

B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2025 WINTER
Issue 27
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1962

諏訪の風

写真 一 砺波周平

文 一 宮坂勝彦

湖を包む空気がふと張りつめ、

諏訪の冬は静かに幕を開けます。

朝の空気は凜として、

湖畔に立てば吐息が白く溶けていく。

山の稜線にはうっすらと雪が影を落とし、

街のあちこちで冬支度が進む頃、

蔵からは今年の新酒が生まれます。

冷たい風に頬を撫でながら味わう一献は、

冬の始まりを告げる合図のよう。

短くも鮮やかな秋を経て、

諏訪は静かな白の季節へと

歩みを進めています。



ふるさと伊那谷で、
タイ料理を通して伝える
里山の豊かさを生かす知恵



GUUUT
長野県上伊那郡箕輪町中箕輪542-1
1日1組限定 完全予約制 (ウェブサイトより)
木曜定休



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

グート
GUUUT 店主
三浦俊幸さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民

都会の真ん中でも、地方でも、
営むのは唯一無二の店

—— まだ2〜3回しか来られていないのですが、真澄のある諏訪から比較的近いところにGUUUTがあって幸せです。最近はいわゆるフーディーといわれているような人たちが、遠くからここを目指してやってきて、「一緒に行かないか」と誘われることが多いんです。

三浦俊幸さん（以下、三浦） ありがとうございます。季節にもよるし、1回目の来店と2回目のときとは、コースの内容も違ってくるから、宮坂さんはいろいろな料理を味わっているんじゃないでしょうか。

これからの時代に求められる「豊かさ」とは何か。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、東京で長く人気だった和食店をたたみ、ふるさと長野県の伊那谷の恵みを生かした「里山タイ料理」の店を開いた三浦俊幸さんを訪ねました。自ら山へ入り、畑で育てたもので料理をする。今や全国から食通が集まる店を、黙々と一人で切り盛りする三浦さんは、どんな思いでこの地で料理店をしているのでしょうか。



—— 料理一つひとつがおいしいのはもちろん、この場所でタイ料理というのも珍しいですし、使う食材も近くの山に分け入って採集されたりしていますよね。三浦さんのスタンスがとても豊かだと感じていて、あらためてお話を聞きたいと思いました。まずは、東京でやっていた店「さだ吉」の話を聞いていいですか。東京では和食のお店をしていたんですね。

三浦 はい。イタリア料理やフランス料理の店で働いたこともあるし、長くバーテンダーをやっていた経験もあります。が、独立して開業したのは、うどん屋でした。平成10年に、友達と一緒に始めたんです。お酒を飲んだ後にうどんが食べられるようなバーができたら面白いと考えてのことでした。でも、東京はそば文化です。

からね。メニューも少なかったし「もっといろいろ食べたい」と言われて、そんなにお客さんがつかなかったんです。しばらくして、共同経営者は儲からないから手を引くことになって、店は僕が買い取りました。もちろん、そのままでは続けられないから、酒も料理も増やして、夜の7時から明け方4時まで営業することにしたんです。

そうしたら同業者がたくさん来るようになつて、いろいろな料理も教えてくれて、メニューのバリエーションが増えていきました。基本的には和食ですけど、生ハムを使うこともあったし、その当時からやっぱりちよつと変なものを出してました(笑)。お客さんがほとんど入れ替わらなかったから、自分が進化していくしかない。店って、変わらない部分と進化していく部分と、両方を出して

いかないと埋もれてしまいます。

—— 東京の六本木。新しい店はどんな出てきますもんね。

三浦 激戦区ですから、普通に戦うなら、すごくいい材料を使って、レベルの高い料理を出して単価を高くするでしょう。でも、それじゃあとつきにくいから、自分はずたくない。今もそうですが、価格帯を1万円くらいに抑えて、何度も来られるお店にしたい。それで生き残るには知恵を絞らないといけないかったです。

少年時代の経験が 現代のタイ料理につながる

—— 今の店、GUUUTの料理も、三浦さんだからこそその唯一無二の料理で、

—— タイ料理と三浦さんの子ども時代の経験がリンクして今のお店があると思うのですが、そもそも、タイ料理に興味を持ったきっかけはなんですか。

三浦 タイには、2014年から自分のスキルアップのために通い出しました。きっかけは、東日本大震災に遡るんです。野菜の入手が大変になって、伊那から仕入れるように。その後、農業研修のために北海道へも行きました。トラクターはそのときに乗れるようになったんですよ。その後、伊那へ戻って自家栽培を始め、育てた野菜が余るから、漬物をつくり始めた。それで発酵のことにいろいろと興味がわき始めて。調べていくうちに、タイやラオスに漬物のルーツがあるを知り、タイに行くようになったんです。長野は冬を乗り切るため、東南アジ

アでは高温で腐らせないための発酵。背景は違うけれど、食材を生かすことは共通している。タイの技術を日本の里山に持ってきたらおもしろいと思いました。

それに、タイ料理は、常に隣接する国々や交流している国の影響を受けて自分の文化に取り込んで料理にしちゃう。その柔らかさが魅力です。そういった姿勢は、自分がやってきたことと共通していると思える部分でもあって、惹かれたんでしょうね。

ここ、GUUUTは2018年にオープンしたんですが、最初は東京の店と並行してやっていました。週末にこちらに来て畑をしながら料理も出していたんですが、コロナで東京と長野の行き来ができなくなったので、東京の店は閉めました。いずれ、こちらに帰ってきたい気持ちもありましたし、ちょうどよかったのかな。

—— 東京と長野、両方でお店をやってみて、今ここでお店を開く「豊かさ」はどんなところに感じていますか。

三浦 長野のほうがGUUUTのような店は受け入れてもらいにくいと思いますよ。でも、そういう保守的な環境にあっても、飛び抜けていい人、変な人がいるからおもしろい。

同じことをやっていても埋もれるだけだから、自分でちよつと変わったことを始めてみる。そのためにいろいろ考えて工夫する。知力と行動力を兼ね備えた人と出会えるのは、いいですよ。たとえば、赤そばをミャンマーから箕輪町に持ってきた人との出会いがあったから、箕輪町で店をやるうと思えた。今、その方は白いちごを生産していて、当店の料理にも欠かせない食材です。

三浦 父が営林署の事務職をしていて、山にいる木こりさんたちに給料や手紙を届ける仕事をしていました。そのときに、僕もくつついて行っていたんです。当時の木こりさんたちは、半年山に上がりっぱなしが当たり前でしたからね。そこにいる人たちが、食べられるものをいろいろ教えてくれました。





BOOKS TO DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

時々山での時間があるといい

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。



『山の家 クヌルプ』文庫版
編著：エクリ(須山実・須山佐喜世)
写真：野川かさね、挿画：伊藤弘二
2017年に出版された書籍が、2025年文庫版となって復刊。小屋の何処にいてもそこが自分の居場所として感じられる霧ヶ峰の山小屋「クヌルプ・ヒュッテ」の創業からの営みと、その魅力が綴られたこの一冊を読んだら、ぜひ実際に訪れてそこでの素朴で穏やかな時間を味わっていただきたい。

その本に出会ったのは2017年のことだった。「山の家 クヌルプ」は、霧ヶ峰沢渡にある山小屋「クヌルプ・ヒュッテ」の創業60年の節目に出版された。都内で編集と出版を手がけるエクリの須山さんがクヌルプの松浦夫妻と、小屋に関わりのある方たちへのインタビューを元に、二人の人生と山小屋のこれまでを丁寧に綴った本である。

クヌルプ・ヒュッテは1957年創業。クヌルプのことを知って以来ずっと泊まってみたいと思いつつも家が近いがゆえになかなか宿泊する機会がなかった。2018年には小屋主の松浦寿幸さんが亡くなられ、その数年後にはコロナ禍もあったので、あつという間に時が経ってしまった。

今年、文庫版として復刊した事を須山さんに教えていただいた時に、今度こそ泊まりに行かなくてはと思い、秋風が吹きはじめた9月の初めに念願叶ってようやく宿泊することができた。

森の中に静かに佇むクヌルプ・ヒュッテは、これまでさまざまな人々を迎え入れてきた時間と記憶の層に包まれて、初めてだというのになぜか懐かしさを感じる不思議な場所だった。小屋を守り続ける小夜子さんと息子の健之さんの

BOOK SELECTOR

石垣 純子 - Junko Ishigaki -

●PROFILE

長野県諏訪郡富士見町出身。ブックカフェ店長やイベント出店形式の移動書店を経て独立。ことばと思索と創造のための本屋「mountain bookcase」店主。信濃毎日新聞の「土曜トーク」にてコラム連載中

【SHOP DATA】mountain bookcase
長野県諏訪郡富士見町落合9984-574
080-4373-6354 13:00-18:00
※休業日はSNS参照
@mountainbookcase



さりげない気遣いもありがたく、丁寧に作られた夕食をいただきながら、他のゲストとも山や旅の話で盛り上がる。「良かったら少しだけどうですか？」と一人の方が日本酒の小瓶を部屋から持ってきてくださった。それは「真澄 辛口生一本」だった。「僕はこれが大好きで、長野に来たときは必ず買っんです。」とおっしゃっていた。その晩のお酒は楽しく、山の湧き水のように心に染み入る一杯だった。

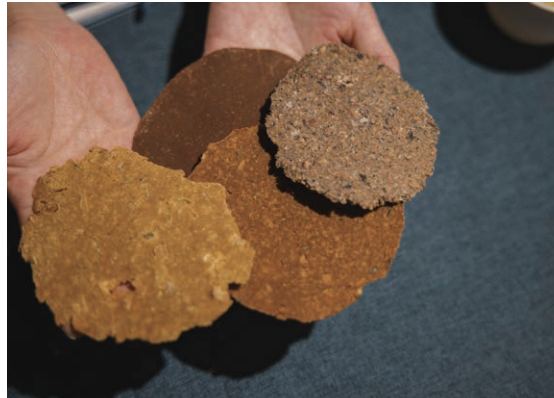
夜は小屋名の由来にもなっているヘッセの小説「クヌルプ」を部屋で読み、翌朝一人で歩いた八島湿原と、おいしい朝食とコーヒーで心が満たされた。人には時々山での時間があるといい。自分だけの人生を味わうために。

発酵技術は、
食材を生かしきる術

「里山タイ料理」がGUUUTのコンセプトですが、里山とタイ料理が融合した料理にはどんなものがあるのですか。

三浦 タイ北部の山の料理を取り入れているんですが、彼らは山から採取してきたものを乾燥させたり、発酵させて使うことが多いです。塩味が多いですが、すごく優しい。山のものを採取して上手に酸味や甘みとして使っているものも多いですね。

今この部屋にあるものでいえば、二



ジマス(塩と米ぬかで発酵させた調味料)だったり、納豆を団子にして漬して乾燥させて、さらに炙って粉にしてつくるトゥアナオとか……。そういった手の込んだものを、タイの地方に行けば家庭で当たり前につくっている。それは、今の日本ではあまり見られない光景でしょう。でも、とても豊かなことだと思えます。そして、僕がこうやってつくっている料理の良さは、やっぱりなんと言っても体が喜ぶこと。品数はたくさん出しますが、次の日とても体が軽かったという人が多いです。そう言ってもらえるのは、嬉しいですね。

一人でやりきるのではなく、
手を取り合って取り組む道をつくる

イタリアンやフレンチだとローカルガストロノミーの文化が浸透してきましたが、タイ料理では珍しい。でも、お話を聞いているとタイ料理だからこそ、この土地で実践する必然性があるのですね。

三浦 そうですね。こんなふうに、自然を背負った状態でやっているタイ料理店は、うちだけだと思います。でも、技術的にそんなに難しいことはやっていないんです。発酵食は、仕込みというよりは、手入れに気を使わなければいけないですけどね。もっと里山にある食材について広めて、いろいろな人に活用してもらいたいんです。

本も出版されましたし、「伝えること」に重きを置いているんじゃないかな。



三浦 今は、月に1、2回東京でポップアップで料理をする機会もつくっています。講演会も積極的にやっているし、認知度を上げたいんです。理由は、ここに来られない人にも知ってもらって、後継者を育てたいから。60代になって、自分できなことが増えてきている。農業、山へ入ったの採取、仕込みなど、今やっていることを次の世代に残していきたいと考えてるようになりました。

全部をやりたい人はなかなかないけれど、コロナもきっかけになって、料理人

profile

三浦 俊幸

Toshiyuki Miura

1962年長野県伊那市出身。高校卒業後に上京し、イタリア料理店を経てバーテンダーとして働く。その後、東京・六本木でうどん店「さだ吉」を共同経営し、のちにオーナーに。2014年から長野県で農業を始め、東京と往復、自身の店で野菜を利用するようになる。発酵技術への興味が高じて、タイへ通うようになり、2018年に長野・箕輪町に「GUUUT」を開店。現在は近隣の食材を使った「里山タイ料理」を提唱し、人気店となっている。

が地方へ散りましたよね。それは追い風だと思います。「目的地になるレストラン」というスタイルがありなんだと若い人たちが希望を持てればいい。あとは、分業制で成り立っていくように仕組み化することも必要です。

農業から料理の提供まで、僕は今一人で全部やっていますが、それは気が狂っていないとできない(笑)。一人で全部できなくてもいいし、グループなり法人なりで取り組んで、持続可能な事業にできればいいですね。

レストランという枠に収まらないで、土地の産物の出口をちゃんとつくる。「フードテクノロジー」いうことに要約されるんですけど、自然の恵みをちゃんと生かし切るような技術を残していくために、活動していきたいです。

PRODUCT

谷口 嘉 / Yoshimi Taniguchi

1978年神奈川県生まれ。
2001年、多摩美術大学デザイン科立体デザイン専攻クラフトデザイン(ガラスコース)卒業。
その後「あづみ野ガラス工房」に2006年まで勤務し、2006年からは多摩美術大学 工芸学科ガラス研究室の助手(〜2012年)を務めた。
現在は神奈川県川崎市を拠点にガラスの酒器や器、立体作品など、多様な表現を展開している。

撮影協力／取扱店

KYO
AMA®HARE

京の台所、錦市場を一本北へ上がった通りにあり、うつわをはじめとする日本の工芸品を扱う。「雨晴/AMAHARE」の常設品のほか、茶道具やアート作品もラインナップ。京都の中心にありながら「雨の日も晴れの日も」自然を感じられる場所になっている。



photo by Satoshi Asakawa



photo by Satoshi Asakawa

京都府京都市中京区蛸薬師通柳馬場東入油屋町 127 番地
☎ 075-256-3280 11:00-19:00 水曜定休
📍 kyo_amahare https://kyo.amahare.jp



NAME 七角ぐい呑
DATA φ4.8 高さ5.0cm
素材／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。

11月下旬に蔵出しとなる「真澄あらばしり」。搾りたてならではの若々しさと、まだ粗削りの力強さが共存する一本です。口に含むと、荒々しい息吹と同時に、清冽な透明感が駆け抜けていきます。この新酒に合わせたいと選んだのが、ガラス作家・谷口嘉さんの酒器です。

すっと伸びた姿は凛として気高

く、縁に引かれた金の線が瞬時に視線を奪います。きらりと輝くその一筋は、新酒が放つ生命力を映し出しているかのよう。

「あらばしり」の鮮烈な個性を受け止め、引き立てるのがこの酒器の力強さと気品です。ガラスの透明感と金の装飾が、野性味あふれる若さを包み込み、口に運ぶ時間をより豊かなものにしてくれるでしょう。

谷口さんの器と「あらばしり」、いずれも「いま、この瞬間」にしか味わえないきらめきを宿しています。新酒の季節ならではの一献を、この酒器とともに楽しんでいただければ幸いです。

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



カフェと暮らしの雑貨店 fumi
〒392-0025 長野県諏訪市末広 5-7



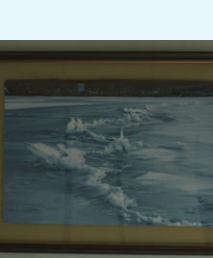
カフェと暮らしの雑貨店
fumi
教えてくれたのは 営業サポート 赤嶺



上諏訪駅から徒歩5分ほどにある、カフェと暮らしの雑貨店「fumi」さん。元薬屋さんをリノベーションした二階建ての建物は、扉を開けてすぐは雑貨やお菓子が並ぶ雑貨店、奥はカフェスペースになっています。雑貨店に並ぶ雑貨は作家さんのクラフト作品が中心で、つい時間をお忘れ

カフェのおすすめは、レトロな佇まいのカスタードプリンと、自家製レモネードにバニラアイスを乗せた見た目も可愛い喫茶店のような、ノスタルジックな雰囲気に浸れます。また、カレーやナポリタンといったランチメニューもあり、ランチでの利用もおすす

あり、この場所を訪れる楽しみの一つになっています。カフェでのおすすめは、レトロな佇まいのカスタードプリンと、自家製レモネードにバニラアイスを乗せた見た目も可愛い喫茶店のような、ノスタルジックな雰囲気に浸れます。また、カレーやナポリタンといったランチメニューもあり、ランチでの利用もおすす



アンティークな家具や小物が並ぶ店内は、とにかくお洒落。薄暗い照明や店内に流れる優しい音楽と相まって、とても居心地が良く落ち着きます。お気に入りの本を持って、ゆつくりと穏やかな時間を過ごしたくなる、心を満たしてくれる場所です。



2018年2月の御神渡り
画像提供：諏訪観光協会

Seasonal SUWA Winter

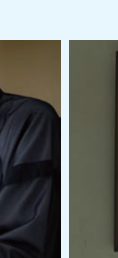
おみわた 御神渡り、今冬は??

冬の諏訪湖名物と言われる「御神渡り」は、昔の人々が「神様が御渡りになった跡」だと言

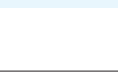


神様が御渡りになった跡」だと言

伝えられてきました。結氷した湖面の亀裂が盛り上がり、対岸に向かって走っていく自然現象です。気候変動により明けの海（御神渡り）が観察できない状態の年が続いていますが、今季の御神渡りはどうでしょうか。



昨年、国際環境NGOグリーンピース・ジャパン（東京都港区）が製作した映像作品『御渡り / MIWATARI』が、タイ・バンコクで開催された気候変動がテーマの映画祭「Changing Climate, Changing Lives Film Festival」のドキュメンタリー部門で審査員大賞を受賞しました。近年の気候変動でその出現が減少しているさまを約11分間の映像に収めています。



この冬に諏訪湖へ足を運ぶ予定がある方はぜひご覧ください。映像がっ

なぐ過去と現在の諏訪湖を通して、世界の問題を考えさせられる興味深い作品です。



御渡り / MIWATARI
Youtube

きのこのミートローフ ベリーソース添え



MASUMI's Table 真澄のある食卓

材料：（材料：2～4人分）

【肉だね】

- ・豚ひき肉 …… 350g
- ・鶏レバー …… 150g
- ・玉ねぎ …… 1個
- ・片栗粉 …… 大さじ1
- ・パン粉 …… 大さじ4
- ・牛乳 …… 1/4カップ
- ・マッシュルーム …… 100g（1パック）
- ・ラムレーズン …… 30g
- ・くるみ …… 40g
- ・赤ワイン …… 大さじ1
- ・塩 …… 小さじ1
- ・こしょう …… 少々

【ベリーソース】

- ・ミックスベリー（冷凍） …… 100g
- ・オレンジジュース …… 100mL
- ・砂糖 …… 小さじ1
- ・生姜（すりおろし） …… 小さじ1

作り方

- ① レバーは血合いをのぞいて、流水で洗い、水気をふきとり、細かく切り分ける。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。マッシュルームは薄切りにする。くるみは粗くみじん切りにする。
- ③ ボウルに肉だねの材料をすべて入れ、混ぜ合わせる。
- ④ 耐熱用の型にオリーブオイル（分量外）を薄く塗り、③を入れて空気を抜き、表面をならす。
- ⑤ 200度のオーブンで40分ほど焼く。竹串で刺して透明な肉汁がでてきたら取り出し、アルミホイルなどで蓋をして、そのまま冷ます。
- ⑥ 鍋にベリーソースの材料をすべて入れて中火で熱し、混ぜながらとろみがでるまで煮詰める。
- ⑦ ⑤の粗熱がとれたら食べやすく切り分け、ソースをかけていただく。

季節のお酒



あさひ

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（2025年11月22日発売開始）
原材料名／米、米こうじ
米の品種／長野県産 山恵錦、長野県産 ひとごころ
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

ごはん同盟

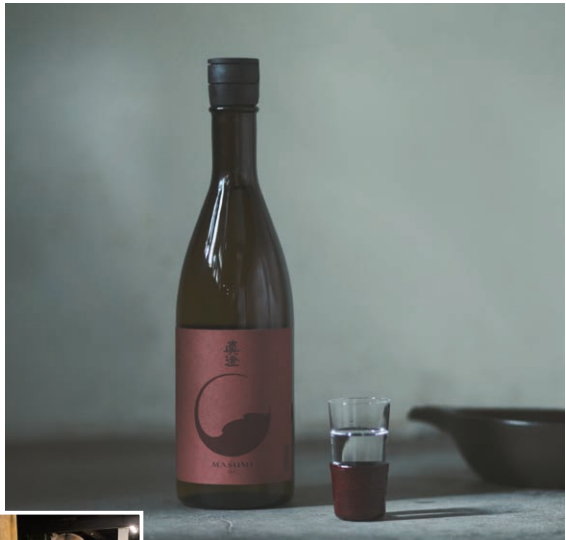


調理担当のしらいのりこさん、企画担当のシライジュンイチさんによる炊飯系フードユニット。日夜ごはんをおいしくいただく方法を生み出し、アイデアあふれるごはんレシピを雑誌やテレビなどメディアで発信している。著書に「しらいのりこの絶品! ご飯のおとも101」（NHK出版）、「ボリ袋でレンチンおかず 電子レンジでこんなにおいしい」（主婦の友社）、「ごきげんな晩酌 家飲みが楽しくなる日本酒のおつまみ65」（山と溪谷社）など。



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。



製品部 石坂

真朱は「こだわりの真澄」シリーズの中でも、酸を強く感じられるお酒です。クリームチーズをのせたクラッカーと相性抜群。燗につけても美味しいですが、私は冷やすと飲みやすいと思っているので、どちらもおすすめ。余談ですが、ラベルの色合いが推しの真田家の様で、個人的にとってもお気に入りです。

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をご紹介します。
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。

私たち製造部は、冬～春にお酒を造ります。夏～秋はイベントや勉強会、同業者と交流を通してお酒造りへの心がつくられます。1年の経験と気持ちを込めて臨む今期の酒造り。その最初のお酒が「あらばしり」です。製造部としては思い入れのある1本です。力強さがあがりながら、素直で綺麗なキレ感のある味わいです。

副社氏 吉村

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。



営業サポート 平井

真澄の梅酒は日本酒ではなく、自家製の焼酎がベースとなっています。甘さは控えめですので、梅本来のさわやかな酸味が際立って、料理の油分や重さをすっきりと洗い流してくれます。食前酒として楽しむだけでなく、食中酒としてもぜひお召し上がりください。



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、1月下旬に発売予定の「真澄 うすにごり」をプレゼント! (1月末～2月発送予定)



◀応募フォーム
感想募集締切
1月23日(金)

MASUMI NEWS

2025年度に開催されたコンテストで多数受賞

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、より良い酒造りに精進していきます。

●全国新酒鑑評会

1911年(明治44年)から続く、日本でもっとも歴史の長い日本酒の鑑評会。全国の酒蔵の製造技術と酒質の現状を調査・研究することで、業界全体の品質向上を目指しています。

入賞：夢殿



金賞

●全国燗酒コンテスト

KAN SAKE AWARD 2025

今年で第17回目の開催となる、温めておいしい日本酒を選ぶコンテスト。価格と温度帯で5部門に分けて審査します。

お値打ちぬる燗部門 金賞：辛口ゴールド

プレミアムぬる燗部門 金賞：白妙 SHIRO



●Oriental Sake Awards 2025

今回で4回目の開催となるアジア最大級の日本酒コンクール。酒類専門家によるブラインドテイスティングで審査を行い、アジアの消費者に好まれる日本酒を選出することにより、酒蔵のアジア市場に向けた輸出戦略の一助となるコンクールを目指しています。



吟醸系(ライト&クリーン)金賞・チャンピオン：MIYASAKA 山田錦

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.43 2025.7.11

丸石醸造株式会社

(愛知県)

深田英揮さん



「二兎追うものしか二兎を得ず」——その言葉をコンセプトに、「味と香」「酸と旨」「甘と辛」など、一見すると対立するふたつの魅力を、絶妙なバランスで一体に昇華させた日本酒。「新鮮さ」「後味の良さ」「食との融合」を共通のテーマに、1本を通してストーリーを味わえる、まさに「飲む物語」。そんな二兎が生まれた背景、酒造りへのこだわり、そして日々の挑戦について、深田さんにじっくりお話を伺いました。

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「Masumi Pairing Lab」。



vol.27 2025.10.17

株式会社 三崎恵水産

(神奈川県)

石橋匡光さん



神奈川県・三崎漁港を拠点に、マグロの仕入れ・卸から商品開発まで手掛ける三崎恵水産。石橋社長をゲストにお迎えしたこの回では、真澄に合う同社の人気のおつまみと、ご自身が手がける飲食店のメニューをご紹介いただきました。真澄のお酒3種とマグロが織りなす山と海のマリアージュを、真澄諏訪蔵に実際にお越しいただき一緒に楽しみました。

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。



@masumi_sake
こちらからフォロー
お願いします。

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11月12日

編集・デザイン：BEEK 表紙写真：蒔波周平

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。