

# 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8月号/通算215号

失敗しない日本酒の選び方

吟田川(ちびたがわ)  
雪中貯蔵酒 2014



越淡麗無濾過吟醸吟田川「雪洞」

■代々菊醸造  
(上越市柿崎区)  
720ml  
**1,850**円(税込)



この絶景の中で「酒の新茶屋」は皆様を心よりお待ちしております。  
ご縁に感謝です。  
多くの皆様のお手元に届く

ご縁をありがとうございます。  
夏の家族旅行の途中にお立ち寄りいただいたお客様。美味しい地酒と青い海と海上には佐渡島で歓迎！  
お盆を過ぎた平日の午前中。栃木県からというお客様。酒の新茶屋へのお立ち寄り初めてとのこと、地酒試飲の後には二階ギャラリーから日本海の絶景を楽しんでいただきました。お盆の間の悪天候から一転。久しぶりの青海川海岸の底まで見える澄んだ海と海上には佐渡島。ご家族の皆さん歓声をあげて喜んでいただきました。お土産はモチロン新潟の地酒。  
当店二階ペランダから皆さんを記念撮影。この青い海の景色がいつまでも心に残っていたけすように。  
そして、美味しい自慢の新潟の酒が旅の思い出とともに

「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

「色・いろ・color(いろ)」

色あそび展

9月1日(月)~30日(過)まで

やみつきカラーセミナー



失敗しない日本酒の選び方

あなたが選んだその一本

本当にあなたの望んだ

お酒でしょうか？

高ければ良い酒？とは限りません。



当店では、実店舗にご来店  
いただくお客様は実に様々。  
自分の晩酌用、お土産用、  
ギフト用といろいろな目的で  
日本酒を求めていらっしゃるの  
です。その中で意外多いお客  
様の声が「自分ではあまりお  
酒を飲まないのに何を選んだ  
らいいかわからない」という  
お声です。

そんな時、お店側としては  
お聞きにくいのですが「ご  
予算」が一番にお聞きしたい  
ところです。  
ギフトなら化粧箱や送料と  
か、商品代金のほかに諸費用  
もかかります。

限られたご予算の中で最高  
のお酒選びをしていただきた  
いからです。

ですが、注意していただき  
たいのは「高い」から良い酒  
というものではありません。  
飲む方の好みによっては最  
高級の超高いお酒は「飲んだ

気がしない」と  
いう方もいます。

「旨い酒」は  
飲む人の好み  
に大きく  
左右さ  
れます。

だから  
日本酒  
選びは  
難しい  
と、よく  
言われて  
しまうの  
です。

では、どう  
したら・・・

辛い甘いだけで選んでいませんか？

一般的なお酒は「辛口」「甘  
口」「中口」などに分類されま  
すがこれは「日本酒度」とい  
う基準で現されています。  
ところが日本酒のタイプは



重い軽いという表現は案外解りやすい。

そこでおすすりめしたいの  
が、「重い（濃い）タイプ」「軽  
い（薄い）タイプ」という表現  
方法。

いわゆる「呑んだ気のする  
しつかりとした酒らしい酒」  
のイメージは重く感じます。  
反対に「水のようにサラリと  
のどを通るお酒」は軽やかで  
普段日本酒を飲まない方にも  
美味しく飲んでいた  
だけです。

その他にも吟醸タイプの  
お酒に多い「フルーティな香  
り」のするタイプは、白ワイ  
ンのような感覚で日本酒に  
馴染みの無い若い層にも受  
け入れられやすいタイプで  
す。

最近では精米技術の進歩で  
大吟醸（精米歩合50%以  
下）タイプのお酒がかなり低  
価格でも購入できるように  
なりましたので日本酒の入

同じ銘柄だからといって、タイプが同  
じお酒とはかぎりません。

以前飲んで美味しかったら  
という理由で同じ銘柄のお酒  
を飲んだら全く違っていた。  
そんな経験はありませんでし  
ょうか？

おおむね酒蔵の水や酒造り  
の手法などで同じ酒蔵（銘柄）  
のお酒のタイプは近いことが  
多いのですが、極々小さな酒  
蔵でお酒の種類も十種類以下  
の蔵なら別ですが、大手の酒  
蔵になればなるほど実に様々  
なタイプのお酒を造っていま  
す。

だから、以前「〇〇の酒蔵  
のお酒を飲んで美味しかった  
から」という理由で銘柄だけ  
を選ぶと失敗することがあり  
ますのでご注意ください。  
印象に残ったお酒はぜひ、  
お酒の名前と種類をメモして

門酒としては「軽くてフルー  
ティー」なお酒をまず選んで  
みてください。

重いタイプでは「飲みごた  
え十分」な無濾過酒や原酒な  
どが挙げられます。

比較のお酒に強い人は「重  
い」酒を好み。弱い人は「軽  
い」お酒を選ぶ傾向が多いと  
思います。

重いお酒はアルコール度数  
が高めが多く、軽いお酒はア  
ルコール度数が低めだからと  
いう理由からでもあると思っ  
ます。

おくことをおすすりめします。  
仮に季節商品などでそのお  
酒が無い場合でもそれに近  
いタイプのお酒をプロに選  
んでもらえば、好みでないお  
酒を買って後悔することも  
少ないと思います。

そして大切な  
は料理との相性

そして「失敗しない日本酒  
選び」で最後に付け加えるな  
ら、「料理との相性」です。  
今晩はジュージュー焼肉と  
いう時に高価でフルーティ  
な大吟醸は似合いません。

料理とピッタリなお酒が  
選べるようになればあなた  
も相当な日本酒通といえま  
す。



# 秋の新潟地酒イベント情報

## 秋を先取り新潟

### 県内の地酒

### イベント

### ご紹介。



柏崎市

## 四つ蔵晩酌セット

■期間 九月から三月（十二月は除く）

■料金 2000円（税別）

柏崎市内の四つの蔵の酒を飲み比べしながら柏崎ならではの旬の料理が満喫できるお得なセット。参加店の問い合わせは柏崎市観光交流課へお問い合わせください。

## 酒の新茶屋地酒頒布会 いかがで酒の会

今月のお酒（8月）



### ■純米大吟醸 菊水

菊水酒造（新発田市）

精米歩合：40%/日本酒度：+3（やや辛口）  
わずかに25粒の種もみから復活された奇跡の酒米で醸しました。ほどよく冷やしてお楽しみ下さい。詳細が化粧箱内にありますのでぜひお読みください。

### ■吉乃川 雪中貯蔵純米

吉乃川（長岡市）

精米歩合：65%/アルコール度数：14%

日本酒度：+4/酸度：1.4

創業460年余という歴史ある蔵の酒造りを伝承しています。春の新酒を雪中貯蔵したまろやかな味わいの純米酒です。冷やしてお召しあがりください。

「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 酒の新茶屋まで

上越市

## 越後・謙三SAKE

まごころ2014

■期間 十月二十四日（土）

二十五日（日）の二日間

上越地域の日本酒をはじめ、ワイン、どぶろく、地ビール

長岡市

美味しい酒にアオーレ

## 越後長岡酒の陣

■期間 十月四日（土）

■チケット一冊1000円

長岡駅から徒歩五分で行ける「アオーレ長岡」で開催。問い合わせは長岡観光コンベンション協会へ



これが噂のご当地グルメ！

## サバサンド

8月7日

日本テレビ系

秘密のケンミンショーで紹介された「サバサンド」。北陸高速道米山サービスエリア（下り）と日本海フィッシャーマンスケープ（当店隣）でも販売しています。

酒の新茶屋の2階はゆっくりとご休憩いただける絶景のギャラリーです。ご自由にお立ち寄り下さい。（無料）

### 【これからのギャラリーご案内】

10月 濁川清夏油絵展

11月 くりきゆえこ

トールペイント教室作品展

12月～2月

懐かしの昭和コレクション展

のんべの正道を行く



酒飲み「ことわざ」に学ぶちょっとした処世訓。

- 一杯は人酒を飲み  
二目は酒酒を飲み  
三杯目は酒人を飲む  
※飲酒のいましめです。
- 一升徳利に二升は入らぬ  
※ものには限度があります。
- 一升は夢のうち  
※「一生」は夢のよう
- 親の意見と冷や酒はあとから効く※冷酒はとかく飲みやすいの度で過ごしやすい。深酒の酔いは後で効いてくることを、親に意見された時の例えによく使われます。

●福島県の笑売仲間の酒屋さんからご紹介酒です。ご注文はきしなみ酒店さんへ直接どうぞ。

## 県外ひやおろし情報もよろしく！

<http://www.t-sakaya.com/SHOP/484345/484354/list.html>

●9月のひやおろしシーズンを前にホームページ要チェック！

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

福島駅から

徒歩5分！

お近くに来たらお立ち

寄りください



**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―ビスあるかもです。





高野酒造  
(新潟市)

越路吹雪  
ひやおろし

純米吟醸酒

- アルコール度数:15-16%
- 精米歩合:60%
- 日本酒度:+4(辛口)
- 価格:720ml(税込)

1,405 円



妙高酒造  
(上越市)

妙高山  
ひやおろし

特別純米酒

- アルコール度数:15-16%
- 精米歩合:60%
- 日本酒度:+3(やや辛口)
- 価格:720ml(税込)

1,350 円



福井酒造  
(新潟市)

峰の白梅  
ひやおろし

本醸造酒

- アルコール度数:16-17%
- 精米歩合:65%
- 日本酒度:+4(辛口)
- 価格:720ml(税込)

1,135 円



9月上旬から次々入荷!  
只今、ご予約受付中です

原酒造 冷卸し純米吟醸生詰酒  
(柏崎市) 静輝(かがやしきずか)

ビン詰め時に加熱処理をしない  
生詰め酒。

- アルコール度数:16% ■精米歩合:麴米 50%・掛米 60%
- 使用米:契約栽培米「たかね錦」 ■日本酒度:+3(やや辛口)
- 価格:1800ml(税込) 720ml(税込)

3,025 円 1,510 円



いつも  
ありがとうございます!  
ございます!



酒の新茶屋 店長

■残暑お見舞い申し上げます  
 ■八月に入りお盆の帰省シーズンを襲った台風から居座った前線による豪雨被害では被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げます  
 ■今年は何故か蝉の声が弱いのも心なしか寂しい限り  
 ■それでもお盆を過ぎて夜には草むらから早くも秋の虫の音が聴けるとほっといたします  
 ■そのころ酒蔵から届く便りは「ひやおろし」  
 ■程よく熟成したまろやかな味わいを今から楽しみにしています  
 ■日本の四季と季節感あふれる「旬の酒」  
 ■日本の国酒と言われる由縁です  
 ■今年も各蔵元からとびきりの「ひやおろし」が皆さんを「しみじみとした秋の風情へ誘ってくれることでしょう」  
 ■詳しくはお気軽に当店にお電話又はお問い合わせください。

炯冷まし  
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)