

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 27 年 7 月号/通算 226 号

お酒の製造工程知識

超辛生原酒
辛原生
からげんき



夏はロックで「カラゲンキ」!

- 池浦酒造 (長岡市)
- アルコール 20%
- 精米歩合 60%
- 価格 720ml (税込)

1,230 円



お陰様で今月で地酒屋二十周年
ありがとうございます。

平成七年七月五日は、「新茶屋」の地酒専門店としての開店日でした。もともと田舎の店舗もたない酒屋が住宅の玄関を改装してはじめた、今にして思うとあまりに無謀なスタートでした。

あれから二十年・・・少しずつお酒の銘柄も増えていき名実ともに「新潟の地酒専門店」らしくなることができました。これも偏にお客様一人一人のご愛顧あつての賜物と心から感謝しています。

十年前七月に初入荷の「雪中梅」お買上げ第一号様。

開店から十年目の七月二十三日に念願だった「雪中梅」が入荷しました。上の写真はその時の棚に並んだ「雪中梅」です。その翌日にその「雪中梅」を初めてお買上いただいた若いカップル。訳を話すと快く当日のブログ掲載をご了解いただきました。あれから十年。お二人は・・・

もし、この記事をご覧になられたらごぜひ一報ください。

当日ブログへコチラ↓



「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 階ぎやらりい BOR

**「地酒旅」
してみませんか?**

酒の新茶屋二階は無料休憩室になっています。日本海を見下ろす絶景を眺めながら店長(利き酒師)と酒談議ができます。

日本酒はワインやビールと同じ**醸造酒**の仲間。醸造酒とは、原料を**酵母**にしたりアルコール**発酵**させて造られる酒のことです。その製造工程は酒ごとに違っています。※焼酎やウイスキーは「**蒸留酒**」です。

お酒の製造工程知識

「日本酒」は世界に誇れる
「**並行複発酵**」という方法で造られます。



お酒の種類もいろいろありますが、大きく分けて、「醸造酒」と、それをさらに一定の温度に加熱して、その蒸気を冷却して出来るウイスキーやウォッカ、テキーラなどの「蒸留酒」に分けられます。

ビール

単行複発酵

原料 小麦

糖化

発酵

「糖化」と「発酵」が別々に行われます。

ワイン

単発酵

原料 ぶどう

ワイン酵母

発酵

原料に糖分が含まれているので「糖化」は不要。

日本酒

並行複発酵

原料 米

こうじ菌 酵母

糖化

発酵

「糖化」と「発酵」が同時に行われます。

日本酒党なら
知っておきたい
「並行複発酵」
について

「日本酒」の繊細な味と香り・それを生み出す秘密は、世界に誇れる醸造法「並行複発酵」だから・・・
アルコールを発生させるには糖分が必要です。ワインの原料になる葡萄にはもともと糖分が含まれています。
ビールの原料になる麦にも糖分がないので、麦芽で糖化させてから酵母を加えて発酵させてアルコールになります。
日本酒の原料である「米」にも糖分はありません。日本酒の場合、一つのタンクの中で「糖化」と「発酵」が同時に行われるという画期的な方法なのです。そのためほかの醸造酒よりも高いアルコール度数二十度位まで醸造することができているのです。
何気なく飲まれている「日本酒」ですが、世界に類の無い醸造法で造られるお酒をちょっと見直していただけたら嬉しいです。

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒七月

■きりんざん ホワイトボトル 吟醸生酒

蔵元：麒麟山酒造(東蒲原郡阿賀町)
・五百万石/精米歩合/55%
一度も火入れをしないフレッシュなキレのある生酒です。

■お福正宗 棚田

純米吟醸活性にごり酒
・蔵元 お福酒造(長岡市)
・五百万石/精米歩合:60%
山古志の棚田で育った五百万石を使い、発酵途中のおりを絡めて瓶内発酵後火入れした自然発泡性の濁り酒です。

「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 酒の新茶屋様

平成七年七月五日
片田舎の酒屋が自宅玄関を改装して小さな「地酒専門店」をスタートしました。
平成八年九月
当時は女将ひとりのままな地酒屋稼業。ふっと知り合いからインターネットの話を聞いたことがきっかけで「そうだ!どんな小さな店でも世界中に看板出せるんだ」とヒラメキ、ホームページ開設。
平成十五年一月、
平成十六年三月まで朝日新聞新潟版に酒屋女将のコラムを掲載。タイトルは人生半ばにして酒屋を始め笑顔の笑売をもじって「笑売半生(しよぼう)

平成十六年五月
昔からあった倉庫を低温長期保存用の貯蔵庫に改装。美酒になるように「美蔵(びつくら)」と名づけました。
平成十七年四月二十八日
この日から、女将のブログを始めました。最初に登場したのが



いはんじょう)「これをきつかけに県内蔵元を訪ねることができま

当店マスコットの「寝たぬき 雪の丞」。最近では少々さぼり気味です(汗)
平成十九年七月二十六日
中越沖地震M6.8発生。
平成二十一年七月五日
たくさんの民様に応援をいただき震災から二年目の夏に再オープンをするのでできました
二〇一一年、フェイスブック始めました。



地酒屋 20 年を記念して、酒の新茶屋へのご意見・思い出なんでもお寄せください。先着 30 名様に「新潟の酒蔵&まちめぐり」1冊進呈いたします。



■応募方法：お葉書・メール・Net でご注文の際の備考欄などご自由にどうぞ。■締切：先着 30 名様にて締切らせていただきます。



新茶屋二十年のミニストーリー

「酒の新茶屋」地酒屋になって二十年目の夏。皆様に心より感謝 申しあげます。
酒の新茶屋 店長
※上の写真は震災前の店頭にて



のんべの正道を行く



割り箸の起源はウナギの流行から

居酒屋さんに行ってまず出てくるのは、突出しと割り箸ですね。夏の土用に鰻を食べる習慣は江戸時代平賀源内が広めたというのは有名ですが・・・それまでは塗箸が主流でしたが、脂ののった鰻を食べた後のヌルヌルはなかなか取れずに客に嫌がられたので、使い捨ての白木の割り箸が重宝がられるようになったそうです。

※このお酒のご注文は「きしなみ酒店」さんに直接ご注文お願いいたします。

IWC (インターナショナルワインコンクール) 普通酒の部で優勝!

奈良萬 純米吟醸酒

(辛口タイプ)

夢心酒造 (福島県喜多方市)
五百万石 / 精米歩合 53%
720ml 1,944 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
http://www.t-sakaya.com



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。
福島県の地酒を中
心に県外のお酒
も揃っています。



夏はやっぱり花火です。

「清泉」の蔵元は漫画「夏子の酒」のモデルとなった酒蔵として知られています。

昨年まで「夏子物語 花火」が、夏のお酒の風物詩でしたが、意匠も新たに今夏新発売！ラベルデザインは「伝統と革新」をテーマに日本のアートディレクターの第一人者である浅葉克巳氏。幻の酒米「亀の尾」と新潟が生んだ「越淡麗」の贅沢な組み合わせを精米歩合 50%まで磨いた大吟醸レベルの吟醸酒です。

- アルコール分：14-15度 ■蔵元：久須美酒造（長岡市）
- 一度火入れの生貯蔵酒の為、夏場は必ず要冷蔵

■清泉/夢花火・恋花火 吟醸

720ml **2,160** 円 (税込)



冬期に仕込まれた原酒をじっくり熟成させて「瓶燻火入れ」。辛口ながらもまろやか旨味をロックで味わえば最高！

仕込み水は、「ユネスコ世界自然遺産」にも指定されている「西海地区」の湧水です。（写真下）



●県内限定特約店のみ販売

- 蔵元：田原酒造（糸魚川市）
- 原料米：五百万石 ■精米歩合 58%
- アルコール分：17度 ■日本酒度：+6

■雪鶴 純米吟醸熟成原酒

720ml **1,510** 円 (税込)

この夏の
新商品のご案内

どちらも数量限定！
ラベルも楽しめます。

■暑中見舞いのシーズンです ■ところで暑中見舞いはいつからいつまでの間にいせば良いかといえ、出し初めの時期は諸説あつて、小暑（今年七月七日）からや夏の土用（今年七月二十日）から、または梅雨明けから：など ■「立秋」（今年八月八日）からは「残暑お見舞い」となります ■今年の夏はかなり酷暑が予想されますが最近熱中症が多い原因は「冷蔵」馴れをして、汗をかかなくなった身体に問題があるようです ■汗をかくと汗が蒸発する時気化熱を奪い、体表温度を下げる効果があつて自然のクーラー効果を発揮するわけです ■冷房は控えるために、アルコールも暑くなつた体には注意が必要 ■ぜひ、夏の飲酒はほどほどに ・ ・ ・ 飲みすぎ注意です ■お酒は楽しく美味しく飲んで、この夏の暑さを乗り越えてください。

冷まし
コーナリー

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)