って、協力してくれる方を
集めて2011年に「Sake Bar Ginn」を開
店しました。

私が出店する前の香港の日本酒バーは、
利き酒といってもただ単に3つ同時に飲め
ますよという感じで、それじゃあお酒もか
わいそうだと感じました。だから、私は材料
のお米の品種が違ったり、コンセプトのあ
る利き酒を提供したんです。それがお客様
にとっても喜ばれて、結果的にとても繁盛し
ましたね。

——酒の関税がゼロって日本からは考え
られないことですね。

百瀬 香港はやはり貿易の港ですからね。
関税を無料にすれば、香港を貿易のハブ
として使えます。だから、それまで80%も
あった、ワインの酒税をなくするのが一番の
目的だったと思います。日本酒はその政策
にうまく乗れた。今年は茅台酒対策で金額
の高いハードリカーの酒税も下がったん
ですよ。

決断したら早いし、賢い国だと思いま
す。法人税が8%というのも、日本から考
えたらとても安い。一方で、変化に耐性が
ないと、ビジネスをするのは精神的に大変

でしょう。私は香港のいい部分の恩恵を受
けてきましたが、もちろんよくないところ
もたくさんありますよ。

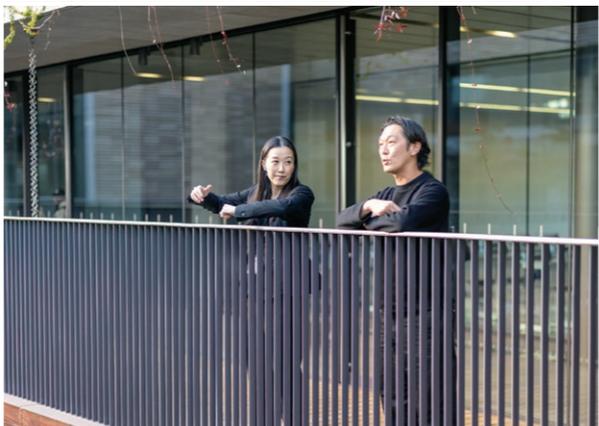
ゴールのないマラソンは走れないから 10年単位で夢を叶える

百瀬 10年と決めてGinnを始めたので、
びったり10周年で辞めました。周りからは
「よくそんなに深く辞められるね」と言わ
れたけれど、10年と決めてなかったらあ
んな頑張れなかった。ゴールのないマラソ
ンは走れない。私はいつも、この10年間は
こういうことをしたいと目標を決めて動い
ています。

——百瀬さんのバイタリティーはきっと、
そこから来ているのですね。

百瀬 「気がついたらおばあさんになって
いた」というのも幸せかもしれないけれ
ど、私は嫌なんです。ちょうどGinnでが
んばっている10年の終盤で、コロナ禍にな
りました。香港の店が開いたり閉まったり
している間にMBAを取ったんです。そし
て、アメリカ人のパートナーと共に関西外
国語大学に職を得て、2022年に一緒に
来日しました。

教える仕事はずっとやってきたこと
ことなんです。お店での接客は、1対6く
らいだけど、クラスを持つと1対40でしよ
う。自分が考えていることを、直接大勢に
伝えられるってすごいことです。そのうち

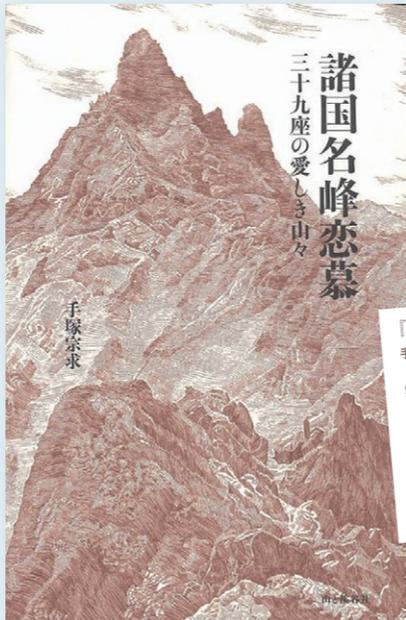




今回の選書テーマ

山と共に暮らし、そして生きる

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。



『諸国名峰恋慕 三十九座の愛しき山々』
手塚宗宗 / 山と溪谷社 2012年発行
霧ヶ峰車山肩にある小さな小屋「コロポックル・ヒュッテ」創設者で、高原のエッセイストとして知られる著者が書いた、各地の有名山岳三十九箇所にまつわる思い出、エピソード、人の関わりなどが記されています。

那覇に長く住んでいた頃は、海まで歩いて二分のところに自宅があった。大きな豪華客船の停泊する港へと延びている海浜公園に、よく散歩に出掛けていた。海が身近だった生活から一変して、今では目の前の景色が山と湖に置き換わった。せつかく山の近くに引越して来たのだからと、挨拶のつもりで一番最初に登ったのが『諸国名峰恋慕』の著者である手塚宗求氏の創設した山小屋・コロポックル・ヒュッテのある車山だった。

山に登り始めてから、尾崎喜八や長尾宏也、田淵行男、岡茂雄などの登山家や山岳カメラマン、冒険家の人たちのエッセイや写真集を読む機会がぐんと増えた。数々の山頂で眺めた、ため息の出るようなそれはもう美しい遠望の山々や天と地上の風景を知ってしまったら、本の中でもそれらを求めてしまう。著者と同じ景色を見ていること、見てみたいと切望することの喜びを知ったように思う。その中でも、まだ無人境であった霧ヶ峰で若くして山小屋の主人となった手塚氏のエッセイには特に興味を持った。

この著書には、八ヶ岳、御嶽山、鉢伏山、美ヶ原などの名峰の山小屋で、山行の途上で、手塚氏の六十年以上に渡る山との関わりの中で行き会った人々との思い出が深く印象に残る

BOOK SELECTOR

宮城 未来 - MIKI MIYAGI -

●PROFILE 香川県高松市出身。ギャラリ-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



三十九座について綴られている。臙げな顔の輪郭だけの追憶の中の人であったり、作家の串田孫一や大町の旅館・対山館の主人であった百瀬慎太郎(らしき人)や、母の病気を治すためにツルコケモモを探し霧ヶ峰の霧に行き先を失った少年との邂逅など、彼の目の前を通り過ぎていった記憶が、私の登山の新しい経験に重ねられていくように感じた。霧の日には、ツルコケモモを持った少年のことを思い出すと思う。

すっかり登山に魅了されてしまいい、数えてみたら諏訪に来て二年半で十八座の山に登っていた。これからも、愛しい山が増えていくに違いないけれど、私の登山の出発点である「ホーム」、車山のある霧ヶ峰についても戻って来た。



写真提供 / 百瀬あゆち

の1人が2人が誰かに伝えてくれたら、80とか100になる可能性がある。自分が生きてきたことや学んできたことを活かす方法として、ありがたい機会だと思っています。

—— 百瀬さんのアメリカや香港での活躍を知っていると、日本に帰ってくるとは思っていないかったです。

百瀬 私も思っていなかったです(笑)。若い頃は、日本では刺激が足りないと思っていましたしね。でも、やっぱり歳を重ねて変化しているんです。

今日のテーマである豊かさについても、自分の受け取り方によって変化するものだと思います。誰かや周囲との比較じゃなくて、自分のなかでどういう風に捉えるか。その心の余裕がたぶん一番の豊かさではないでしょうか。自分が若かった頃を振り返っても、数値化したことしか豊かさと思えられなかったなあとあります。あの人も多く株主への配当を増やしたい、そういうことが大事でした。

そういったところから降りて、今は自分のためだけに時間を使っているんです。そのうえで、これまでより少し大きな影響力を与えるられる喜びを感じています。私は普段は外国人留学生向けの授業を受け持っているんですけど、春学期の一コマだけ、日本人学生向けのクラスを担当しているんです。女性が多いのもあって、これからの世代の女性を元気づ

けることに使命感を持っています。

—— 彼女たちに伝えたい根幹は、どんなことなのでしょう。

百瀬 「心配するな」ってことです。日本人は心配しすぎだと思えます(笑)。きちんと計画するのはいいけれど、それで結局何もやらないということが多い気がします。私が八木社長から、本当によく言われていたのが、「レストランはいつ燃えるかわからない」ってこと。何事もそうですが、いづいどんないことが起こるかかわからないのだから、「心配していたら何もできないよ。とにかく行動を起こせ」って。行動を起こさないと、何も見えません。行動を起こして、調整してみる。パーフェクトってことはあり得ない前提で動かなくちゃ。

—— 百瀬さん自身がそうやって人生を切り開いてきたから、すごく説得力がありますね。

百瀬 学生の多くが「優良企業百選」みたいな会社に入社したいと言っています。でも、そういったことよりも、自分がすごく楽しいと思えること、自信を持てること、心からやりたいと思えること……そういうことを中心に選んだ方がいい。大企業にいたから、実際に学ぶことができるまでにすごく時間がかかることもある。一方で、私のように小さい企業にいたからこそ、社長のすぐ横にいて、多くのことを学べる場合もあります。

主食の米と最高のペアリング 日本酒の非合理性に豊かさを見る

—— あらためて、日本酒と向き合ってきた百瀬さんから、日本酒の魅力もお聞きしたいです。

百瀬 まず、私は日本食をつくるのも食べるのも好きだから、日本酒が好きというシンプルな気持ちがあります。私たちは、ほぼ毎日お米を食べていて、さらにお米と一緒に味わうなら米の液体が合うに決まっている。普段の食事のなかで、ここまで完璧なペアリングを成し遂げられる国ってあんまりないんじゃないかな。あらためて考えると、これってすごく贅沢なことだとも思います。

それに、なんといっても、米は日本で一番大事な食材なはず。それを削って、醸させていただいていることに価値があるのではないのでしょうか。ぶどうの果汁を搾るワインは、自然な流れだと思えます。そういう果汁のお酒に比べたら、米をわざわざ蒸して、発酵させて、液体にして飲む日本酒って、なんて非合理的なことをやっているんだと思う。それでも、非合理＝贅沢や豊かさとも捉えられます。

世の中には、言ってしまうと簡単に儲かることもいっぱいある。だけど、そんなことは顧みずに、非合理的な酒づくりをひたすら続けてきたことが、日本の豊かさの象徴だと感じるんです。

PRODUCT

陶芸家 大森健司

1982年 埼玉県生まれ
2005年 東京造形大学環境デザイン専攻卒業
2007年 多治見市陶磁器意匠研究所修了
岐阜県多治見市にて制作
2021年 岡山県岡山市へ移転

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 銀彩黒土カップ

DATA φ 9.0 高さ 7.5cm
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。

真澄うすにこりを楽しむ器を探していた際に目に留まったのが、岡山県岡山市を拠点に作陶する大森健司さんの器。焼き締めた器に化粧土と呼ばれる器の制作過程で使われる素材を掛けることで更に焼成し、仕上げに表面をこそぎ落とすことで独特な風合いを持った器が生まれます。内側には銀彩を施すことで、内と外との質感の違いがあることも特徴。薄く仕上げた美しいフォルムは、お酒だけではなくお茶やコーヒーといった様々なシーンでの使用が出来そうなモダンなデザイン。ありそうでなかったこの独特のスタイルは、自らの作風を探し求め試行錯誤を重ねていた時期にたまたま焼き上がった質感にヒントを得て辿り着いたようです。

ほのかに濁った生酒を寒さが厳しくなる年末に瓶詰めし、数週間寝かせたのちに出荷するのが早春の限定酒、真澄うすにこり。澆刺とした発泡性を伴ったこの活性生酒は瓶詰めしたのちも刻々と状態を変えるため、開栓してみないとその仕上がりが見えない杜氏泣かせの一本ですが、その分毎年仕上がりを楽しみに待つファンの方が多い一本でもあります。小さな盃ではなく、大ぶりの器にたっぷりとお楽しみください。

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」

ヨスミ菓子店

教えてくれたのは 製造部 坂口

「ヨスミ菓子店」です。昨年、趣味である食べ歩きをする中で出会った、とっておきのお店が、茅野市に店舗を構える「ヨスミ菓子店」です。

長野県産の旬な食材をふんだんに使用したケーキや焼き菓子など、素材本来の風味を最大限にいかした素朴なスイーツが並びます。ギャラリイ兼イトインスペースも併設されており、同市内に店舗を構える自家焙煎珈琲豆販売専門店「珈琲店ジョア」さんのこだわりの珈琲ほか、紅茶やピワの葉茶など数種類の飲み物も一緒に楽しむことができます。落ち着いた雰囲気、気が



ヨスミ菓子店
長野県茅野市ちの 319-13

いたらケーキを2個食べ終わっているほど、心安らぐお気に入りの空間です。ショークースに並んだケーキや焼き菓子はテイクアウトもできますので、プレゼントやお土産にもオススメです。閑静な住宅地にひっそりと佇む、ゆったりとした時間の流れる癒しの空間で、絶品のスイーツを味わってみてはいかがでしょうか。



湖畔公園足湯
諏訪市湖岸通り2丁目 208-307

湖畔公園足湯

教えてくれたのは 企画部 三好

諏訪は良質な温泉があることでも有名な場所です。地元の人々は自宅に温泉をひき、贅沢なバスタイムを楽しんでいることは珍しくありません。また、大きな道から一本外れれば、道路の脇に地域の方が共同で使う温泉が蛇口がぼつぼつとあることも。そんな温泉の街を楽しむためにおすすめなのが、諏訪湖畔にある「湖畔公園足湯」です。40人程度が入れる広さがあり、料金も無料のためなどでも気軽に利用できます。諏訪湖を眺めながら、旅で歩きつづけた足を癒すのに最適。個人的には温泉が少し熱めに感じますが、冷たい風が吹く湖畔での足湯には丁度いいくらいの温度です。

隣には、でこぼこした場所を裸足で歩いて、更なる健康増進を図る「健康遊歩道」も。家族でチャレンジした際、あまりの痛さに手すりにつかまり、楽々クリアした甥っ子達に励まされながらなんとゴールしました。癒しと刺激がたっぷりのスポット、諏訪での思い出作りに。

蒸しネギのマリネ



MASUMI's Table 真澄のある食卓

家庭でも簡単に作れるおつまみレシピを紹介しています。旬のネギをしっかりと蒸してとろりとさせ、マリネ液はシンプルに作って、仕上げにレモンの皮とレモン汁にほんのり黒胡椒を振ることでフレッシュな香りをプラス。ふんわりと軽やかな口当りの中に瑞々しい酸もある「うすにごり」の味わいに柔らかく蒸したネギの淡い甘みと食感がマッチします。

材料：つくりやすい分量

- 長ネギ……………1本
(100~150gほど)
- マリネ液
塩……………ひとつまみ
薄口醤油……………小さじ1
米酢……………大さじ1
オリーブオイル…大さじ1
レモン(果汁と皮)…適量
黒胡椒……………少々

作り方

- ①ネギを3~5センチ位に切り、ポウルなど(熱に強い深めな器でもOK)に入れて塩ひとつまみ(分量外)を振る。2~3センチの水を沸かした鍋に入れ、蓋と鍋の間に布巾を噛ませて中火弱くらいの火加減で20分ほど蒸す。
※蒸し器や蒸籠をお持ちの方はそちらをご使用ください。
- ②蒸している間にマリネ液の材料を全て混ぜ合わせておく。
- ③①が蒸し上がったら②を回しかけ全体の上下を返しながらマリネ液が馴染むようにして保存容器に移して一晩冷蔵庫で寝かせる。
- ④③を器に盛り付け、レモン汁少々と削ったレモンの皮をのせ、黒胡椒を挽いたら出来上がり。



季節のお酒

わずかに溶け込んだ醗の美しさは、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(2025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、ひとごころ
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

Seasonal SUWA

諏訪を彩る早春の花 福寿草



画像提供：諏訪観光協会

Spring

真っ白な銀世界から徐々に季節に彩りを添える花「福寿草」。早春に地面から可愛らしい丸い花が顔を出してくれくれます。鮮やかな黄色やオレンジ色の花々が咲き誇り、一足早い春の訪れを告げてくれます。花言葉は、「幸せを招く」「永遠の幸福」という縁起の良さ。諏訪市では、城山福寿草園や板沢地区などが福寿草のスポットとして知られています。春の訪れを感じられるとはいえ、諏訪はまだまだ氷点下の日々が続く時期です。足を運ぶ予定のある方は、最上級の防寒対策をしてお出かけください。



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。

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。



蔵元ショップでもリピーターが徐々に増えてきている「うすにごり」。淡雪のようにごりとほんのりのガス感が好評です。お気に入りのグラスに注いで、ふきのとう等の春の食材とともに是非お楽しみいただきたいです。花見酒にもおすすめのお酒です。



DM部 田中

KOUJI-AMAZAKE RHUBARB 糀あま酒 るばーぶ

八ヶ岳山麓で育った赤いルバーブを糀あま酒にブレンド。
爽やかな酸味と甘みのハーモニーをお楽しみください。



製造部 矢島

ルバーブは製造場所の富士見町特産で、何と
いってもあま酒らしくないフルーティさが特徴で
デザートにぴったりだと思います。また製造にお
いても3つのあま酒商品の中で1番手間がか
かっておりますので是非ご賞味下さい。

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。



営業部 戸田

さっと揚げた野菜の天ぷら、ふっくらとした魚の
塩焼き...etc. 旬の素材をシンプルに楽しみたい
ときにまず手が伸びるのが白妙。お料理に寄
り添ってくれる柔らかで軽快な口当たりが心地
よく、アルコールの軽さもありまわってついつい杯
が進んでしまう一本です。



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、4月に発売予定の「真澄 すずみさけ」をプレゼント！(4月末～5月発送予定)



応募フォーム
感想募集締切
3月31日(月)

MASUMI NEWS



新酒祭2024 前年を上回る大盛況

2024年11月23日(土)、
真澄の新酒「あらばしり」の発売日に、蔵元
ショップ「セラ 真澄」の
軒先で新酒祭を開催
しました。

今年で19回目を迎えた
当イベントは、前年より
も来場者数が大幅に
増加し、晴天の元で

賑やかに開催することができました。新酒のあらばしりや、新米でにぎったおむすびをふるまいで提供し、多くの方々にお楽しみいただきました。また、地元の農村生活マイスターによる野菜の販売や、おでんなどのフード出店も大変好評でほぼ完売になるほどに。多くの方々との新酒の完成を祝う幸せなひとときになりました。



今期のお酒造り

9月下旬から始まったお酒造りは、寒さが
一層厳しくなる季節に入り、佳境を迎えて
います。今期から、上槽後のお酒の酸化
を極力抑えられる新しい醸造設備を導入
し、更なる品質向上を追求しています。



伝統的酒造りが ユネスコ無形文化遺産へ

昨年12月5日、国連教育科学文化機関
(ユネスコ)の無形文化遺産に日本酒
や焼酎、泡盛といった「伝統的酒造り」
が登録された、という明るいニュースが
入ってきました。長野県酒造組合の現
会長を担っている社長は、インタビュー
に大忙しです。より多くの方々に酒造り
の魅力が伝えられるように、真澄社員
一同精進していきたいと思っています。



MASUMI's ONLINE TALK

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.38 2024.11.23

賀茂鶴酒造株式会社
(広島県)
松本 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
の銘醸蔵へ教えを乞うて歩き、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
ない賀茂鶴さんのご縁。その賀茂鶴酒造の松本社氏をお招き
し、白熱したクロストークをアーカイブでぜひご覧ください。



vol.39 2025.1.17

初亀醸造株式会社
(静岡県)
橋本康弘さん

寛永13年(1636年)創業。静岡最古の酒蔵、初亀。新年一発
目のインスタライブに相応しい銘柄である「初亀」は「初日のよう
に光り輝き、亀のように末永く栄える」事を願い命名されました。
橋本さんは婿として日本酒業界に入り、伝統ある酒蔵を継承す
るため様々な取り組みを行っています。文化の担い手としての
酒蔵がどうあるべきかトークを繰り広げました。

*配信の日程や時間、内容が変更になる場合がございます。

Instagram 真澄公式アカウント

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。



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：2025年2月1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。