

のんべえ毎日

20才未満の飲酒は法律で禁止されています。

平成26年10月号/通算217号

新潟地酒列車レポート

越乃景虎
特別純米酒
洞窟貯蔵酒

「杜々の森」の名水仕込みをじっくりと昔ながらの横穴で熟成させました。



年一回
限定入荷

1800ml(税込)
3,240 円
720ml(税込)
1,730
諸橋酒造(長岡市)

「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。



車外の風景と地酒を楽しみながらゆったりと生演奏も楽しめます。

【写真説明】車内では君の井酒造(新潟県妙高市)さんが地酒の話と一緒に試飲会。

「写真説明」車内では君の井酒造(新潟県妙高市)さんが地酒の話と一緒に試飲会。
車外の風景と地酒を楽しみながらゆったりと生演奏も楽しめます。

「青海川駅」では上り五分、下りは二十七分停車します。今月号の「のんべえ毎日」で、楽しいイベント列車搭乗のレポートをさせていただきました。「一度は乗ってみたい」「shukura号って何があるの?」という皆さんにぜひ、「ご覧くださいね。続きは次ページへ」

「越乃景虎」では上り五分、下りは二十七分停車します。今月号の「のんべえ毎日」で、楽しいイベント列車搭乗のレポートをさせていただきました。「一度は乗ってみたい」「shukura号って何があるの?」という皆さんにぜひ、「ご覧くださいね。続きは次ページへ」

旅のお伴は新潟地酒! BGMには小粋なジャズの生演奏!

サスガ新潟!と言えるイベント列車に乗ってきました。

JR東日本が今年のゴールデンウィークから運行開始の「越乃shukura号」は、列車に揺られながら美味しい新潟の地酒を堪能できるという夢のような列車です。

さらに!ジャズやクラシックの生演奏付というのですから運行以来一度は乗ってみたいと思っていました。

しかも、当店からいつも見えていたその洗練された青い車体。先日も全国放送某「朝のワイドショー」で紹介されたこともあって放送以来青海川駅ホームには「撮り鉄」らしき人影がいつもより多く見られるようになりました。

「青海川駅」では上り五分、下りは二十七分停車します。今月号の「のんべえ毎日」で、楽しいイベント列車搭乗のレポートをさせていただきました。「一度は乗ってみたい」「shukura号って何があるの?」という皆さんにぜひ、「ご覧くださいね。続きは次ページへ」

酒の新茶屋 2階ぎやらりいBOR

くりきゆえこ

トールペイント
教室作品展

11月1日(土)
~30日(日)





▲車内アテンダントが地酒のサービス。
当日のお酒は「越の誉生貯蔵酒」



▲サービスカウンターで試飲チケットを
ゲットして、さて！どれにしようか・・・



▲十日町駅で折り返しの
発車時刻まで市内散策。
駅から徒歩5分ほどの商
店街にある「ZIKKA」
で美味し～い田舎定食。

十月十七日(金)の「越乃 Shu*kura 号」に乗ってきました。毎回お店の上から青海川駅に止まる列車は見ていましたが運行中に一度は乗って皆さんにご報告を！と、楽しみにしていました。
女子四人の日帰り旅。実は飲めるのは二人だけ。それでもみんな修学旅行のようにウキウキと青海川駅から乗りました。
平日の為、思ったより混んでいませんでしたがその分静かに途中クラシックやジャズの生演奏をじっくりと堪能することができました。
車内での蔵元イベントは日によって交替でいろいろ変わります。当日は妙高市の「君の井酒造」さん。Shu*kura 号のオ

ジャズの生演奏を聞きながら
列車の中で蔵元さんが試飲会
夢のような「のんべえ列車」に
乗ってきました♪

越乃 Shu * Kura 号乗車レポート



▲乗車記念に長岡駅ホームでゆる
キャラ「なっちゃん」と一緒に
記念撮影してもらいました♪



▲蔵元さんと差向いでじっくり
と試飲しながら日本酒談議
が聞けます。



▲流れる外の景色を眺めなが
らチョイスした地酒を楽しみ
中。し・あ・わ・せ～♪



16:49 青海川駅到着
。日本海に沈む夕日のドラマチックシーン

蔵元さんの半纏を借りて記念撮影。
君の井酒造の霜鳥さん
ありがとう♪
ごし、帰りの列車に。
復路の長岡駅で乗車の証
写真真を撮って青海川へ。
期待以上の夕陽が待って
いてくれました。



リジナル大吟醸は、「君の井」さん。なかなか高くて手が出ない大吟醸ですが一合で手頃な価格が自分用、お土産用におすすめです。
試飲と演奏と女子同士の楽しい会話であつたという間に終点十日町駅到着です。
十日町で帰りの列車までの二時間を昼食と散策で過



■オリジナル大吟醸「君の井」
なんと！精米歩合三五%

180ml 1,000円



■オリジナルコースター
売店で売っていました。
6枚組で300円。



■長岡駅でいただいた旗
ホームの駅員さんからい
ただいたので¥0でした。



■オリジナルぐいのみ
乗車記念にこれだけは！
袋付でした。

オリジナルグッズで
旅の思い出つくり

酒の新茶屋地酒頒布会



今月お酒 10 月



熟成の違いをのみくらべてみましょう。

■大洋盛

純米吟醸 10 年古酒

米+水+人十年

大洋酒造(村上市)

・精米歩合:55% ・辛口

・原料米 五百万石

・アルコール度数:15%

10 年の間蔵の土蔵で育んだ至福の味をお試ください。

■お福正宗 冷や卸し

槽垂(ふなだれ)原酒

お福酒造(長岡市)

・精米歩合:70% ・辛口

ほどよく熟成したコクのある原酒です。ロックから燗まで。

「いかがで酒の会」は毎月ご自宅へ旬の地酒を720ml×2本セットをお届けします。

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 酒の新茶屋まで



「地酒とお弁当」のこんな贅沢なセット商品もあります。

Shu*kura号 に乗ってみたい方へ 車両は三両で一両目が「らくらくボックスシート」でこちらは地酒やお弁当がセットの企画商品です。 私(新茶屋女将)の場合は三両目の指定席で乗れる車両で青海川駅から十日町駅往復を楽しみました。週末割引券を使って指定席券含んで三六〇円でした。 真ん中の車両が生演奏・売店・試飲のできるイベント車両です。 一両目と三両目の乗車料金など内容が違いますので詳しくは駅案内やホームページで

越乃shu*kura号 女将の乗車報告はブログ

でもご覧になれます。

■酒の新茶屋女将のブログは

検索→青海川夢物語

2014年 10 月 17 日掲載

ご確認ください。 ■乗車しての素朴な感想 こんな楽しいイベント列車「さすが！地酒王国だ」というのが一番の感想です。「のんべえ」だけが楽しいかと思いきや、生演奏もあるので飲まなくても十分楽しめます。 それと想像はしていましたが「撮り鉄」「乗り鉄」らしき男性が目立ちます。遠くは島根県の男性も同乗していました。たしかにどちらも一度は乗って自慢したくなる列車ですね。



新潟の酒蔵 & まちめぐり

新潟地酒を

一冊五百円(税込)で

来年の「酒の陣」の情報も先取り。 地酒王国と言われる「新潟」の八十九の蔵元がイチオシの「この一本」を紹介しています。 「酒屋さんに聞きました」コーナーでは、酒の新茶屋もご協力させていただいています。 この秋から冬にかけてのイベント情報も満載。新潟地酒ファン必携の一冊です。お求めは酒の新茶屋または県内書店、アマゾンで。

のんべの正道を行く のんべ塾

「肉ジャガ」は 酒の肴の大傑作！

ジャワのジャガタラから伝えられたという「ジャガイモ」。日本人はお得意の煮込み料理でジャガイモと肉をドッキングさせて素晴らしい酒の肴を発明しました。

ジャガイモのビタミンCはアルコール分解を早めて肉のタンパク質は肝臓を保護してくれます。

肉ジャガはもともとは酒の肴として日本人が発明した大傑作と言えます。

※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。

【奈良萬純米大吟醸斗瓶罍い】

<http://www.t-sakaya.com/SHOP/YM100018.html>

1800ml 6,480 円 (税込)



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。

限定 48 本 12 月上旬発売 予約受付中！

年末を前に十一月発売地酒の先取り情報

この酒がなければ「大晦日」っていう気分になれないね。

●今年の新米で仕込んだ新酒です。

●お歳暮商品としておススメ

除夜の鐘を聞きながら今年一年を振り返り、くる年に思いを馳せて飲む。数量限定販売につきご予約はお早目に。どうぞ



- 蔵元 朝日酒造(長岡市)
- 使用米 五百万石(平成 26 年産米)
- 精米歩合 麴米 50% 掛米 55%
- 日本酒度 +6(辛口)
- アルコール度数 15%
- 11 月下旬蔵出し 予約受付中

朝日山 ゆく年くる年 新酒吟醸

化粧箱入 1800ml **3,205** 円(税込)
 化粧箱入 720ml **1,545** 円(税込)

●早くも予約殺到中！雪中梅 特別本醸造



「雪中梅」は、あくまでも「日本酒」づくりの真髄を貫き通す数少ない蔵元です。銘柄も普通酒・本醸造・純米酒・特別純米酒そして、出品用のための吟醸酒をごく少量だけ仕込みます。この特別本醸造は 11 月中旬に、新潟県内特約店のみの限定で販売されます。地元産五百万石を 100%使い、自家井戸の柔らかい水で仕込んだ上品な甘さが至福の時を演出します。

- 蔵元 丸山酒造場(上越市)
- 精米歩合 60%
- 日本酒度 -3.5(甘口)
- アルコール度 16.2%
- アミノ酸度 1.2

■雪中梅 特別本醸造

1800ml **4,320** 円(税込)
 720ml **2,290** 円(税込)

※720ml のみ化粧箱付の価格です。

「八海山」の 11 月～3 月までの季節限定しぼりたて生原酒です。

- 蔵元 八海醸造(南魚沼市)
- 精米歩合 60%
- 日本酒度 +4
- アルコール度数 19%
- 本醸造タイプ生原酒

※要冷蔵商品ですのクール便をお薦めしますが冬期間はご希望により常温発送の可。※12 月上旬には赤越後(純米吟醸生原酒)も発売されます。

八海山 越後で候しぼりたて原酒(青越後)

1800ml **2,560** 円(税込)
 720ml **1,925** 円(税込)



酒の新茶屋店長
■十月は二週続きの台風です。すっかり行楽シーズンに水をさされてしまいましたが、今年の台風もこれで終わりのようです。からまず、一安心。旬の「冷や卸し」も出揃って本格的な「日本酒」シーズンが到来しました。各酒蔵では今年の新米で造った新酒の仕込みも始まり、早い蔵では来月早々にも「新酒」が発売されます。■ワインのボジョレのように全国一斉に新酒というわけにはいきませんが、盛り上がりがないのが残念ですが、■ご自分のお気に入りの酒蔵さんの新酒の出る頃を楽しみにしているファンは多いことと思えます。■各蔵の新酒が出揃うのは十二月上旬を待つことになりませんが、今年も蔵元さんが丹精込めた美味しいお酒が出来ることを期待いたしましょう。■一日の気温差の激しい季節です。どうぞ御身体ご愛ください。



●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)