

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 11 月号/通算 218 号

「燗酒」の美味ひの話

大吟醸 銀の翼

「越神楽」「越淡麗」を使い、精米歩合 45% 雪室の中で熟成させた 渾身の吟醸

年一回
本数限定



1800ml(税込)
4,320 円
原酒造(柏崎市)

「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。



【写真説明】谷根川での鮭漁風景
地名は青海川ですが、川の名前は「谷根川」ややこしいです。

新潟県は全国有数の地酒大国ですが、今から二〇〇年も前から世界で最初に鮭の人工ふ化を成功させたのも新潟県です。その最初の人工ふ化を成功させたのは新潟県北部の村上市(当時は村上藩)の三面川です。

その三面川の鮭の人口ふ化に学んだのが柏崎市青海川にある「柏崎市さけます養殖センター」。周辺は「さけのふるさと公園」として一般にも無料開放されていて鮭の生態などを知るガラスの「観察窓」や資料展示などがたくさんあります。公園から日本海の河口まではほんの数分。鮭漁最盛期の十一月から十二月上旬の休日には家族ずれなどが多く訪れます。当店(酒の新茶屋)と同じ集落内にありますので当店おいでの折にはぜひ足を運びください。

獲れた鮭はセンターで加工されて「塩引き」として販売もされていて、冬の間の鮭の肴として地酒ファンにも人気です。

地鮭で地酒を楽しむ！ 地酒の里では今鮭漁が最盛期です。

酒の新茶屋2階 ぎやらいBOR

あのコレクター北原氏も絶賛！の
私設博物館が冬期間柏崎へ...

魚沼エリア 878 博物館

懐かしの昭和レトロ展

12月1日(月)~来年2月28日(土)

「爛」という漢字は、文字通り「冷やと熱の間に温める」から火の間となった
 メイドインジャパンの漢字です。

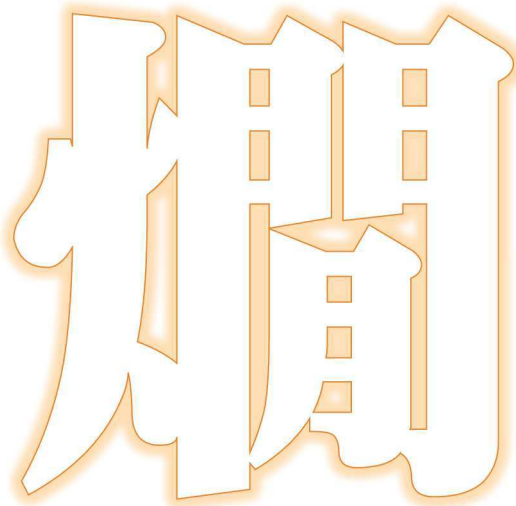
爛酒は 平安時代から

「爛酒」が歴史にあるのは平安時代中期の法令集「延喜式」の中に記されていますが、さらにそれ以前からも始まっていたようです。その頃、爛酒には季節があつて九月九日の「重陽の節句」から三月二日までと決められていたそうです。
 その後江戸時代になると、いつのまにか爛して飲むのが普通になったとか。

現代は比較的季节というより個人の好みで「爛酒」を楽しみことが多いようです。

「大名爛」？

なんとも贅沢！その昔、大名や金持ちだけがやっていたという「やかん」の湯の代わりに酒で酒をあたためたという話。
 もちろん酒は使い捨て。味は変わるとは思えませんが、それとも、その酒はこっそり後で飲んでいたのでしょいか？



あんどん爛とは

「大名爛」とは反対に仲間（ちゆうげん）や夜回りなどが酒を関する方法に「あんどん爛」がありました。

行燈の火の上に一升瓶を吊るしてから夜回りなどに出かけてひとまわりして帰ってくる頃には程よくジンワリと温まっているという。

ゆっくり時間をかけて爛するのでどうやら「大名爛」より美味かったのだと思います。

豪快に「鍋爛」

「瓶爛」で盛り上がる！

「爛酒」はデリケートな温度で楽しむという通好みもありますが、試しにもっと気軽に楽

爛酒の
ほっこり
あたたまる
雑学
集めて
みました



「爛酒」の美味しい話

うど良い温度がキープできま

二度爛だつて...

一度で飲み切れなくて残ったお酒も大丈夫。もう一度爛をしてみましよう。

「二度づけ爛」と呼ばれて案外口あたりが柔らかくなつてイケますよ。

さらに余ったら料理に使いましよう。いつもの料理がワンランク味がアップします。

爛酒に向くお酒の種類は？

初心者なら、四合瓶で1500円前後の本醸造か純米酒をお薦めです。

香りの高い吟醸酒などは冷やして飲んだ方が美味しいのであまり爛酒としてはおすすめしませんが、爛酒に馴れたら大吟醸や古酒などをぬる爛して楽しむ上級者向けの爛もありです。基本的に「爛酒」に向かないお酒はないと思えますのでぜひ、いろいろ挑戦してみてください。

爛酒のコツ

●お湯の温度は八十度

この温度が一番まるやかな爛酒に仕上がります。

沸騰したお湯や電子レンジで一気に過熱は、アルコールの揮発が高まって、ピリピリとした刺激の強い爛酒になります。

爛酒の呼び名を知ろう

「日本酒は文化です」とよく言われますが、それだけ日本人の暮らしに長い間育まれたお酒です。「爛酒」にもその温度を表わす日本人特有の感性が表れていて日本酒文化の素晴らしさを感じてしまします。

55℃以上	50℃	45℃	40℃	35℃	30℃
飛びきり爛 お熱いのがお好きな方はこのくらいまでなら	熱爛（あつかん）	上爛（じょうかん）	ぬる爛 比較的低めの温度は身体にも口あたりも優しくなる。	人肌爛（ひとしたかん） 文字通り人の体温位の温度。	日向爛（ひなたかん） 夏ならほぼ常温に近い寒い日に少し温めたい時に

●アルコールの吸収は体温と同じ温度が一番良いのです。冷酒だと酔いが回るのが遅いので「冷や酒と親の意見は後から効く」と言われる理由です。
 この冬は「爛酒」と上手に付き合ってお楽しみ下さい。

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒十一月

■玉風味 吟醸原酒 蔵出し 1000 本限定

・蔵元 玉川酒造(魚沼市) ・精米歩合:60% ・やや辛口 ・アルコール度数:19.1% 爛からオンザロックまでパンチの利いたお酒です。

■和楽互尊 新米新酒 しぼりたて生原酒

・蔵元 池浦酒造(長岡市) ・精米歩合:60% ・辛口 ・アルコール度数:19% 酒蔵を象徴する酒林に使われる杉の葉をつけて新酒の味わいを演出しています。フレッシュな新米新酒ならではの醍醐味をお楽しみ下さい。

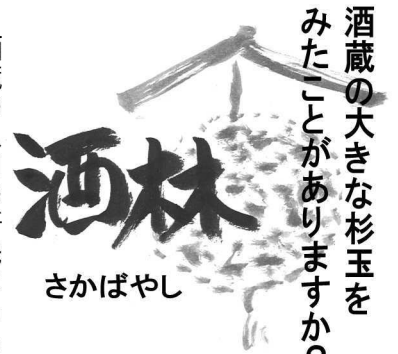
「いかがで酒の会」は毎月ご自宅へ旬の地酒を720ml×2本セットをお届けします。

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



念撮影です。酒林との記す。図になりま

酒蔵の入口の軒先に吊るしてある大きな蜂の巣のような玉。これは「酒林(さかばやし)」と



さかばやし

酒蔵の大きな杉玉をみたことがありますか?



▲「町ゼミ」で参加の皆さんにスイーツで日本酒をご紹介します。講師は

「日本酒と甘いもの」という組み合わせはちよつと意外と思われま

意外とイケます! 「スイーツと日本酒」

- ゴマカスタード 金鶴 特別純米 ●クリーム大福(餡子入) 青海川 無濾過純米吟醸 ●チョコレート カワセミの旅 純米酒

★ちよつと小耳にしました。 ●一升瓶の王冠が自転車のハンドルエンドキャップに最適... (Illustration of a bicycle handlebar cap)

のんべの正道を行く のんべ塾 江戸時代後半の酒と肴の値段 (Price list for sake and food)

※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。

【ピリピリとした口当たりが人気です。辛口タイプ】 奈良萬純米無濾過生原酒：中垂れ



1800ml 2,808 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

12 月中旬発売 予約受付中!



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。

十二月「師走」発売の地酒限定情報!

今年も一年ご苦労様!



今年も一年ご苦労様! のんだらのれんちゃんも今年もさらに御目出度いオリジナルラベルで登場です。

●九年の歳月が感動を! 君の井 九年 蔵熟 大切な方へのギフトに。



山田錦を37%まで磨きあげて、すべて手作業で仕込んだ君の井酒造の技術の粋を集めた大吟醸を、雪国越後の極寒の酒蔵でゆっくりと熟成させた秘蔵の古酒です。

- 超限定! 3本のみ
- アルコール度数 17%
- 日本酒度 +3 (やや辛口)
- 精米歩合 37%

君の井大吟醸古酒 九年蔵熟 720ml 5,400 円(税込)

●お酒は新潟県内特約店限定販売の「越乃白銀 しぼりたて無濾過生酒」です。フレッシュさと原酒並みの豊かな味わいが特徴。ラベルは可愛いけど「そんなに甘いわけではないわよ」

- 蔵元 高野酒造(新潟市)
- 使用米 五百万石
- 精米歩合 60%
- 日本酒度 +6(辛口)
- アルコール度数 16-17%
- 12月蔵出し



越乃白銀 しぼりたて無濾過生酒

酒の新茶屋オリジナルラベル のれんちゃん

720ml 1,300 円(税込)

「八海山」12月上旬発売! 年一度の限定酒定 純米吟醸しぼりたて生原酒です。

- 蔵元 八海醸造(南魚沼市)
- 精米歩合 50%
- 日本酒度 ±0
- アルコール度数 17.5%

※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も可。 ※クール便発送をご希望される場合は輸送上の関係で1800mlの場合5本までの発送となります。

八海山しぼりたて原酒 越後で候(赤越後)

1800ml 3,890 円(税込)

720ml 1,945 円(税込)



ご予約受付中!



酒の新茶屋店長

■NHK朝ドラ「マッサン」ご覧になつていますか? ■日本酒の酒蔵の息子が日本で最初のウイスキー造りの夢を描くというストーリーですが、今、その息子が実家で酒造りを手伝っているところなんです ■海外日本酒の製造工程は難しいのですが、こうしてドラマでみるとわかりやすく勉強になります ■お米を洗うところからおそらく清酒になるまでを見ていただければと今から楽しみしています ■現代の酒造りはドラマの中のようなすべて手作りとは行きませんがそれでもまだまだ小さな酒蔵ではほぼ同じような作業が日々続いていることと思えます ■時代は変わっても米と水と技が織りなす絶妙の酒造りは以前ある蔵元さんが「酒造りは神業にて候」と、言った言葉が思いだされます ■美味しい新酒が生まれる季節その「神業」に感謝です。

燗冷まし コーナー

●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)