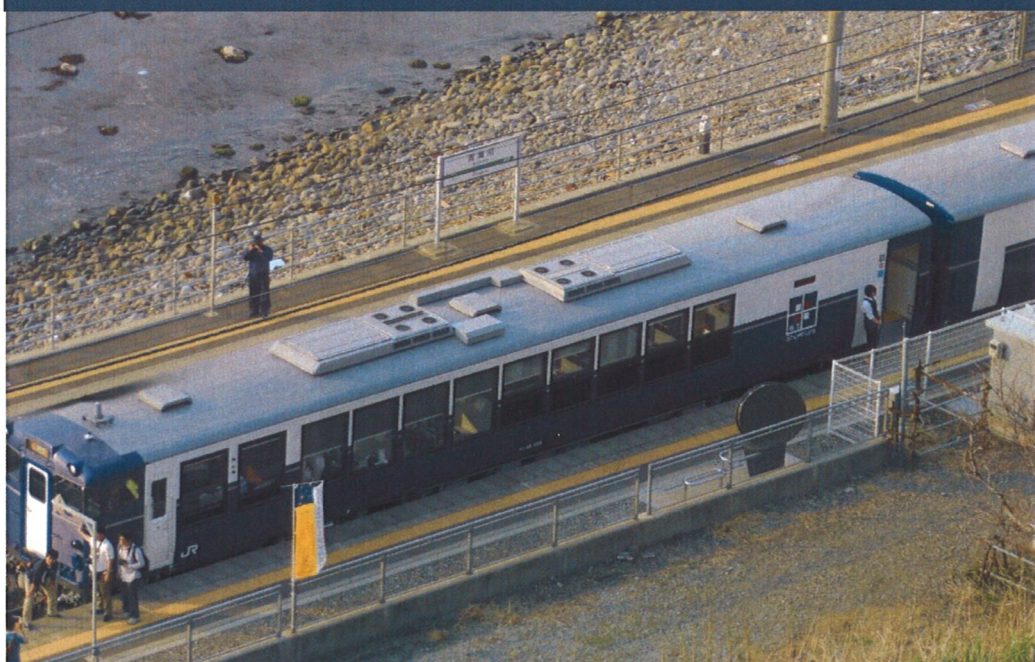


のんべえ毎日

平成 26 年 5 月号/通算 212 号

20 才未満の飲酒は法律で禁止されています。

「酒」がコンセプトのイベント列車 越乃syu*kura号発進!



新潟の食と地酒を堪能できる「のんべえ」には夢のような列車。その車体は「撮り鉄」にも人気!

今月から運行されたイベント列車「越乃syu*kura号」は運行開始以来常に満席の大人気とか。朝高田駅を出発した列車はお昼ころには十日町に到着。午後から折り返して夕方当店のある「青海川駅」(日本一海に近い駅で知られている)で約二十七分停車します。

運行開始の五月二日には沢山の「撮り鉄」や海には多くのサーファーが集結して大歓迎。

列車の中ではジャズの生演奏を聴きながら蔵元さんによる日本酒談議も聞ける利き酒コーナーもあるというまさに「のんべえ御用達列車」です。

もし、この列車に乗ることがありましたら是非海岸と反対の崖の上を見上げてください。赤い米山大橋の隣に建つ当店が見えます。

ご一報いただけましたらお店から手を振って歓迎させていただきます。

青海川



酒の新茶屋オリジナル酒復活発売!
純米吟醸 煮濾過 生原酒

限定 15 号 限定販売中

720ml
1,755 円
新潟第一酒造(上越市)

四季で味わう日本酒



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。

酒の新茶屋 2 階ぎやらい BOR

5 月 30 日(金)まで
70-80 年の少年の夢

DREM ORIGENETION

星月展

展示開催中!



食べ物や

飲み物には、

陰と陽があります

日本では、暑い時は身体を冷やすために陰性の食べ物であるナス・胡瓜などを使ってさっぱりとした料理をたべますし、寒い時には体を温める陽性の食べ物である穀類や根菜類の大根・人参などで鍋料理などがよく食卓に上がります。

お酒の陰と陽からいうと、世界的には暑い熱帯の地方ではテキーラやラム酒などを冷やす陰性の酒が主流で、寒い地方の北極圏やロシアなどでは体を温めるウォッカやジンなど陽性の酒が飲まれています。

温暖で四季のある日本では陰と陽の中間の中庸タイプの酒として日本酒やビールが多く飲まれています。それでも、夏の高温多湿の日本、さすがに体を冷やす食べ物や飲み物がほしくなりま

四季を楽しむ

日本酒の魅力

△は陽性 ▽は陰性をあらわしています。

秋

●季節は▽に向かう季節
穀類や豆類などのものが多い。
お酒はしっかりと味のじめる純米酒のぬる燗などでどうぞ。

冬

●季節は▽に向かう季節
根菜類は身体を温める△のものが多い。
お酒は熟した純米酒などで燗酒でますます△に向かう酒。

春

●季節は△に向かう季節
葉菜や山菜は比較的▽のものが多い。
お酒は寒造り新酒の季節なので常温(中庸)かやや冷やした▽の飲み方

夏

●季節は△に向かう季節
実のなる野菜などはからだを冷やす▽のものが多い
お酒はよく冷やした▽の吟醸酒や冷酒など

日本酒は季節に合わせた飲み方ができる世界でも珍しいお酒です。

春と秋はともかく、日本の夏はどちらかというと熱帯気候で、冬は寒冷気候に近くなります。

四季のある日本の酒「日本酒」が、中庸の酒から時には陰性の酒や陽性の酒に変化することができるといふことは日本人にとって大変素晴らしい事だと思いませんか？

春や秋なら常温の中庸の酒で、夏は冷やして陰性の酒に、冬は燗酒にすれば陽性の酒にと自在に変化できるというのは日本酒の最大の魅力だと思えます。併せて、雪見酒・花見酒、月見酒など季節の風流を愛でながら飲む楽しさも四季のある日本ならではの。

日本人の豊かな感性が日本酒の魅力を一層深いのにしてくれています。

店長おすすめの逸品

「からむし」のカルシウムはほうれん草の約57倍！

「からむし麺」は麻の葉の若葉を粉末で練りこんだ練りうどんです。「からむし」のカルシウムはほうれん草の約57倍、カリウム・ビタミンB1・B2は約2倍という驚きの栄養価！**栄養満点、のどごしつるっと！**日本酒との相性も抜群。今年の夏にぜひハマってみてください。



からむし麺 1把 200g **415円** 税込

酒の新茶屋地酒頒布会

いかがで酒の会



今月のお酒五月

■純米吟醸 青海川
仕込み 15 号無濾過生原酒
新潟第一酒造(上越市)

・アルコール度数:16%
・精米歩合:55%
大変お待たせいたしました。
当店オリジナルラベルで「越の
白鳥」の純米吟醸仕込 15 号
で蔵出ししていただきました。
原酒でありながらキレの良い
のどごしは当店青海川の風
景を彷彿とさせてくれます。

■松乃井 吟醸生酒
松乃井酒造場(十日町市)

・精米歩合:50%
・アルコール度数:15%
地元の人に愛される地酒づく
りと手を抜かない昔ながらの
手法こだわる地酒蔵としての
信条を貫いている酒蔵。独特
な旨味をもった味わいをじっ
くりと味わってみてください。
「会の酒」初登場の酒蔵で
す。

「いかがで酒の会」は毎月
ご自宅へ旬の地酒をお届け
します。720ml×2本
セット
毎月 3,800 円会費
■送料など諸費用すべて込
■ご入会随時
■お申し込みは 酒の新茶屋

入荷しました! 旬の酒情報

雪洞
吟田川無濾過吟醸
雪中貯蔵
代々菊醸造(上越市)
720ml **1,850** 円



待ちどおしい!

6月中旬

呑み切りとは 貯蔵タンクの呑み口(吸み
だしコック)を初めて切って「今年の出来
は・・・」と確かめる酒蔵の行事です。



6月上旬
氷室点前とは 雪の季節にじっくりと発
酵させた純米吟醸酒を氷点貯蔵(0度前後)
し、穏やかなみずみずとまろやかさを引き出
した初夏から夏の冷酒です。【やや辛口】



6月上旬
麹米(蓋麹使用)には山田錦。掛米には亀の
尾をつかった贅沢なお酒です。旬の肴で伝統
の「シママヤ」を実感してください。【辛口】



朝日山 吟醸
初呑切り
朝日山酒造(長岡市)
720ml **1,460** 円

美の川
純米吟醸氷室点前
美の川酒造
(新潟県長岡市)
720ml **1,780** 円

亀の王
純米吟醸生貯蔵酒
久須美酒造(新潟県長岡市)
720ml **1,545** 円
1800ml **3,085** 円

悪酔いの原因であるアセト
アルデヒドの分解を弱め
て、二日酔いと同じ症状に
なるので結果「酒」が飲み
たくなるそうです。
アルコール依存症や中毒
の処方薬として医師の処方
が必用です。

のんべえ

酒がキライになる薬が
ある、本当?
@おれが女性の前は
決して口にはいりません。

酒屋にとつてはあまり飲
迎は出来ない話なので
が・・・
「酒」が嫌いになる薬があ
るそうで、その生も「アン
タブス」。女性の前では決し
て言わないでくださいな。

山麩の純米酒を1年間瓶で寝かせたお酒です。

■きしなみ酒店オリジナル酒
【であい：山麩純米熟成酒】 中口タイプ
<http://t-sakaya.com/SHOP/SU100039.html>
720ml **1,260**円

※このお酒のご注文は「きしなみ酒店」
さんに直接お願いいたします。



小さな酒屋 (有)きしなみ酒店)
福島県福島市天神町 1-24
電話 **024-534-3940**

県外の笑売仲間情報
福島駅から徒歩数分の天神
町にある「小さな酒屋 きし
なみ酒店」さんは、当店と
「日本酒」で知り合った「笑
売仲間」です。
当店には無い福島の地酒を
中心に県外のお酒も揃って
います。お店もHPもぜひ一度
覗いてみてくださいね。「酒の
新茶屋から」の一言で何かサ
ービスあるかもです。

参加者募集中!!

柏崎の古民家を訪ねる旅

とき 平成 26 年 6 月 18 日(水)

- 旅先 ○築 140 年の古民家レストラン「味楽庵」
 - 近世・近代の越後の和風建築「飯塚邸」
 - 「酒の新茶屋」、ギャラリー「BOR」でお茶タイム
- 日本一海に近いところにある駅青海川駅までの散策もできます



参加費 お一人様 財団会員 4,000 円、一般 5,000 円

集合 くびき駅 ほくほく線 直江津方面より 9:30 着
十日町方面より 9:47 着

日程

10:00 ほくほく線くびき駅 集合

10:40 柏崎市 飯塚邸 0257-22-5555

11:15 出発

12:00 「味楽庵」で昼食 0257-28-2116

築 140 年の古民家で食事をいただきます。
旬にこだわったおもてなし料理をお楽しみください

13:00 出発

13:40 青海川の「酒の新茶屋」でほっとタイム 0257-26-2522

休憩(お茶)と主人の片山さんの酒談義(新潟の地酒の試飲もあります)。
天気がよければ日本海に一番近いところにある駅「青海川駅」の景色も
お楽しみいただけます。

14:30 出発

フィッシャーマンズケープ でお買い物

15:15 出発

16:00 ほくほく線くびき駅 着

ほくほく線 直江津方面へ 16:44
十日町方面へ 16:45

先着 20 名です。お早めにお申込みください。

●お申込先●

公益財団法人 雪だるま財団

上越市安塚区安塚 722-3

TEL 025-592-3988

FAX 025-592-3324

申込書

氏名

電話

ほほえみ巡り旅 上越

「ほほえみ巡り旅」の情報はこちら! <http://www.hohoemi.yukidaruma.or.jp/>

参加者募集中!

古民家を訪ねて
酒の新茶屋で
一服がてら
試飲もできる
初夏の
「日帰り旅」
癒されたい
癒されたい



上越市の「雪だるま財団」が企画する「ほほえみ巡り旅 上越」で、当店がルートに入った素敵な旅です。
当店からは日本海を眺めてゆっくりとご休憩 & 新潟の地酒の試飲をお楽しみいただけます。
午前十時集合のゆったりとした日帰り旅です。で、地元は勿論ですが、県外の方の参加もお勧めです。お申込みお問い合わせは「雪だるま財団」へ。



味楽庵

燗冷ましコープ

■平成二十五年度全国新酒鑑評会の受賞酒が発表になりました
■全国から今年の新酒の最高峰が競い合ういわば野球でいうなら「日本酒の甲子園大会」のようなものです
■この鑑評会は明治四十四年に始まって、なんと今年で一〇二回目
■数ある鑑評会の中でも最も注目される鑑評会なのです
■今年の出品数は全国から八四五点
■その中から入賞数は約半分の四四二点
■そして更に品質が認められたお酒が金賞を受賞します
■今年の金賞受賞は二百三十三点でした
■もちろん金賞受賞のお酒は優秀ですが、考えてみれば審査員も人間です
■味の感性はそれぞれ違いますし、その蔵のすべての酒が最高という保証はありません
■受賞に一喜一憂するといふのも?です
■ですが百年以上も続くこの鑑評会の意義は大きいと思えます
■切磋琢磨して各蔵元が「今年こそ最高の酒を」という気概を世に問う舞台
■今年には新潟県内の十五蔵が金賞受賞しました
■この鑑評かが終わると季節は春から初夏へと移っていきま

酒の新茶屋 店長

●北陸高速道米山インターから1分。国道8号線沿い「米山大橋」入口

北国街道/越後地酒の関所

酒の新茶屋

〒949-3661 新潟県柏崎市青海川 872 電話 0257-26-2522 FAX0257-35-5333

■定休日/毎週水曜日 HP 検索→酒の新茶屋

酒の新茶屋フリーダイヤル 0120-980-885 (9:00-21:00)

