

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7月号/通算214号

夏こそ！日本酒アラカルト

700本だけ！

新潟県内限定発売

零温熟成



越の誉

純米大吟醸無濾過生原酒

■原酒造(柏崎市) 720ml

1,730円(税込)



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。



海川駅に停車しています。
即売会で皆さんに楽しんで
いただきました。折しも毎
週金・土・日曜日・祝日に
は今年話題の地酒列車も青

青海川駅百十五才の誕生日を
お祝いしてイベント開催しました。
地元原酒造の地酒試飲会と
小千谷市から「生どぶろく」登場！
酒の新茶屋は青海川海岸とJR「青海川駅」を見下ろす絶景の酒屋。当店の真下に見える「青海川駅」は明治三十二(一八九九)年七月二十八日に開駅した歴史ある駅で、日本一海に近い駅として鉄道ファンなら知らない人の無い有名な駅です。

当店では「青海川駅」の一日早い誕生会イベントを前日の二十七日に開催しました。あいにくの雨空でしたがおいでいただいたお客様には「誕生日記念品」を進呈。地元の蔵元「越の誉(原酒造)」さんや小千谷市からは「まるいち」さんが珍しい生の「どぶろく」を持参して試飲

酒の新茶屋2階/ぎやらりいBOR



祈り

ほとけさまと
おじぞうさま

8月2日(土)~



夏こそ!日本酒

ト

ア

ラ

カ

ケ

ル



**今年の夏は
ちよつと冒険。**

正統派日本酒党の皆さんには「ちよつとヤメてよ」と叱られそうですが・・・夏だからこそ!
今年の夏は新しい日本酒の楽しみ方を冒険してみてくださいね。

冷やかから爛酒、温度帯でもいろいろに変化して楽しめる日本酒ですがいろいろなものとおアレンジして新感覚の「お酒」に変身できるのも大きな魅力です。
もともとは下戸だった私が(酒の新茶屋店長)が日本酒を飲めるようになったきっかけもこういうアレンジからでした。「お酒に弱い」方でも楽しめる日本酒の世界です。

**まず手始めは
グラスを変えて**

日本酒と言えはぐい飲みが主流ですが、夏のアレンジ酒はまず器を変えることからチャレンジしましょう。
ワイングラスやガラスのぐい飲みが夏向けで涼しそう。見かけは涼感と爽やかさを演出してくれそうです。
いつものお酒でもなにやらお洒落に見えてきます。
勿論グラスは最初にギンギンに冷やしておけばさらに雰囲気アップです。

**ジュース割り
から初めてめる**

瓶に飲み残して「冷蔵庫で大分経過したお酒などありましたら、100%果汁ジュースで割ってみてください。ちよつと大人のジュースの出来上がり。

お子さんがおいでの家庭では間違えて飲まないように十分ご注意ください。

冷やした日本酒に、生のフルーツ「リンゴ」「苺」「バナナ」「さくらんぼ」「キウイ」などカットしてグラスに投入すれば「大人のフルーツポンチ」が出来上がります。



**ソーダ割りの
基本は8対2**

夏はヤツパリ爽快さが一番。ソーダがあればシユワツツと簡単に夏酒が出来ます。日本酒8に対してソーダ2が基本ですが、あとはお好みであなたの割合を探してください。
ハイボール感覚でどうぞ。

**アイスクリーム
にかけてみる。**

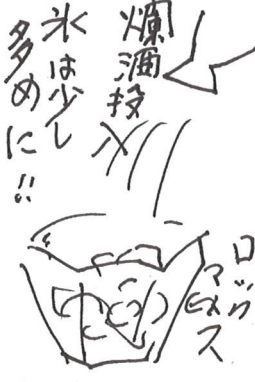
ここでちよつと私事ですが私が家業の酒屋(といっても小さな田舎のですが)を引き継いだ今から二十年ほど前のこと、難問は「お酒が飲めない」。利き酒師の資格を取ろうと勉強を始めましたが筆記はともかく、実技試験があるのです。さて、どうするか・・・そこでとりあえずお酒に馴れるためにバニラアイスにすこしずつお酒の量を追加していきます。これで実技試験にもパスすることができました。案外大人のアイスとしていけますのでよろしかったら一度お試しください。

**日本酒カクテル
まずは検索から**

ネットで「日本酒カクテル」

と検索すると実に様々な日本酒カクテルのレシピが掲載されています(ネットって便利ですね)。どれも夢のような色合いで美味しそうです。
カクテルグラスを用意してお好きな物から挑戦してみてくださいいかがでしょうか。
やはりお酒が良ければ上品な味のカクテルに仕上がりますのでお酒のタイプも自分で工夫するのも面白そうです。

**・・・そして
爛ロック**



日本酒は、ビールなどに比べてアルコール度数が高いので、湯上りにグイッと一杯というわけにはいきませんが、ウイスキーのようにオンザロックなら少しはアルコール度数も低くできます。そのオザロックにひと手間をかけるとお酒がよりマイルドに美味しくなる裏ワザがあります。
それが「爛ロック」。一度爛したお酒を暑いままグラスの中の氷の山に注げば出来上がり。夏の疲れた体にも優しい飲み方です。

今年の夏休みは「越乃syu*kura号」で地酒旅

酒の新茶屋地酒頒布会

いかがで酒の会



今月のお酒（7月）

■越の誉 純米大吟醸 無濾過生原酒零温熟成

原酒造(柏崎市)/精米歩合:50%
原料米:たかね錦/酸度:1.8/日本酒度+2(やや辛口)/アルコール度数:17%
原寒造りのしぼりたてを零度で熟成させ県内限定 700 本で発売されました。酒で

■麒麟山 伝辛原酒

麒麟山酒造(阿賀町)/精米歩合:65%
アルコール度数:21-22%/酸度:1.3
使用米:五百万石/日本酒度:+6
その名の通り「伝統の辛口」で知られる蔵元の極め付け辛口。ストレートでは旨さが凝縮。夏はオンザロックが最適。

「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 酒の新茶屋様

今年の五月に運行以来 鉄道ファンはもとより日本酒ファンにも大人気の「越乃syu*kura号」。濃紺と白のシックな車体が信越本線青海川駅



車内では地酒試飲 ジャズ演奏♪ 青海川駅では「もずく汁」で（毎週金曜日のみ）おもてなし！



■青海川駅ホームでは地元観光協会の皆さんが「もずく汁サービス」や「特産品販売」で柏崎PR。

に入ってくる姿は絵になりません。列車は運行日の一日一往復で午前は五分。午後は二十七分青海川駅に停車します。特に金曜日夕方の停車時は地元観光協会の皆さんにより「もずく汁」の振る舞いがあり、車内ですでにほろ酔い気分になっている乗客の皆さんに大変好評です。



きましました。て活躍していただきました。

青海川駅誕生会イベントに北海道からクマさん参加？ 今回のイベントに自分の身代わりを参加させますと北海道のY・O様から宅配便が届きました。ピンクの熊の道路工事ガード。当日はイベント会場入口でご来場の皆さんを笑顔でお出迎えスタッフとして活躍していただきました。

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)

八月三十一日(日)には八月の作品展作家のいにしへ絵師・綾音さんと一緒に「ほとけさまを描いてみましょう」。詳しくは酒の新茶屋へお問い合わせください。



のんべの正道を行く



「女将さん」の語源はお酒のルーツにあります

「酒造り」は、ご存知のように、神様に捧げるための申請な供物でした。若い女性が口で噛んだ米を甕に入れて発酵させたのが「口噛み酒」。お酒は噛んで造り、そのお酒を管理していたのが女性でしたので、亭主が飲みたい一心で「噛みさん」にへりくだり「お」を付けて呼んだので「おかみさん」になったとか・・・今は堂々と「おかみさん」が呑み手に回る時代になりましたが(笑)

●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。

ドリームハート夢心

720ml 1,620 円

※新感覚！日本酒スパークリングの味わいを体験してください。シュワーとした感覚が何とも新鮮！爽やかです。



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―ビスあるかもです。

夏は笑顔が集まる季節。旬のお酒をどぶろく!

越淡麗四十%精米、桐箱入り
真心こめた
夏のギフトにおすすめです。



銀の翼 越淡麗大吟醸原酒
720ml 3,780 円

どぶろく

【どぶろく特区】で農薬も化学肥料も使わず育てた魚沼産コシヒカリを手作業で丁寧に醸しました。



どぶろく 雪輝
ゆうき
火入れ 720ml 2,160 円
生 300ml 950 円

限定 700 本!!
新潟県内限定販売です。



越の誉 純米大吟醸
無濾過生原酒 零温熟成
720ml 1,730 円

夏子への夏が今年もやってきました!!



吟醸生貯蔵酒
夏子物語 花火
720ml 1,390 円

漫画「夏子の酒」のモデルの蔵元の夏の限定酒。
※化粧箱はつきません。

どぶろく 特区とは

お酒は勝手に作っては法律で罰せられます。酒税法では年間6キロリットル、一升瓶にして三三二六本以上造らないと酒造業を営めませんが、昔から地域の宗教上の儀式としての酒造りや地域振興のための地域特産品として特別に「どぶろく」を造って良いと認められる地域のことを「どぶろく特区」として二〇〇二年から「どぶろく」造りが認められました。

冷まし
コーナー

■今年の夏はいきなりの猛暑が訪れて、みなさん早くも夏バテ気味ではありませんか■熱中症対策にはこまめな水分補給が大切です■汗をかくと水分だけではなくて体内のナトリウムやカリウムも失われるので水分だけでなく、甘いジュースや炭酸水を飲むならそれらも多く含む飲料水を選んで飲んでください■それとついギンギンに冷えたお水をガブガブ飲みたくなりますが■できるだけお水は常温が体力消耗しません■これは私の経験ですが、七年前真夏に中越沖地震に遭遇した際に冷たいものをほとんど摂らなかつたことがあの混乱の中を元気に切り抜けた秘訣だったと思っています■冷たいものを飲むときは一気に飲み込まずに口の中で温めて喉に流すことを心がけてみてください■それと忘れてならないのがお酒の飲むときの「和み水」■今年も元気に夏を乗り切ってくださいね。



●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)

