

# 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 12 月号/通算 231 号

知  
得  
る  
日  
本  
酒  
選  
び

**越乃白雁**  
純米中取り  
無濾過生原酒  
「中取り」とは、最も酒質の良いとされる部分です。



限定入荷ですのでお早目に。

■中川酒造（長岡市）  
■アルコール 18%  
■価格 720ml（税込）  
**1,480** 円



米山大橋下の「豊漁まつり」会場



「谷根川」河口には、鮭の遡上を見物する人達でいっぱい。遡上は毎年 10 月下旬から 11 月下旬頃まで

## 地酒と地鮭の豊漁まつり

●11月21日（土）・22日（日）二日間開催！



「のんべえ毎日」  
編集担当  
**酒の新茶屋**  
女将 片山静江です。



今年も豊漁でした！  
毎年「酒の新茶屋」のある柏崎市青海川では、谷根川（たんねがわ）に鮭が遡上してきます。  
米山大橋（国道8号線）下の「さけのふるさと公園」での「さけ豊漁まつり」と同日「酒の新茶屋」でも、「地酒と地鮭の豊漁まつり」を開催して皆さんに楽しんでいただきました。



出店者随時募集中！

# 知って得する日本酒選び

## 顔がよくても中身は？

## 日本酒選びはラベルだけではありません。

## いろいろ付き合つて知る日本酒の奥深さ

### 「吟醸酒」と「大吟醸」の違いだけでお酒を選んでいませんか？



お酒を選ぶ時に目安となるのは「ラベル」です。たしかに、ラベルには沢山の情報が含まれていて役立ちますが、日本酒選びはラベルだけで選べるほど単純でないことは皆さんもよくご存知のことですね。

例えば、右の新潟の代表清酒「雪中梅 吟醸酒」。

通常「吟醸酒」の定義は「精米歩合60%以上の清酒」です。

「雪中梅 吟醸酒」は、精米歩合40%。鑑評会出品酒クラスのお酒をこう呼んでいます。

精米歩合50%以上を「大吟醸」と言いますが、精米技術が進んだ最近ではかなり多くが「吟醸」として販売されています。

二十年ほど前なら「大吟醸」が三千円以下で買えることは珍しいことでした。

### 「酒米」によってもお酒の価格は違ってきます。

お酒を造るには普通に食べる「お米」とは種類の違う酒造りに適した「酒米（さかまい）」が使われます。

例えば酒米の最高峰と言われる「山田錦」。その中でも兵庫の特A地区に指定されている酒米は最高の酒が作れると、全国の酒蔵で

皆さんに知ってほしい  
お酒の選び方のヒントです。  
来年も素敵な「日本酒」との  
出会いがありますように。



取り合いになるほどです。(ちなみに「山田錦」の北限は新潟県上越市吉川区です) 人気があれば価格も高くなります。同じ「山田錦」使用でも品質で価格も違うのですから当然「酒価格」にも反映してきます。

近年新潟県では、「山田錦」に負けない酒造米作りを目指し、十数年の歳月を費やして完成させた酒米「越淡麗」があります。

酒米の特徴を駆使してその米に合う酒造りで様々なタイプのお酒に出会えるのも楽しみ方のひとつです。

### 酒の価格は商品代+お化粧品代によっても決まります。

高価なお酒なら、それなりに美麗ケースや木箱など大切にいられて販売されて、いることが多いですが、

見かけに拘らず、良いお酒が求めやすい価格で売られている時は余計な付属物に経費をかけていません。

反対に「馬子にも衣装」の例えのように、中身をカモフラージュした見かけ倒しのお酒もあることがありますからご注意ください。

ですが、必要に応じてギフトなどそれなりの敬意を表す場合は、やはり相応のお化粧品代は必要かもしれません。まずは、TPOをわきまえて無駄のないお酒選びをしたいものです。

### 日本酒は「辛口」といってもタイプは千差万別。

「ご来店されるお客様に「どんなタイプのお酒がお好みですか？」と聞くと「やっぱり辛口だね、どうも甘口の酒は苦手」と多くの方がこう応

られます。お好みは「辛口」はわかりませんが、ただ「辛口」といってもかなり幅があります。

スツキリ辛口？  
濃厚な辛口？  
いろいろですが、日本酒の表示では、かなり辛口でも試飲して「甘口ですね」と、言われることもあります。

お酒の味わいは人の個性のように一筋縄ではいかなるところがまた面白いのです。

### そんな訳で、日本酒を、人に例えてみると奥深い

私が酒屋稼業を初めて、まだまだ日本酒の味も良くわからない頃。お客様にお酒のタイプを人や楽器になぞらえて説明させていただいていました。これが結構解りやすいと喜ばれました。

例えば・・・  
・絶世の美女タイプ（高級大吟醸）  
・笑顔が似合う気取らない娘さん（晩酌に飲み飽きしない普通酒）  
・頼れる熟年親父。味わい熟女（熟成酒）  
・元氣な若手アイドル系（フレッシュな爽やかな生酒）

今日のお酒はどんなタイプにしようかお楽しみください。



酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒十二月

越乃白雁 本醸造  
にごり活性生酒

・蔵元：中川酒造(長岡市)  
・精米歩合/57%  
・日本酒度+2.5(やや辛口)  
醗がまだ発酵中です。爽やかな発泡独特な美味しさがあります。**開栓には十分注意。**

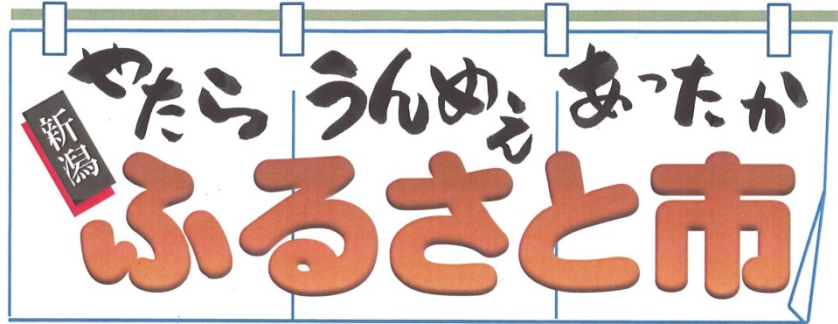
苗場山 純米吟醸

ワイングラスで楽しむ日本酒  
・蔵元：苗場酒造(中魚沼郡)  
・精米歩合：50%  
・アルコール：15%  
・日本酒度：+1(中口)  
日本酒をワインボトルに詰めてお洒落な日本酒に仕上げました。

「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



開催日 2016 年 1 月 22(金)/23(土)/24(日) 会場/ブリッジ新潟



来年、東京日本橋「ブリッジ新潟」にて、当店地元「小竹食品」さんとの共催で、昨年からご紹介させていただいております「ふるさと割」の「新潟やたらうんめえあつたかふるさと市」を開催予定です。新潟の「うんめえ名物商品」が三割引き。しかも楽しい抽選会もあります。詳しくは一月初旬にHPでもご案内いたします。この機会に沢山の皆様にお会いできるのを楽しみにしています。

今年も一年ありがとうございました。  
新年は日本橋でお会いしましょう！

「とりあえずビール」は二日酔い予防?

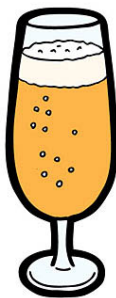
「健康カプセル 元気の時間」TVで紹介された「お酒と肝臓」について

毎週日曜日朝7時からの健康番組「元気の時間」の一部からお役に立てそうなお話を抜粋させていただきます。

●「とりあえずビール」は、ビールに含まれるホップが消化管の活動を活発にするので、二日酔いになりにくい。

●サバやイワシなどの青魚は悪玉コレステロールや中性脂肪を下げる働きがあるので肝臓を守ってくれます。「サバ缶」を酒の肴にぜひ！

●ですが、飲み過ぎはくれぐれもご注意ください。お酒は自分の適量を守って楽しくが基本です。



のんべの正道を行く

のんべの  
アルコールハラスメントとは

お酒による「人権侵害」「飲酒の強要」「イッキ飲み」意図的に相手を「酔いつぶす」。呑めない人に配慮のない行動、酔った上での迷惑行為。「アルコールハラスメント」は、アルコールが原因の犯罪となります。年末年始お酒のマナーを守って楽しくお過ごしください。

※このお酒のご注文は「きしなみ酒店」さんに直接ご注文をお願いいたします。

★今年も「酒の新茶屋」ともども「小さな酒屋」をご愛顧いただきありがとうございました。★

【奈良萬純米吟醸無濾過生原酒：中垂れ】

2016 年 1 月上旬発売！ご予約受付中。



1800ml **3,564 円** (税込)  
720ml **1,944 円** (税込)

小さな酒屋 (有) きのなみ酒店  
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

福島県から徒歩数分の天神町にある「小さな酒屋」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お酒も揃っています。

年末年始を堪能するお酒ご紹介

友を呼ぶ酒

平成二十七年  
全国新酒鑑評会

金賞受賞酒

この一杯で

至福のひとつときを



大吟醸 君の井

■価格(税込) 720ml 化粧箱入り

3,240 円



←蔵元風景  
君の井酒造(妙高市)  
2014JR 東日本の CM  
で吉永小百合さんが立  
ち寄った酒蔵として  
も話題になりました。

中採り直詰め、蔵の酒の真髄を実感してください。

「中採り」とは「中汲み」とも  
言われ、出来上がったタンクの酒を  
搾る時に、最初にでてくるのが「荒  
走り」。二番目が「中採り」。最後が  
「責め」と呼ばれていますが、その  
真ん中の一番良い部分を搾ったお  
酒です。  
「かめ口一番」は  
蔵の味を直に  
楽しめる「旬」の  
地酒です。



シワツとフレッシュ感が!

越の白鳥 かめぐち一番  
中採り直詰め/無濾過生原酒

■価格(税込)

1800ml 2,440 円

720ml 1,220 円

「寿」の絵文字ラベルで

旨さ・目出度さ倍増♪

越乃白銀  
しぼりたて  
無濾過生酒「寿」

■蔵元

高野酒造(新潟市)

■精米歩合/60%

■アルコール度数/16-17%

■日本酒度/+6(辛口)

■価格(税込) 720ml

1,295 円



「銀の翼」シリー  
ズは、特約店限定  
販売酒です。  
納得の味と価格で  
お届けします。  
今年は 720ml も  
新発売です!

銀の翼 大吟醸

■蔵元: 原酒造(柏崎市)

■価格(税込)

1800ml 化粧箱入り 4,320 円

720ml 化粧箱入り 2,700 円

冷まし  
コーナー

■二〇一五年、今年も一  
年大変ありがとうございました  
■いつもにも無く暖  
かな師走です ■先日は山  
の方面の酒蔵さんが来ら  
れて「スキー場は雪が無  
くて大変です」と嘆いて  
おられました ■なんでも  
ほどほどがいいのですが  
■エルニーニョの影響で  
悲喜こもごもの師走です  
■皆様の地方はいかがで  
しょうか ■日本酒を愛し  
てくださる皆様に支えら  
れて今年も一年笑売をさ  
せていただくことができ  
ました ■会報も今号で二  
三一号を数えることがで  
きました ■来年には二四  
〇号を迎える二〇周年で  
す ■本日に毎日が皆様の  
ご愛顧の賜物と感謝の毎  
日、そして一年です ■今  
年の大晦日も日本酒で素  
晴らしい「ゆく年くる年」  
をお過ごしただけです  
ように心よりお祈りいた  
しております。



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)