

BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2026 SUMMER
Issue 29

TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662



諏訪の風

写真 一 砺波周平

文 一 宮坂勝彦

諏訪の空には、ときおり、
少し不思議な雲が現れます。

まっすぐに伸びる雲、うねるように重なる雲、
まるで何かが空を渡った跡のような形。

この地には、諏訪湖の底に龍神が棲むという
古くからの言い伝えがあります。

水を司り、風を起こし、雲を呼ぶ存在。

空に浮かぶその奇妙な輪郭を見上げるたび、
人々は、湖の底と空のあいだに
見えない存在があることを感じてきました。

春、光がやわらかくなる頃、

雲はまだ淡く、ほどけるように浮かびます。

初夏、白い雲は輪郭を持ち、

空は少しずつ高さと深さを増していく。

夏が近づくにつれ、雲は力を蓄え、

空は龍が身を起す前のような

張りつめた気配を帯び始めます。

湖の水面が静かでも、

その底では何かが動いている。

空が穏やかでも、雲は確かに変化を告げている。

諏訪の空は、水と風、

土地の記憶とともに息づいています。

「課題解決」にとどまらない、
山との新しいつながりをデザインする



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

株式会社ヤソ 代表取締役
石橋鉄志さん

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、答えを探っています。今回は長野県茅野市でyasoブランドをプロデュースする石橋鉄志さんを訪ねて、お話を聞きました。手付かずだったり、持て余していた資源を、思わぬかたちで素敵なプロダクトに変えて差し出してくれるyaso。石橋さんは、どんな思いで、森の素材を生かした商品を生み出しているのでしょうか。

仕事の基盤にはエコデザイン
長期的な視座で成果を考える

石橋さんは、地域の課題解決につながる活動をされていて、いつも刺激を受けています。長野県の、しかも近いエリアでこういう動きがあるのが嬉しいです。まず、あらためて聞いてみたいのが、そもそも石橋さんが、yasoのような取り組みを担う志を、どこで育んできたのかについてです。

石橋鉄志さん(以下、石橋) 僕は美大出



身なのですが、大学生活を送っている頃、ちょうどエコデザインとかサステナブルデザインという言葉が出てきました。「デザインの領域でも、社会課題について考えるべきだ」と。僕自身も、それまではかっこいいものをつくって有名になってやろうみたいな感覚で美大に通っていたんですが、がらりと意識が変わって、エコデザインの最先端を学びたくなったんです。それで、行き着いたのがオランダの

デザインアカデミーの大学院でした。

—— どんな学校なんですか。

石橋 社会課題に対して、どんな解決策をデザインしていくか研究するんですが、めちゃくちゃ楽しかったですね。ただ、言語の壁は大きくて、言葉に頼らずになんとか絵や物で、コミュニケーションをとっていたので、人にいかに伝える

かを鍛えられたと思います。オランダの学校とはいえ、クラスメイトはほぼ海外からの留学生。さまざまなバックグラウンドを持つ人たちがひとつの教室に集まって、デザインをテーマに議論する体験は、とても貴重でした。

—— 帰国後は、どうしたのですか。

石橋 実は、就職活動は、一度もしたこ



めて、チャレンジし始めたのが2020年くらいのことです。

初めてつくった山の素材を標本のようにしたプロダクトが、思いの外評判が良かったんです。それで、片手間でやるのは難しそうだと思うようになりました。

—— 「Yaso」というブランド名、のちに会社名ヤソにもなるこの名前には、どういう意味を込めたのでしょうか。

石橋 最初は野に草と書いて「野草」みたいなブランドがでできないかと考えました。ただ、もうちょっと大きなテーマでいきたいなと思ったときに、八十の漢字を当てることを思いつきました。八百万の神というように、山の中には無限に魅力的なものがあると伝えたいなと思って。

ただ、始動から一年くらいは気が向いたらちよつと動かしてまた休んで、という感じ。それではもったいないと思い始めて、会社組織にして人を雇うことにしました。立ち上がりはそんな感じで、最初から大きなビジョンがあったというよりは、ふわつと始まったプロジェクトだったんです。

**課題解決の前に商品の魅力
両立するものを生み出すデザイン**

—— どのように Yaso のプロダクトは生み出されたのでしょうか。

**茅野で向き合うことになった
林業が抱える課題**

—— 茅野との関わりのきっかけは何だったのでしょうか。

石橋 茅野にいる小池耕太郎(木業社)との縁がきっかけです。彼とは、僕が大学生のときに同居人だったことがあるんですよ。その彼がUターンして林業を仕事にしている、毎年茅野に遊びに行っていた。彼の地元の仲間と東京からやって来る僕らとで、多いときは50〜60人もの人でキャンプをすることもありました。

そうやって遊んでいるうちに、林業の現場に行つて、担い手が少ない、お金にならないといった悩みもたくさん聞きました。いろんな課題を知っていくと、もしかしたら自分なりにアプローチできることがあるんじゃないかと思いは

石橋 僕にとつての山は、最初は緑の大きな塊みたいなものだったんです。だけど、落ち葉とか木の実を拾って解像度が上がっていく。それが自分にとって新鮮な体験だったんです。その感覚そのものを商品にできないかを考えました。そういった感覚を呼び覚ますプロダクトをつくれれば、山自体を身近なものに感じて、興味を持ってもらえる。その結果、林業が抱えている問題を解決するきっかけが見つかるとは思いませんでした。

—— 今は、赤松やヒノキなどを蒸留した精油が主力商品になっていますね。

石橋 これまで林業では捨てられていた

とがないんですよ。知人のつてを頼って、店舗設計の仕事をいくつかいたって、福岡県の田川郡という場所を拠点にフリーランスとして働いていました。周りにデザイナーはいないし、そもそもそのコンセプトや事業の構造など、自分が提案できるところは全部やっていた。こうと決めて、グラフィック、Web……とにかくデザイン周りでできることは何でもやっていました。

3年くらい経って、東京に出てきて、次第に仕事の規模も大きくなりましたが、それでもずっと個人でやっていた。そのときどきでいるいろんな人と組んで、僕がプロジェクトマネジメントをする体制をとってきました。

—— オランダで学んできたことは、石橋さんの日本での仕事に役立ちましたか。

石橋 うーん、どうなんでしょう。かなり概念的なものを学んできたので、直接的には影響はなかったかもしれないです。ただ、仕事ってどうしても近視眼的になりがちですが、俯瞰してプロジェクトを見ていく感覚を培ってきたと思うんです。たとえば、「まちづくりをしましよ」となったときに、短期的なぎわいをつくるより、長期的な文化やルールをつくるのが重要だという感覚を持って考えられる。そういう姿勢をデベロッパーさんたちが面白がってくれて、仕事につながってきた部分は、あるかもしれません。

葉や枝を蒸留すれば、木自体の価値を上げられるからです。たとえば木一本が一万円にしかならない現状を、五十万円に変えられれば希望があります。試行錯誤してきて、木の葉を精油に変えるなら、それができるとわかってきました。現在商品化しているお茶、精油、お香などは日常的に消費するもの。山の材料は大量にあるので、大量に消費していかなきゃいけない。

さらに、商品を使うことで木自体の価値を上げようと考えると、蒸留するのが一番効率がいいです。精油は、さまざまなフレグランスの商品として展開することもできるので、めちゃくちゃ可能性があとと思っています。

精油や関連商品をリリースしてすぐの頃は、取り組み自体に共感を持って連絡を





今回の選書テーマ

本の世界にも吹くクラフトの風

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。



「客になる」 乾隼人(発行・執筆)
「自分がいい客になるためには」を考えるエッセイ集。良い客であることによって得られる豊かな時間を言語化すべく綴った、読むと酒場に行きたくなるようなエッセイ。

私と著者である乾隼人さんとの出会いは、彼が編集する地域ガイドブックの印刷を担当したことでした。ライターとして多くの文章を綴っている乾隼人ですが、ご紹介する『客になる』は誰に依頼されたわけではなく、自分自身が書きたくて書いたものです。「いい客」とは、「一体どんな人でしょうか。この本のテーマは「客であること」を深く見つめ直すこと。「いい客になるには、どう振る舞えばいいのか?」という問いから始まり、そもそも「客」という存在を丁寧に紐解いています。世の中には「良いお店」を紹介する本は溢れていますが、「客の在り方」に焦点を当てた本はあまり聞いたことがありません。私は乾隼人の書く文章が大好きです。だから「いつか個人で本を作ったほうがいい」と、ずっと背中を押して続けてきました。念願叶い、彼が大切に育てた「冊の印刷」を担当できたことを心から嬉しく思っています。私が勤める藤原印刷では、ここ数年で個人の方が「自分が書きたいこと・伝えたいこと」を本にする依頼が増え続けています。お酒の世界に小規模ながらこだわりの詰り込んだクラフトビールやクラフトジンがあるように、本づくりの世界にも同じような温かな波が届いています。本の世界にもクラフトの風が吹き始めているんです。そして私たちは、想いを込めて「冊を作り上げることに敬意を込めて「クラフトプレス」と呼んでいます。

BOOK SELECTOR

藤原章次 - AKITSUGU FUJIHARA -

●PROFILE 1984年、東京都国立市生まれ。現在まで300冊以上の個人の本づくりを担当。2025年、ライツ社から「本が生まれるいちばん側で」を出版。同年、藤原印刷創業初の出版「クラフトプレスアーカイブ vol.0」の企画編集を担当。

【DATA】 藤原印刷
長野県松本市新橋7-21
https://www.fujiwara-i.com
@fujiwara_printing



SNSやブログで誰もが無料で簡単に言葉が届けられる時代です。それでもあえて時間とお金、そして手間をかけて本という形に残す人がいます。そこには100人いれば100通りの完全オーダーメイドな物語が存在します。こだわりの一杯を愉しむように、クラフトプレスで生まれた本を手に取り、その手触りを楽しむ読者も増えてきました。それは効率だけでは測れない愛着や心の充足を求めているからではないでしょうか。丁寧に醸されたお酒を味わうように、作り手の静かな情と熱に思いを馳せながらゆっくりとページをめくる。そんな豊かな時間を、一人でも多くの方に届けていきたい。世界中で「こだわりの一冊」を生み出そうとする人たちの想いに寄り添い、これからも私たちは、紙と言葉の可能性を信じて走り続けます。



くれる方が多かったです。だけど、最近商品本来の魅力がきちんと伝わりだした感触もあって、香りの良さへの反響が増えてきて嬉しい。精油単体で売られるハンドソープなどの商品にするのと、多くの人に興味を持って使ってもらえるようになる。商品展開についてはものすごく考えています。山には、ものすごい多面的価値があって、人間にとってもメリットがある場所です。それをどうやって持続するかは、僕らみたいな人たちが、既存の枠にとらわれないで考える必要があるはず。ボランティアではできないし、事業として持続的に取り組める方法を考えながらやっていく。この地域のため、この山のため、みたいな思いが先立つよりは、商

品の魅力を引き詰めていきたいですね。

選択肢を自らつくること、
選べる自由がある豊かさ

—— 近いうちに長野に引っ越して来る予定と聞きました。

石橋 突然僕が家を買ってしまったので、家族は驚いているとは思いますが(笑)。これまでも、子どもも丸一ヶ月茅野で過ごしたりしていますし、抵抗はないみたいです。

僕は東京も好きだし、面白い場所だと思っています。でも、いろんな仕組みができあがっているから、あまり自分ができることがないように感じる側面もあります。逆にここでは、自分が始めることで、人ととんとつながって、社会との接点もすごく実感できる。自分がいることで何か少しでも街が変わっていくんじゃないかと思えるんです。

責任も感じますけど、すごく心地いいことです。それに、やっぱり自然が身近にあるから心にもすごくいい。そのバランスが、すごく今大事ですね。

—— それが、石橋さんにとっての豊かさなのかもしれませんね。

石橋 そうですね。今までは逆に、今度僕だけが東京で小さな家を借りて、毎週通うことにはなるんですけど……。東京の会社のメンバーもヤソ全体のプラン



ディングとかプロデュースに継続して関わっているのが、東京が長野かによらずに、一つのチームになっっている感覚があります。それぞれ行ったり来たりがあることで、仕事のバリエーションも広がってくるので、すごくいい循環ができています。

僕が意識しているのは、選択肢がいっぱいあること。住む場所もそうだし、仕事の内容もそうです。僕自身、デザインをしながら宿泊施設の経営もするし、飲食店もつくるし、自分の仕事に制限をつくりたくない。一つのことを、突き詰めることにもめちゃくちゃ憧れがあるけれど、僕自身はそういう生き方はできない。それなら、デザイナー的視点でもっと幅広く選択肢をつくっていききたい。毎日いろんなところに行っていたいし、いろんな人と会いたいんです。そういう選択肢が常にあるのが、自分の一番の理想かな。最近は増やしやすい大変なことになっていくんですけど(笑)。それでも、たくさん可能性が目の前にある日々は、やっぱり楽しいですね。

profile

石橋鉄志 Tetsushi Ishibashi



1981年福岡県生まれ。主に東京と長野を歩き来しながら、国内外さまざまなプロジェクトのコンセプトデザインやディレクションを手がける。2021年9月に株式会社ヤソ設立。長野県茅野市に本社を構え、地域の林業事業と連携し、商品を企画・製造・販売。「日本の森の香り」を暮らしに届けるフォレストフレグランスメーカーとして、精油や茶などが人気を呼んでいる。東急リゾートタウン茅科内では地元産の食材を取り扱う「EMMA's FOOD&GROCERY」を運営。2026年には、台湾への出店も果たした。

yasō
A SHARE FROM THE FOREST.

WEB



Instagram



小林耶摩人 / Yamato Kobayashi

1983年茨城県笠間市生まれ。2006年法政大学国際文学部卒業。2013年茨城県窯業指導所成形科修了。額賀章夫氏に師事。2015年笠間市にて独立。

撮影協力 / 取扱店

うつわ祥見
UTSUWA
SHOKEN
KAMAKURA

うつわ祥見 KAMAKURAの本店。白と黒を基調としたモノトーンの空間で、月に一度のペースで作家の個展を開催いたします。2025年秋、小町通りから移転しました。鎌倉駅西口からトンネルをくぐり、大仏へ向かう道の途中にあります。うつわを愛することは日々を愛すること。人の手に包まれる素朴で美しいうつわを伝えています。



[写真 西部裕介]

〒248-0017 神奈川県鎌倉市佐助1丁目18-20
☎0467-23-1395 12:00 ~ 18:00 不定休
<https://utsuwa-shoken.com/gallery>



NAME 粉引くみ出し

DATA φ 8.5 高さ 5.5cm
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。

夕暮れが少しづつ長くなり、風が家の中を通り抜ける季節。冷蔵庫から取り出した「真澄すずみさけ」を、この器に静かに注ぐ。

器の内側に光が溜まり、酒の色がやわらかく映る。口縁は主張しすぎず、手に取ると自然と指が収まるかたちで、氷を入れ

ずとも、ひんやりとした気配が手元に伝わってくる。すずみさけの軽やかな酸とほのかな甘みが、この器に注がれることで、どこか穏やかに、落ち着いた表情を見せる。

縁に口を寄せると、酒の香りより先に、器の静けさを感じられるのも印象的だ。

縁側や窓辺、夜のはじまりの時間。音楽を流すでもなく、特別な肴を用意するわけでもない。ただ、この器にすずみさけを注ぎ、季節が移ろっていくのを味わおう。
(文 | 宮坂勝彦)

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



Trois Vague
〒392-0027 長野県諏訪市湖岸通り 4-4-7 月・火定休



(有)山田養蜂場
〒392-0006 長野県諏訪市元町 3-2 水曜定休

Trois Vague トロアヴァージュ

教えてくれたのは 営業部 千代

諏訪の地元食材を大切に使い、素材の味わいを最大限に引き出すフレンチレストランです。シェフは「地産地消ができればベストだけど、地元だからといって美味しくないものはいくらもありません」と語ります。実際に諏訪市後山産の豚肉は格別の美味しさでオープン時から長年使い続けています。後山の養蜂家から届く蜂蜜も欠かせない存在です。野菜は埼玉県深谷出身の生産者が諏訪と深谷の両方で栽培しており、季節を問わず新鮮な野菜を安定供給しており、冬のブロッコリーなどは埼玉から直接運ばれます。シェフ自身も庭で野菜作りに挑戦したものの難しく、現在は地元の方々から分けていただくこと



も多く、ほぼ全ての野菜が地域のものです。また自家製のパンも焼き立てで絶品です。今回のデザートには真澄の酒粕をトリュフやクッキーに使い繊細な味わいを演出して頂きました。メインディッシュが美味しいのはもちろんですが、サラダ・ドレッシングやスープもこだわりを感じてとても美味しいのと、シェフ、奥様いつも気さくに話ができ楽しい時間を過ごすことができますので、家族のイベントや特別な方々との食事をする際に通っています。

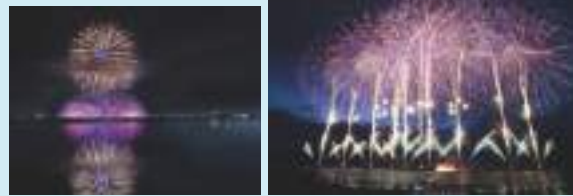
(有)山田養蜂場

教えてくれたのは 企画部 三好

海外の友人が真澄に遊びに来てくれた時、「あの近くにあるお店は何？」と興味を持ち、一緒にお店に伺ったのが、最初の来訪でした。店内では10種類以上の蜂蜜を試食できるようにしており、おすすめコメントや特徴が書かれたシートを見ながら好みの味を探す時間がとても新鮮でした。私のお気に入りには桜のはちみつ。口に入れると、スツキリと優しい甘みの後に桜の華やかな香りが鼻にぬけていきます。

昨秋の新酒祭りでは、初めて出店していただき、ヨーグルトと蜂蜜と真澄の「銀撰」で作った山田養蜂場オリジナルのカクテルが大好評でした。蜂蜜の多様な楽しみ方を提案して下さる素敵なお店です。真澄から徒歩3分ほどの距離です。ぜひ真澄でお買い物やされた後に立ち寄ってみてください。

Seasonal SUWA Summer 諏訪湖を彩る夏の花



画像提供：諏訪市

諏訪湖といえば全国的に有名な「諏訪湖祭湖上花火大会」。毎年8月15日に夏の夜空を彩る諏訪の風物詩で、夜空と湖上に光の華を咲かせます。四方の山々に花火の音がこだまするため迫力満点。湖上に咲く水上スターメインは諏訪湖ならではの魅力です。人混みを避けて花火を見たい方には、7月下旬〜8月末まで開催するサマーナイト花火がおすすめです。短時間で気軽に夏の諏訪を楽しめます。

香り野菜と鶏そぼろのエスニック和え麺



MASUMI's Table 真澄のある食卓

教えてくれたのは

大塩あゆ美



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」。もどく手がける。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)、「超元気になる!あゆみ食堂のワンプレート」(家の光協会)がある。

家庭でも簡単に作れる、季節のお酒に合うレシピを紹介。レモンやライムを思わせる爽やかな香りとお酒には、爽快な香り溢れるエスニックテイストの麺料理を合わせて。豊かな香りやみずみずしさ、お酒と料理どちらからも漂ってきます。暑くなるこれからの季節にもツルツルッと召し上がれます。

季節のお酒

夏の高原を吹き抜ける透明感ある風、生命力に満ちた草花の佇まいをイメージして仕上げました。白麹由来のほのかな酸味をアクセントに、軽快で爽やかな口当たり。涼を楽しむ夏の定番酒としてお楽しみください。

分類 / 純米吟醸酒
出荷時期 / 夏季限定(2026年4月11日発売)
原材料名 / 米、米こうじ
米の品種 / 長野県産 美山錦、兵庫県産 山田錦
精米歩合 / 55%
アルコール分 / 14度
飲み方 / ◎冷酒・○常温・×燗酒
保存方法 / 冷蔵所



材料：2人分

- ・麺(乾麺のフォー) … 200g
- ・紫たまねぎ … 1/4個
- ・小ねぎ … 2本
- ・キュウリ … 1本
- ・ミント … お好みの量
- ・パクチー … お好みの量
- ・セロリ … 10cmほど
- ・大葉 … 3〜4枚
- ・レモン … 1/2個 (好みて増やしても)

【鶏そぼろ】

- ・鶏ひき肉 … 150g
- ・米油 … 小さじ1
- ・ナンプラー … 小さじ2
- ・胡椒 … 少々
- ・塩 … ひとつまみ
- ・パクチーの根(あれば) … 2本分

【タレ】

- ・ナンプラー … 大さじ2
- ・水 … 大さじ3
- ・砂糖 … 大さじ2
- ・ニンニク … 1/2片
- ・鷹の爪 … 1/2本

作り方

- ① そぼろを作る。フライパンに米油を入れて中火にかけ、ひき肉を入れてほぐしながら炒める。肉の色が変わったらすべての調味料を加えて炒め合わせる。
- ② タレを作る。ニンニクと鷹の爪はみじん切りにする。ボウルにすべての材料を加え、砂糖が溶けるまでしっかりと混ぜ合わせる。(砂糖が溶けにくい場合は、水を湯に変えてあらかじめ溶かしてから他の調味料を合わせると良い)
- ③ 具材を切る。紫たまねぎは薄くスライスして10分ほど水に晒してから水を切る。小ねぎは小口切り、キュウリは5mm角、パクチーは2cmほどのざく切り、セロリは薄くスライスしておく。
- ④ 鍋にたっぷりの湯を沸かし(約2ℓ)、沸いたら麺を4〜5分茹で、冷水でしめる。器に大さじ2ずつタレを入れておき、麺を2等分にして盛る。麺のぬめりを取り、コシや弾力が出るよう冷水でしめるのがポイント。
- ⑤ ④に①と③をバランスよく盛り付けたら出来上がり。食べる時にレモンを絞って、しっかりと混ぜ合わせる。タレは好みて足す。



夏季限定

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

白麹を用いてほのかな酸味をアクセントに
仕上げました。新しい夏酒です。



原酒係*として日々きき酒をしています。季節商品の中で特に安定した品質と美味しさを保っていると感じるのが、すずみさけです。自宅では、タレの酸っぱさにすずみさけの酸味が抜群に合う冷やし中華と楽しんでいます。一番のお気に入りには、塩味のポップコーン。ポップコーンの軽やかさと塩気で、四合瓶が一本あつという間に空いてしまいます。

※お酒を瓶に詰める前に、味の最終調整を行う担当



製品部 小澤

SHIROKOJI-AMAZAKE 白こうじあま酒

白こうじ特有の酸味とあま味が相まって、
爽やかで飲みやすい味わいです。



夏季限定



経営管理部 藤森

もともとあま酒が得意ではなかったのですが、この商品はヨーグルトのようにさっぱりしながらあま酒の風味も感じられとても美味しく感じました。家族にも「今まで飲んだことのない味ですごく美味しい」と気に入ってもらえました。あま酒が苦手だという方にこそぜひ試していただきたいです。夏には凍らせてシャーベットにするのもおすすめです。

YUZUSHYU ゆず酒

柚子果汁を自家製焼酎にブレンド。
爽やかな香りと程よい甘みを具えた逸品です。



DM部 今井

柑橘の皮の風味がきいているので、さっぱりと楽しめます。果汁のおかげでアルコールを感じにくく、飲みやすいためベース配分に要注意です。夏におすすめの飲み方はビール割り。ビールとゆず酒を、4:1で割るのがベストです。ショップではかき氷にかけることをおすすめしていますが、個人的には無糖のヨーグルトにかけて味わうのがお気に入りです。

MASUMI NEWS

真澄 蔵開き2026開催決定!



真澄蔵元で「第2回 真澄 蔵開き2026」を開催します! 真澄のお酒の提供や地元の飲食店、お楽しみ企画など蔵元だからこそ楽しめる内容を詰め込んでお待ちしております。先着順・事前予約制のイベントになりますので、ご予約はお早めに。

5月30日(土)
1部:10時~13時 2部:14時~17時



詳細はこちらから



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」を開催します。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。



詳細はこちらから



5月12日(火)【東京会場】 浅草ビューホテル
7月16日(木)【大阪会場】 オービックホール
9月24日(木)【長野会場】 ホテルメトロポリタン長野

酒造りはひと区切り

3月30日の「掛け留め」(最後の仕込みを終えたタイミング)をもって、今季の酒造りがひと区切り。4月末に酒造りに関わる全ての工程が終わる「皆造」を迎える予定です。掛け留めに合わせて、季節蔵人の皆さんの勤務も終了しました。冬の間、元気な蔵人たちの声とともに活気にあふれていた富士見蔵。朝早くからそれぞれの持ち場で蔵を支えてくださったことに心より感謝しています。また10月に会いましょう!



日本酒セミナー好評開催中

2025年にモニター運用を経て、「日本酒セミナー COURSE白妙」が今シーズンより本格スタートしました。座学やテイステイング、七号酵母が見つかった特別な場所の見学などで、日本酒の魅力をお伝えするセミナーです。初心者の方でも気軽に楽しんでいただけますので、ご興味のある方はぜひご参加ください。



蔵元ショップ Cella MASUMI NEWS

NEWS 1

耐熱ガラスでロゴマークを表現! HARIO×真澄のコラボアクセサリー

耐熱ガラスメーカーのハリオ社製アクセサリーを販売中。ラインナップはネックレスとピアスとブローチ。1つ1つ異なる表情は、職人によるハンドメイドならではの、コラボ商品以外にも多数のアクセサリーを販売しています。



NEWS 2

樹齢200年超の黒松がお出迎え! 季節ごとに異なる表情を楽しめます

セラ真澄のテイステングルーム・松の間に隣接する中庭には、樹齢200年を超える大きな松が鎮座。冬は寒さから身を守る雪吊りが施されていますが、暖かくなるこれからの季節は、青々とした迫力ある姿をご覧ください。



NEWS 3

真澄の酒粕を使ったバスパウダー 心地よい香りで至福のバスタイムを

日本の美と健康の知恵を世界に発信するウェルネスブランド・TOJI(とうじ)の、真澄の酒粕を使ったバスパウダーを販売中。高品質な酒粕と天然塩がそのまま用いられた入浴剤は、華やかな甘い香りです。



BREWのご感想をお待ちしています 抽選で真澄のお酒をプレゼント

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9月上旬に発売予定の「真澄ひやおろし」をプレゼント!(9月末~10月発送予定)



応募フォーム
感想募集締切
9月1日(火)



ACCESS 長野県諏訪市元町1-16 ☎0266-57-0303

営業時間: 10AM ~ 5PM (試飲受付は 4:30PM まで) 定休日: 水曜
駐車場あり JR 中央本線上諏訪駅から徒歩 15分、タクシーで5分



ご来店の方にステッカープレゼント!

セラ真澄にお越しの方に、真澄オリジナルのロゴステッカーをプレゼントします! 点線で切り取り、ショップまでお持ちください。有効期限はありません。





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4月22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。