

# BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2026 SPRING  
Issue 28  
TAKE FREE



MASUMI  
SINCE 1662



# 諏訪の風

写真 一 砺波周平  
文 一 宮坂勝彦



外の空気は凍てつき、

湖畔には薄氷の気配がただよう頃。

深い冬の静けさのなかで、

ひっそりと白い花が

ひらいています。

まだ春には遠いこの季節に、

ほのかな光を先取りしたようなその姿は、

まるで雪の底からそつと芽吹く

小さな兆しのよう。

蔵では、生まれたての新酒が

冬の透明な冷気を吸いこみ、

ゆっくりと、その輪郭を

研ぎ澄ませていく時期。

厳しい寒さがもたらす

清らかさのなかで、酒もまた、

春へのひそやかな準備を進めています。



# 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

コンプ  
KOMB オーナーシェフ

原田アンナベル聖子さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）  
文：小野民

産地からカウンター越しの食べる人まで  
食材を、生かしてつなぐ料理人

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、東京・神楽坂で、和食レストラン兼アトリエ「KOMB」を営む原田アンナベル聖子さんの元へ。宮坂は彼女に、同窓生という共通点や、同じ和の文化に関わる者としての連帯を感じていると言います。普段は調理の臨場感をありありと感じられるカウンターで、この日はあらためて料理に向き合う胸の内を聞きました。

**24時間没頭できることってある？  
「好き」を見つめて進んだ料理の道**

—— 原田さんと僕は同じ大学の出身で、実は20年来の友人。知り合った当時から食べることが好きなのだろうと感じていました。でも、卒業後に和食の道に進むと知ったときは驚きました。周囲はITをはじめとしたスタートアップ企業や、いわゆる「大企業」に就職する人が多い環境ですから。

今は、友達を越えて同志だと思っているし、行動力を尊敬している存在。あらためて、どんな経緯で料理人になったのか知りたいと思っただんです。もともと、実家が老舗のお菓子屋さんですよ。

原田アンナベル聖子さん（以下、原田）はい。福岡で創業400年を超える菓子屋を営んでいて、今は兄が継いでいます。



—— 家業からいっても、小さい頃から食に関してこだわりのある環境だったのでしょか。

**原田** 親は、食を適当に扱わない人でした。「ちゃんと美味しく食べようね」と教えられて育ちましたね。母親はドイツ人だけど、父親が和食好きで、日常のごはんは昆布だしからとった和食が基本。お客さんが来る日だけ、ドイツ料理を振る舞うスタイルでした。



**流れや文脈、つながるものを大切に料理のまわりのことも伝える**

—— 料理教室の楽しみは、どういった点に見出したのですか。

**原田** 単純に、私が料理について教えることが好きだったんです。自分の料理を食べてもらうのももちろん好きですけど、プロセスを教えたり、食材の旬を伝えたりすることが楽しくって。

神楽坂に、「S「KOMBI」を開いたのは、コロナ禍の2022年で、レストランに限らず食に複合的に取り組むのいいタイミングでした。今は、夜にお店の営業をして、日中に料理教室や自社製品をつくってオンライン販売もしています。

—— あらためて店名の由来を教えてくださいますか。

—— 最初は料理の道に進もうとしたわけではないですよ。大学生のときに心境が変化したのですか。

**原田** もともととは、小さい頃から絵を描くことが好きで、漠然と仕事にしたいと思っていたのですが、「お金にならない」と母親からすごく反対されていて。だから大学では、ウェブデザインなどを学んで就職するつもりでした。ただ、大学に行ってみたら、周りにはすごい人がいっぱい。

**原田** 名付けに悩んでいるときに、「毎日使う食材は何なの」と聞かれて、「昆布かな」と答えました。日本料理にとってベースの食材でもあり、最近では洋食にも使われるようになってる。もし海外に行ったらとしても、コンブといえればわかってもらえるのがいいな、と思ってこの名前に決めました。

—— 原田さんが、料理をつくるときに大切にしていることはありますか。

**原田** まずは、安心してホッとできるような時間を過ごしてもらうことを一番大切にしています。その次に、「美味しい」と言ってもらえたらいいかな。コース料理を食べる3時間に、緊張したり挑んだりする感覚より、「いい時間だったね」と心に残ってほしい。私の料理の一個だけでもいいから、次の日に思い出してくれたら嬉しいです。

一つひとつの料理をつくるときに大事にしているのは、香りでしょうか。たとえば、炭火を使っていたら、お客さんのなかで「昔は落ち葉を燃やしていたな」という記憶が呼び覚まされるかもしれない。そういう料理をつくりたいです。

**豊かな食体験は偶然の産物かもしれない**

—— 料理に使う食材の生産者にも、よく会いに行っていますね。何かきっかけがあったのでしょうか。

ばい。彼らを見ていて、自分ががんばれることは別にある気がしてきました。

転機は19歳のときに父が亡くなったことでした。今までシャキッとしていた母親が父という支えがいなくなるとガクッと崩れてしまったのを目の当たりにして、生き方を考えさせられました。自分の芯をしっかり持つておく必要があるし、そのためには好きなことを仕事にしよう、と。大学の同級生は、研究に没頭して校舎に寝泊まりまでしている。自分はそのままでいいかな、と思いついて24時間起きていられるだろう」と考えた。思い浮かぶのが料理でした。子どもの頃からお菓子をつくっていて、大学生になってからは、ホームパーティーでよく料理を振る舞っていたのです。

**和食を選んだのは「器が好き」というシンプルな理由から**

**原田** 私は、どんなジャンルの料理でも好きなので、何を専門にするのか悩ましました。結局、日本の器がすごく好きだったので、入り口は和食にしました。もしダメだったら違う道に行けばいい。確固とした目標があるわけではなく、柔軟に変えていくタイプなんです。

—— なるほど。それで、「懷石 小室」で働いていたのですか。

**原田** 働く場所を見つけるのにも、とてんががあったのでしょうか。

**原田** 生産者さんに会いに行くようになったのは、お店で使っているお米と筍がきっかけです。電話でやりとりしているうちは、正直に言えば「非効率的なこと」を言っているなあ」と思っていたんです。でも、会いに行ってみたら、私が非効率だと思っていた小さいこと一つひとつを大切に積み重ねているからこそ、美味しいお米や筍があると気付かされました。いろいろな生産者の方に会いに行くようになって、そのつながりからまた別の出会いが生まれることもあるので、今はご縁があったらとりあえず行ってみるようになっています。

—— そうやって信楽に行ったら、お店用のお茶碗をつくることになったんですよ。

も苦労しました。いろいろな店で食べてみたけれど、「ここで働きたい」という店にはなかなか出会えなかった。偶然、遠州流のお茶を習っている友人づてに知ったのが小室でした。すべての料理がおいしかったのですが、最後に出てくるお味噌汁が格別で。頼み込んで大学4年生の8月からアルバイトをさせてもらい、その後就職もして、2年間働きました。

振り返ってみると、当時は当たり前前に感じていたけれど、使っている器や食材が、すべて一級品でした。自分でお店をやってみると、そういったものに出会うのがいかに大変なのか思い知らされます。

—— 小室を辞めた後は何をしていたのですか。

**原田** 家具屋で2年間働いていました。その間に小室の仕事を休みの日に手伝いに行くようになり、それが、それは修行というよりお手伝いという感じでした。料理店にとどまらないかたちにチャレンジしたい気持ちもあって、自身の活動として、料理教室を始めたのもこの頃です。思いの外楽しくて、ケータリングや料理教室をやっていたいと思うようになりました。

—— それで、家具屋を辞めてフリーランスで料理の仕事をするように。運良く友達の会社が一軒家で、キッチンを貸してくれるかわりに、平日は社食をつくりながら、自分の活動を続けていました。

—— ずつと、ちよūdいものに出会えずにいましたが、まさか一からつくれるとは思ってもなかった。嬉しい展開でした。求めている出会えることは稀。だからこそ、楽しんで、この先に何があるんだろうと身を任せて、いろんな場所に足を運んでいきたいですね。

—— 人が育てたものだけじゃなくて、筍や天然のきのこなど、自然に近いものを食事に取り入れたい気持ちもあるのでしょうか。

**原田** そうですね。とくに天然のきのこは昔からすごく使いたくて、「きのこ採りしている人を知りませんか」といろんな人に聞いて、探してきました。そのかいあって、今は北海道の帯広と長野の松





# BOOKS TO DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

## ちいさいころからずっとそばにいてくれた本たち

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。



『ひみつの王国 評伝 石井桃子』  
尾崎真理子 (著) / 新潮社  
くまのプーさん、ピーターラビットなど作家・翻訳者・編集者として幾多の名作を世に送り出し、溢れる才能のすべてを「子ども時代の幸福」に捧げた101年の生涯。200時間に及ぶインタビューや書簡、綿密な取材をもとに、戦前戦中の活動や私生活にも迫る。

石井桃子。その人の名前を知らずとも、彼女がはじめて日本語に訳した『くまのプーさん』のことを知らない人はいないだろう。親しみを込めて、ここでは「桃子さん」と呼ばせてもらうことにする。  
眠る前に祖父たちから民話や昔話を繰り返し聞いて幼少期を過ごし、当時としてはめずらしく家庭が家父長制の雰囲気にもまれていない気風であったこと、浦和での女学校時代はクラスで唯一洋装で通学していたというエピソードからもわかるように、生きることに難しい時代であっても、桃子さんは桃子さんらしくいられた環境であった。そのことがのちの作家活動を支えていたように思う。  
文藝春秋、新潮社、岩波書店にて編集や翻訳・執筆の仕事に携わり、海外の絵本・児童書を日本の子どもたちに紹介するべく桃子さんは奔走する。五・一五事件の当時、書庫の整理と子どもたちの話し相手として犬養毅邸に出入りしていた桃子さんは、傷心の子どものために犬養家の蔵書であった『プー横丁にたった家』の洋書絵本を翻訳する。プーさんは、まさに子どもたちのために贈られた絵本だったのだ。  
戦中の混乱期も執筆や翻訳活動を続け、戦後は自宅にて長年の夢であった子ども図書館「かつら文庫」を開設する。二〇〇八年に百一歳で亡くなる

### 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



まで、どこの節目においても子どもの本と関わる人生だった。  
幼少期に繰り返し読み聞かせてもらった絵本、小学生の時に夢になつて図書館で読んだ児童書。あたたかさも、のびやかな中で生きていた子ども時代もしっかりと手をつないで伴走してくれた本たちがあった。思えば、私自身が小さい頃から親しんできた「ドリトル先生アフリカ行き」、「ピーターラビットのおはなし」、「ディックブルーナの『うさこちゃん』シリーズ、岩波書店の岩波少年文庫のラインナップ、内藤濯訳の『星の王子さま』」これらすべてが桃子さんの関わった仕事だった。今の時代だけではなく、ずいぶん長く桃子さんがそばにいてくれていたんだと気がついていけれど、これからはもう叶わない児童書たちと人生を歩いていきたい。



本から仕入れられるようになり、私もたびたび足を運んでいます。実際に使ってみたら、森林浴をしているような体験ができて、すごく面白いです。  
メニューに「きのこ鍋」とあるのに届くかわからないこともあるから、食材としてははすく扱いはいい。そんなリクスがあっても、お客さんには特別な美味しさを味わってほしいです。  
—— KOMBのコースメニューは毎月変わります。組み合わせを考えると、月に気をつけていることはありますか。  
原田 流れを大切にすることです。絶対に使いたい食材があれば中心に置いて組

み立てますが……何か目玉の食材を食べさせたいというよりは、ちょっと変わったものを最初に置いて、あとは強弱をつける。一つ重たな料理があれば、次は軽いものにするという感じですね。  
—— KOMBを始めて3年が経ちました。今後について、何か考えていることはありますか。  
原田 実は、ちょうどすごく悩んでいる時期なんです。レストランももちろん続けていきたいけれども、もうちょっと離れていこうかなとも思っています。でも、ケータリングだけでいいかというと、それも違う気がします。年に一度は1ヶ月ほど休みをとって、ヨーロッパに行くようにしています。この夏も行ってききましたが、普段せかせかしているのだと思わされます。向こうの料理人たちの働き方が、週3〜4日だけお店を開けるスタイルも多くなっています。日本だとそれだけだと食べていけないですが、新しい事業を組み合わせることで、必要性は感じていきます。  
—— 新しく挑戦することもありますが、うです。  
原田 あらためて、お菓子をつくりたい気持ちがあります。実は、料理の道を選んだ理由のひとつに、実家が菓子屋だから、避けた方がいいかなと思った部分もありました。でも、ある程度料理で実績

を積んできたから、今ならその縛りは解いてもいい気がします。お菓子の多くは、誰かから贈りものやお土産でいただいで食べることが多いですね。そのために、きれいな包装や美しい造形のお菓子が好まれます。  
一方で私がやりたいことは、こういう小さなカウンターでおいしいお茶と一緒に、できたてのわらび餅を出すようなこと。お菓子ですらなくて、季節の果物でもいいのかもしれない。一期一会で、心からくるいでお茶を飲むために出す小さな一皿。そういったものでこそ、豊かな食の体験を提供できるのではないのでしょうか。

### profile

## 原田アンナベル聖子

Harada Annabell Seiko

慶応義塾大学環境情報学部を卒業後、懐石料理店で基礎を学ぶ。2016年に独立し、季節の食材を用いた企業向けのお弁当や出張料理、少人数制の料理教室を行う。虎屋赤坂本店のリニューアルに飲食コンサルティングとして関わり、その後、株式会社虎屋に入社。プラントベースに特化した食事メニューの開発、スタッフの育成、オペレーションのディレクションに従事する。2022年、神楽坂に和食レストラン兼アトリエとして「KOMB」をオープンさせる。



### KOMB

東京都新宿区若宮町5番地  
TEL 03-3528-9894  
【レストラン営業時間】  
平日 19:00 ~  
土曜日 12:00 ~ / 18:00 ~  
日・祝 18:00 ~  
不定休

WEB



Instagram



## 中里花子 / Hanako Nakazato

1972年生まれ。唐津に育ち、16歳で単身渡米。Smith College 美術学部卒業後、父・中里隆に陶芸を学ぶ。デンマーク、ロイヤル コペンハーゲン及び米国アンダーソン ランチ アートセンターにて研修。2000年よりヴァーモント州、マルコムライト氏のもとで5年間作陶。2000年より、東京万葉洞での親子展をスタートに、日本・アメリカ各地で個展活動を開始。

2007年、唐津にmonohanako設立。  
2010年、monohanakowestをアメリカ・メイン州に設立。  
現在、毎年半年ずつ日米を行き来し作陶。

撮影協力 / 取扱店

# IN MY BASKET

“心ときめく器をバスケットに集めたようなお店に”という思いで名付けられた、テーブルウェアショップ。現代の食生活を豊かに彩る工芸作家達の器から、優れたプロダクトデザインのグラス、昔ながらの機織りで織られた優しいリネン類などが並ぶ。暮らしの中で食卓が楽しくなるようなアイテムとの出合いを提案している。工芸作家の個展や金継ぎのワークショップ、イベントなどを随時開催予定。



長野県諏訪市末広 8-1 プラタナスハウス 1-A  
☎ 0266-55-4256 11:00-18:00 水曜・木曜日休  
📍 inmybasket2005 <https://inmybasket.net>



NAME  
面取グラス

DATA  
φ 5.5 高さ 7cm  
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。

立春。季節の名は春を告げながら、空気はまだ冬の冷たさを保っています。白い息と、小さな暖かさが同時にある——そんな曖昧な時季に、「真澄 うすにこり」は生まれます。器にそつと注ぐと、淡い乳白の中に微かな泡が現れ、弾ける音もしないまま、静かにきらめきを広げていくさまは、雪解け前の大地にほんの少しだけ光が差し込むよう。口に含むと、柔らかな甘みと軽い酸が重なり、冬の名残と、春の気配のどちらも消さずに、静かにゆつくりとほめていきます。

この一杯を注ぐ器は、陶芸家・中里花子さんの作品。唐津とアメリカを行き来しながら制作を続ける中里さんは、土地ごとの空気や時間を、言葉ではなく手の感覚として重ね取ってきた人です。その蓄積が、白い器の静けさの奥に、ごく淡い揺らぎや温度として確かに存在しています。雪を丸めたときの、指先に残るほのかな温もり——それを思い出させる質感です。

「うすにこり」は、生まれたばかりの姿を留めたお酒。器もまた、成熟の一点ではなく、歩みの途中の記憶を抱えた姿のまま在ります。

冬と春の境目は、掴もうとしても指の間から静かに消えていきます。だからこそ、器の中で淡い泡が光る一瞬を見つめたくなるのかもしれません。

(文) 宮坂勝彦

# Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



ツルヤ  
信州に旅行にいらした方に「お土産を買うにはどこが良い？」と聞かれた際に、おすすめしたいのが長野県・当地スーパの「ツルヤ」です。新鮮なお野菜から、信州特産品やツルヤオリジナル商品など、品質の良い商品が充実しています。もともとは東信（上田・佐久地域）に展開するスーパーでしたが、現在は県内外に拡大しており、諏訪エリアだと上諏訪と茅野に店舗があります。真澄の社員にもファンが多く、上諏訪店に仕事帰りに寄ると同僚に遭遇することも。秋の恒例イベント「上諏訪街道 まちあるき呑みあるき」では、参加者がツルヤのオリジナル商品をおつまみにして満喫している様子をよく見かけます。

久保田 おすすめの商品  
セレクト



ドライフルーツ

ツルヤの大ヒット商品でもあるドライフルーツ。信州産のプラムや輪切りレモンなど沢山の種類があり、商品棚を見ているだけでも楽しいです。素材本来の風味や香りがキュッと閉じ込められた、やわらかい食感のドライフルーツです。その中でも私のイチオシは「ひとくち白加賀梅」。爽やかな酸味が特徴で、刻んでヨーグルトに一晚漬けてから食べるとシャキシャキとした食感が楽しめます。最近、グルメな社員におすすめされたのは「信州白桃」。パサつかず、すっきりした桃の甘味が口いっぱい広がります。

ツルヤ  
各店舗の住所はウェブサイトからご覧ください。



## 極太ピリ辛メンマ (会玉屋)



煮物惣菜コーナーにある、食べ応えがしっかりある分厚いメンマ。ラーメンの具はもちろん、お酒のおつまみにも最適です。私はごはんと一緒に食べるのが大好きで、お弁当のおかずの常連になっています。

## 酒種十勝粒あんパン



野菜や加工品だけでなく、パンも美味しいのがツルヤの推しポイント。ベーグルに塩パン、野菜菜のおやきパンなど種類豊富なパンがお手頃な価格で買えるのが嬉しいところ。人気商品は夕方には売り切れて買えないことも。私がお気に入りなのは酒種十勝粒あんパンです。酒種ならではのしっとりとしたパン生地が魅力的です。

## Seasonal SUWA Spring

諏訪の桜、見頃はいつ？



3月から桜の開花宣言のニュースが流れてきて、薄紅色の花々を見ると春の訪れを感じます。寒冷地の長野県は全国的な開花よりタイムラグが遅いため、子供の頃「桜咲いたら1年生」の歌詞に小さな疑問を抱きながら歌ってました。諏訪エリアだと4月中旬、酒蔵のある富士見だと4月下旬頃に見頃を迎えます。蔵元ショップセラ真澄では優雅な枝垂れ桜が皆様をお待ちしています。(昨年の満開は4月15日頃) 夜桜スポットとしては高島城がおすすめです。ですが、夜は冷え込みますので暖かい服装でお出かけください。

# 鯖と菜の花のフリット



## 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。  
サクサクとした衣のフリットとクリーミーな口当たりの「うすにごり」は、食感のコントラストが楽しい組み合わせ。春の訪れを告げる「鯖(さわら)」を軽めの衣で揚げれば、白身魚ならではの淡白で上品な旨みとほのかな甘みが溢れ出します。

材料：(材料：2～3人分)

- ・鯖(さわら) …… 2切れ
- ・菜の花 …… 2本
- 【衣】
- ・片栗粉 …… 大さじ3
- ・薄力粉 …… 大さじ3
- ・炭酸水 …… 大さじ2～4
- ・塩、こしょう …… 少々
- ・薄力粉 …… 適量
- ・揚げ油 …… 適量

作り方

- ① ボウルに片栗粉と薄力粉を入れて混ぜる。炭酸水を少しずつ加えて、さっくりと混ぜ、衣をつくる。衣は冷蔵庫で10分ほど冷やす。
- ② 菜の花は冷水に10分ほどさらしてパリッとさせ、食べやすい長さに切り分ける。
- ③ 鯖は一口大に切り分け、塩、こしょうを少々ふる。
- ④ 揚げ油を170℃に熱し、鯖と菜の花に薄力粉を薄くはたいてから衣にくぐらせ、1～2分ほど揚げる。カリッとしたら取り出して油をきる。お好みで塩(分量外)をふって、できあがり。



季節のお酒

わずかに溶け込んだ醪(もろみ)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。澆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/冬季限定(2026年1月31日発売開始)  
原材料名/米、米こうじ  
米の品種/長野県産 ひとごち、兵庫県 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

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)、「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。



## 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。



製品部 長島

スッキリ飲みやすい味わいが特徴です。日本酒をあまり沢山飲めない私でも、白妙ならスルスルと飲めるため、入門編のお酒としておすすめ。販売が始まった当初、白桃の缶詰+寒天+白妙でゼリーを作ったことを、懐かしく思い出します。

## 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。

### 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。



甘口や微発泡のお酒をこよなく愛する私にとって、うすにごりは理想的な1本！口あたりが優しく繊細な味わいのため、湯豆腐や水炊き鍋などあっさりした温かい料理と合わせることが多いです。うすにごりの販売が始まった頃、蔵人さんたちが試行錯誤しながら丁寧に造り上げていた姿をそばで見ていたので、こうして今年も無事に発売を迎えられたことが、とても感慨深いです。



企画部 伊藤

### 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 竹内

富士見町特産のルバーブを使ったこのあま酒は、富士見に蔵がある真澄ならではの商品です。あま酒の粒感が苦手な方でも、真澄のあま酒はストレートタイプなのでサラッと飲みやすく、お子様でも楽しめます。るばーぶのあま酒と牛乳を2:1で割るとスムージーのような味わいで今ハマっている飲み方で、おすすめです。

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月中旬発売予定の「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  
4月1日(水)



## MASUMI NEWS

### 新酒祭2025 記念すべき20回目の開催

2025年11月22日(土)に、真澄の新酒「あらばしり」の発売を祝いイベント「新酒祭2025」を開催しました。今回で20回目を迎えた当イベントは、お天気に恵まれて、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あま酒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。特に、新企画「じゃんけん大会」は、杜氏と参加者の勝負が大盛況。新酒ができた喜びを分かち合う幸せなひとときとなりました。



### 長野の酒を世界へ

長野県に県内の酒蔵の飾り樽が積まれたモニュメントが1月13日～1月19日に設置されました。信州の日本酒を世界に発信していきたいと、長野県酒造組合で始めたプロジェクトで、設置当日は長野県の副知事はじめ多くの関係者とともにセレモニーを行いました。



### 今期のお酒造り

令和の米騒動は、酒蔵にも大きな影響を及ぼしています。酒米の高騰や収穫量減少など、酒造業界には大きなインパクトです。そんな苦境が続く中でもいいお酒を造ろうと、蔵人達が日々工夫を重ねながらお酒造りに励んでいます。ベテランの麹室の担当者は「何年やっても一年目の気持ち」と言いながら、水分量や温度のチェックを入念に行っていました。



### 第96回 関東信越国税局酒類鑑評会で優秀賞を受賞

第96回 関東信越国税局酒類鑑評会にて純米酒の部門で、優秀賞を受賞しました。杜氏と蔵人たちが丹精込めて積み重ねてきたお酒造りが、このように高く評価されたことは、大きな励みであり、今季の仕込みに一層力が入ります。日頃よりご愛飲くださるお客様、そして良質な米を届けてくださる生産者の皆様をはじめ、真澄を支えてくださるすべての方々に心から感謝申し上げます。



※写真はイメージです

## MASUMI's ONLINE TALK

### 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  
株式会社 ネオ・エモーション  
代表 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、真澄諏訪蔵に実際お越しいただき一緒に楽しみました。



### 当日の様子

- 1 真澄のレセプションルーム・常盤蔵にて実施。朗らかな雰囲気。
- 2 マグロ料理でペアリング。マグロはどんな調理方法にもマッチ！
- 3 石橋社長のアツイお魚愛の話で大いに盛り上がりました。
- 4 神奈川県から盛り上げに来てくださった三崎恵水産さんご一行。

おいしいマグロ料理を食べられるのは…  
まぐろ問屋 二代目マル城 横浜平沼店  
神奈川県横浜市西区平沼1-40-17  
TEL 045-620-5167



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：2026年1月31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。