

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 2 月号/通算 221 号

スツピンの酒の楽しみ方

季節限定商品

桃色の天然酵母を使う
「純米にこり酒」です。
春色一杯に!
お花見や女子会にも!



300ml(税込)
580 円
お福酒造(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。



酒の新茶屋2階ぎやらりいBOR

渡辺木流作品展
吊るし雛作品展

★2月はコラボ展となります。
平成27年2月26日(木)から3月20日まで



乾杯!」。

今年も新潟の「新酒で

と

つ頃、長かった雪国の冬もようやく終わりを告げよう

一粒の酒米が美酒に生まれ変わって酒蔵から巣立

五感を研ぎ澄ませて酒造りに臨みます。

蔵の杜氏はその酒造りの全責任を負う立場として

最高潮に達している時期です。

一年の蔵酒の出来を左右

する大切な時期なので緊張感が

「寒造り」の

最中はどこの酒蔵も

一年の蔵酒の出来を左右

する大切な時期なので緊張感が

「寒造り」の

最中はどこの酒蔵も

一年の蔵酒の出来を左右

する大切な時期なので緊張感が

「寒造り」の

最中はどこの酒蔵も

一年の蔵酒の出来を左右

する大切な時期なので緊張感が

「寒造り」の

醸して、唼いて今年も入魂の新酒が誕生
寒の入りから立春までの
「寒中」に仕込まれた清酒は
二月中旬から三月下旬にかけて
「寒仕込み新酒」として蔵出しされます。





無濾過生原酒って何？普通のお酒とどう違う？

新酒の出回るシーズンでは出来立てそのままのお酒を堪能してもらえ「無濾過生原酒」と表示されたラベルのお酒が多く見かけられます。「無濾過生原酒」というお酒を説明する前に、そもそも「日本酒（清酒）」とは？

ちよつと固い話になります。が酒税法で定義された「清酒」は、「米・米麴及び水を原料として発酵させて、濾したものとあります。

平たく言えば「米と米麴、水これだけを使ってアルコールを発生させたものを、濾して造ったアルコール」といった感じ

「無濾過」って「濾してないお酒の事？」 「だつたら清酒とはいえないのでは？」

酒税法でいう「濾過」は仕込んだドロドロのお酒の醪（もろみ）を搾って濾すことをいいます。

ラベルなどで一般的に「無濾過」と言われているのは、その後に行われる「炭素濾過」をしていないお酒のことを示しています。

「炭素濾過」って何？

お酒を搾ったままだとお酒の中にまだ雑味や濁りが残っています。そのために、一般的には日本酒に粉末の活性炭（スミ）を入れて、余分な雑味や色を吸着させます。その作業を

「炭素濾過」または、「炭濾過」と呼んでいます。この作業で通常のお酒のようにお酒は透明でスッキリとした味わいになるのです。

「炭素濾過」の効果は、味わいだけでなく様々な雑味をなくすことで長期貯蔵する時の保存性も高めてくれます。

では「無濾過」のお酒が何故あるの？

安全でしかもスッキリ美味しいお酒に仕上がるのにどうして「無濾過」というお酒を造るの？という疑問はもつともですが、ここでちよつと視点を変えて人間の世界を想像してみてください。

品行方正、成績優秀、お金持ち、その上美男美女とくれば文句のつけようありませんが、万一そういう方と四六時中一緒にいたとしたら？

もちろんそれで大満足という方もいるでしょうが、大方の凡人ならたまには羽目を外して楽しみたいとか、美人じゃなくても「あの娘にはほかにない魅力があるな」とか、「あいつどこか憎めないな・・・」とかいわゆる個性ある人に惹かれませんか？

「無濾過」のお酒は、その出来たまんまの正直な酒の味を残した、いわば化粧前の「スッピンの酒」なのです。

だから「無濾過のお酒」はスッピンの酒と言われます。

「無濾過」の酒は、出来立て新酒の頃によく出ます。飾らない新鮮さと特徴ある味わいが一番楽しめるからです。季節限定酒などに多いのもそのためです。

さらに「生原酒」ならその味わいが一層個性的になります。

「無濾過」でしかも「生原酒」という表示も今の季節によくみかけますが「生原酒」は、「殺菌のための火入れを一切せずに、加水もしていないお酒」です。

清酒は酒蔵から発売される前に二度火入れが一般的です。「火入れ」というのは、酒の中にある酵素の働きを止めることと、「火落ち菌」というお酒に発生する雑菌を加熱することで殺菌する

る作業のことです。

殺菌のための加熱温度は六〇℃前後で、酒の品質を損なわずに、余分な微生物や酵素だけを除去するという方法です。

「加水」は文字通り「水を加えること」。アルコール度数調整の為に「加水」をしていないのが「原酒」なのでアルコール度数も当然高くなります。

日本の「火入れ」の歴史は平安時代から

ところで、微生物の存在が知られたのは十九世紀後半、フランスの科学者ルイ・パスツールによって発見されました。

それよりはるか数百年前にすでに日本では微生物と酵素を除去する「火入れ」という作業が行われていたというのは驚きです。

「無濾過生原酒」で今年の清酒の出来具合をお楽しみください。

「無濾過生原酒」の楽しみ方は、できるだけ新鮮なうちに、保存は必ず要冷蔵でお早目にごぞ。

新茶屋女将の説明でしたが、ご不明な点はぜひ、お気軽にフリーダイヤルで「酒の新茶屋」までお問い合わせください。

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒二月

■越の白鳥 純米大吟醸 仕込み 5号無濾過生原酒

- ・蔵元 新潟第一酒造(上越市)
- ・越淡麗/精米歩合:50%
- ・アルコール度数:16%

小さな蔵の極少量仕込の純米大吟醸を出来立てそのままの味わいで堪能できます。

■越の鶴 別撰

- ・蔵元 越銘醸(長岡市)
- ・精米歩合:麴 65%/掛 75%
- ・日本酒度 +5 辛口
- ・アルコール度数:15-16%

豪雪の酒蔵で、新潟らしい伝統の「淡麗辛口」を守る蔵。

「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

2015 春のトピックス3

今年も走ります！地酒列車 越乃 Shukura 号

昨年運行開始から人気の「新潟地酒とジャズ演奏」を堪能できるイベント列車「越乃 Shukura 号」が今年も運行されます。当店からは列車が丸ごと遠望できます。鉄道ファンならずとも一度は「乗ってみたい」見たい列車です。

2015 年 3 月 14 日(土)からの北陸新幹線開業に伴い発着駅が上越妙高駅になります。青海川駅停車時間は 下り 8 分、上り 19 分

→青海川駅停車中の Shukura 号



酒の新茶屋今年の観桜会イベントは四月十八・十九日二日間開催です。毎年恒例の「酒の新茶屋観桜会イベント」は今年も土日の二日間開催です。試飲会・抽選会・花苗販売など楽しい企画をご用意して満開の桜の下でお楽しみください。近隣の桜スポットマップもご用意しています。



【新潟地酒最新情報】新潟淡麗

2015 にいがた酒の陣

3月14日(土)・15日(日)開催!

500種類の新潟の地酒が飲める

*会場 朱鷺メッセ ウェーブマーケット 前売り 2000円 当日 2500円

【新発売酒のお知らせ】 雪中梅純米酒の 一升瓶が発売されます。

当店取り扱い酒として全国的にも知られる「雪中梅」(上越市丸山酒造場)では一昨年に「純米酒」が発売されて以来要望の大きかった一升瓶がこの春から発売



されることになりました。只今予約受付中です。【発売予定三月中旬】 雪中梅 純米酒 一八〇〇ミリリットル 三〇二五円(税込)

のんべの正道を行く のんべえ 盃は何で平べったい?

ワインやビールなどお酒を飲む器が深いものが多いのに、なぜ日本酒の器だけ浅いのか? そんな素朴な疑問もったことありませんか?

土器の器が使用される前、大陸ではヤギや牛などの角が器として使われていました。

島国の日本では大型獣がいなかったのでふんだんに獲れる貝殻などが酒器として使われたのが由来だそうです。

※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。福島市唯一の酒蔵「金水晶酒造店」から初登場です。

【福福竜神/無濾過純米生原酒】

1800ml **2,592 円**

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。

2月下旬限定発売!

●雪の中の酒蔵から今しか味わえない旬の味。

2015年 新酒



搾つてそのまんま瓶詰め
ゆっくり、じっくりと造った
「長陵」の新酒。

酒蔵は国の有形文化財指定の赤レンガ造りという江戸時代からの歴史を刻んでいる。會津八一ゆかりの酒蔵としても知られていて銘柄「八一」はそこからきています。

- アルコール度数 17% (予定)
- 蔵元 高橋酒造 (長岡市)

■無濾過のやいち(特別純米)

720ml **1,405** 円(税込)

3月下旬蔵出し



タンクから出てきたばかりの醪を酒袋に詰める作業中。



詰めた袋を丁寧に「袋吊り」。自然に滴る「雫」を集める。

●酒米「山田錦」使用・精米 40%
「限定酒中の限定酒」です!

酒の新茶屋は、新潟の地酒専門店として、地域限定酒や季節限定酒を中心にご紹介していますが、「吟田川 氷の雫」は、当店で年間を通じて一番人気の「旬の限定酒」です。

一度飲んだら忘れられないその魅惑の味に魅了されて、年を重ねるごとに人気が高まっています。

- 蔵元 代々菊醸造(上越市)
- 精米歩合 山田錦 40%
- アルコール度数 17.5 度
- 氷の雫 無濾過大吟醸生原酒
- 価格 720ml(税込)

2,880 円

一年一度の「吟田川限定酒・氷の雫」

ご予約
受付中!

■昨年十二月には時ならぬ年末豪雪に見舞われ、先が思いやれるかと思っていたら、当店のあたりは新年から特に積雪も多くなり「暖冬か?」と思われる二月下旬となつていきます ■徐々に春を告げる「雪割草」が可憐に咲き初め ■蔵元からは「寒造り新酒」が入荷ははじめて名実ともに早春の気配を実感できるようななつてきたところ ■昨

年九月からNHKで放映の朝ドラ「マッサン」は今佳境に入つて毎朝目が離せないのですが、もととは日本酒蔵元の跡継ぎだった「マッサン」が環境も歴史も無い日本で「ウイスキー」造りに成功したのも、エリーの愛情もさることながら、生まれながらに沁みついした「酒造り」の現場の厳しさを知っていたからかもしれない ■「酒は国の文化」です。日本酒のある日本に生まれたことに「乾杯」です。

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)