蓬莱 飛騨の蔵便り

VoL.[14] 2007.4
蓬莱醸造元
有限会社 渡辺酒造店
発行責任者／渡邊 久憲
岐阜県飛騨市古川町壱之町ワーク
TEL：0577(73)3311
FAX：0577(73)5959
http://www.sake-hourai.co.jp/
E-mail W.shuzou@wa.dion.ne.jp

ごあいさつ

庭木から梅花の香りが漂い、ようやく春びきている事を感じます。そんな気持ちの良い朝は、どんな嬉しい事に出会えるかも、「ワクワク」して自然と笑顔になります。

いつもたいへんお世話になっております。3月25日には、新酒仕込みのご報告もかねて、"蔵まつり"を開催させていただきました。その後、3日27日には最後の新酒を搾り終えることができました。今シーズンも無事に酒造りを終了できましたこと、蔵元として何よりありがたく思っております。

つい最近、テレビ局の記者の方に酒蔵の取材をしていただきました。これまでさまざまな取材を受けてきましたが、酒蔵の中までじっくりと見ていただいたのは初めてです。2時間を超える長時間の取材で、私たちの酒造りのすべてをつぶさに汲み取っていただきました。

実はその陰に、蔵元の私としてもあらためて気付かされ、はっとしたことがありました。それは、「人の手」と「手間ひま」でした。

多くの日本酒メーカーでは、機械化された管理のもとで、味に偏りのない商品が大量に製造されます。しかし、私たちのつくる蓬莱は、すべての工程で人の手が関わり、手間ひまをかけることにより、すべてのお酒に上質な味わいを行き届かせています。

これまで当たり前のように行ってきたこの作業が、現在ではとても珍しい手造りであること、このことにあらためて気付いた私は、多くのお客様から信頼をいただいている大きな理由をあらためて認識いたしました。これを機に、さらに価値あるお酒を皆様にお届けしていきたいと思っております。

お子様の入進学、転勤、転居など、環境の変わるご家族も多いかと存じますが、季節の変わり目、皆様すこしおかれましてはどうぞご自愛ください。

平成十九年　弥生

花の便りの聞かれるころ

有限会社　渡辺酒造店

荒城屋九代目

渡邊　久憲　拝

酒蔵でリザーブされる
秘密の逸品!!
解禁です♡。

新発売 純米大辛口『渡辺』

春の花、夏の緑
秋の紅葉
冬の静寂ー
きりりとキレ味鋭い大辛口は、四季の表情と旬の料理を生かします。

このお酒は、創業者の"旨い酒を"という原点に戻って醸した純米酒です。「旨い肴と一緒に味わうことで互いの旨さを引き出すキレの良い純米辛口」という信念のもと、大吟醸の技術を応用し、酵母と麹のカを最大限に発揮させ、十二という純米酒としては類を見ない伸びのある辛口を表現しました。味わいは鮮烈で潔い飛騨人の気質に似て、淡麗にして「すっ」とひける大辛口。冷やで良し、燗で良しお鮨と合わせて最強です。

鯖とあわせて
旨酒高です♪

ラベルの紋章は、通称「渡辺星」と呼ばれている家紋です。専門家の調査によれば、二十五通りもあるワタナベと名乗る方の九十%がこの渡辺星とのこと。大変な数字ですね。

三つ星は、オリオン座の中央部に直列する三つの恒星をさし、中国では、これを三武、または将軍星と呼び、武神の象徴として信仰したようです。一文字には、敵に打ち勝つという思想が含まれているようです。

蔵人の紹介

蓬莱つきの皆様、はじめまして、蔵人の田口です。
日本酒業界は今、氷河期と言われていますが、決してそうではないと思っています。
杜氏さんを先頭に心を込めて醸しだしたお酒をひとつひとつ丁寧にお酒屋さんもお客様に気持ちを伝えて飲んでいただく。この繰り返しが心に残るお酒、また飲みたくなるお酒となると思っています。

一口飲んで思わず「にこり」。
そんなお客様の顔を思い浮かべながら清酒蓬莱をよりうるくの皆様にご紹介していきたいと思います。
又、燗で飲む「渡辺純米大辛口」うまいっすョ。

田口 真

「蓬莱蔵まつり」ご来場ありがとうございました

弊社「二〇〇七年蓬莱まつり」が三月二十五日(日)に行われました。「初めての酒蔵開放でしたのでどうなることやら…」とハラハラいたしましたが、おかげさまでたくさんの皆様にご参加いただき大成功でした。

当日は、酒蔵入り口でウエルカム甘酒と酒蔵汁を皆様に楽しんでいただきました。蔵まつりの目玉企画である「槽場で生にごり酒試飲会」は大盛況でした。蔵人以外は社員でも、なかなか呑むことができない生にごり酒は、香りもフルーティでさわやか。発酵がすすんだとろりとした飲み口に、女性の皆様にも大好評をいただきました。

今後の行事予定

4月 5日 (株)秋田屋様主催の「日本酒を味わう会」参加
～名古屋城夜桜風情～
場所 ウェスティン・ナゴヤキャッスル
日本全国から日本酒と焼酎約150銘柄が名古屋に大集合！
http://www.geocities.jp/kabiko113/index.html

6日 酒蔵視察勉強会
「久保田」で有名な新潟の朝日酒造さんと清酒「王紋」の
市島酒造さんを訪問し、勉強会を開催します。

7日 第3回奇跡の生原酒頒布会 蔵出し
「無加圧 純米大吟醸原生原酒 720ml」
「特注大吟醸 寛乃吟 720ml」
「感動の赤かぶれ漬け」

8日 (株)エスサーブ主催「春のきき酒会」参加
場所 大津プリンスホテル

10日 名古屋国税局主催酒類鑑評会 表彰式
および「東海四県日本酒まつり」参加
場所 ウェスティン・ナゴヤキャッスル

14日 高山祭
日本三大美祭のひとつ、日枝神社の春の祭です。
絢爛豪華な屋台がみどころ！

15日 総仕舞（そうじまい）
大掃除、後片づけなど蔵仕事の全てが完了します。
この日を最後に蔵人は家族の待つ故郷に帰ります。

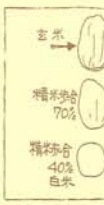
19日 飛騨古川祭
天下の奇祭「起し太鼓」！男度胸のつけ太鼓！
わっしょい、わっしょい

日本酒コラム(4)
日本酒度とお酒の甘・辛

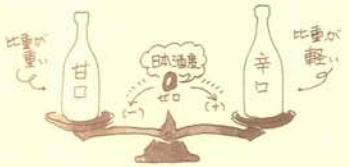
日本酒度は清酒の比重を示すのに便利なように工夫された独特の尺度ですが、計量法という法律にも入っている由緒正しい単位です。温度15度で測定し、4度の水と同じ比重を日本酒度0として、それより軽いものは正の値、重いものは負の値をとります。

◎糖分の多い酒は比重が重いので日本酒度でいうと(－)となります。つまり、日本酒度がマイナスになるほど糖分が多く甘口ということです。反対に糖分が少ないと相対的に比重が軽いので日本酒度がプラスになるほど辛口の酒ということになります。
しかし、酒の比重はアルコール分によって大きく変わってしまいますので、アルコール分が同じくらいの酒同士でないと日本酒度で「甘い」「辛い」の比較はできません。
さらに、酸味があるとそのぶん舌に感じる甘みが隠されてしまうため糖分が同じでも酸味の強い酒はより辛口になります。
日本酒度だけで日本酒の甘辛を正確にあらわすことはなかなか難しいことなのです。その時の体調や、気分によっても違ったりもします。
この辺にも、お酒の楽しさがあるのではないかと思います。

◆精米歩合とは？
精米したあとの玄米の重量に対する白米重量の割合で示す数字です。



日本酒度＝(酒の比重－15度水の比重)／4度水の比重－1)×1000



お客様の声

日本酒党の会社員です。いつも蓬莱の辛口を愛飲していますが、超吟しぼりばっかりでも高い。ボーナス時は超吟を飲めるよう頑張って働きますよ。これからもうまい！酒を頑張って造り続けてください。応援しています。

高山市 K.K.さん

こんこそが酒だ！誕生日に伴い近くの酒屋から「蔵元の隠し酒」買ってきてくれた。これまでの酒とは大違い。以来すっかり病みつきになっている。そのうち大吟醸やにごり酒も飲んでみたい。

下呂市 K.Y.さん

日本酒が大好きな父につられて最近よく日本酒を飲んでいます。蓬莱は初めて飲みましたが日当たりが良くてとても美味しかったです。

名古屋市 N.O.さん

当酒造より徒歩約一分、古川町の観光名所のはじまる言ってもよい広場の一角に「福全寺そば」がある。飛騨市内の高冷地で栽培された地元産のそば粉を使い、その場で打ち出してくれる手打ちのニハそば。そば粉は八割以上が輸入品という中で地元産の自慢できて・打ちたて・茹でたてのいわゆる「三たて」が味わえるとあって、評判を呼んでいるが、打ち手が一人のため、毎日売り切れ次第終了となる。
この「福全寺そば」は、飛騨市を"そばの名所"にという地域興しの一環として約一年半前に開店したものだが、最近ではテレビ番組で某有名タレントが「そば打ち」体験をするなどでマスコミにも取り上げられ、連日にぎわっている。
そばと日本酒は付き物。時間が許すならゆっくりとお酒を楽しみながらそばをたぐるのも一興。打ちたての中家さんとのそば談義も酒の肴にはピッタリ。
火曜日 定休
電話 0577(73)5540

むずかしい!!くいず

次の文章は蓬莱のあるお酒の説明文です。
お酒の名前をあててください。

①番のお酒
日本酒本来の味の成分である吟味、旨味を最高に引き出したこのお酒は、辛口なのにお米の甘みと旨みがほんのりとのって、淡麗すぎるお酒とは異なる芯のある芳醇な辛口に仕上がっています。保存には新聞紙を一枚巻き、光を遮断して本来品評会に出品する最高の貯蔵管理方法で蔵出しいたします。

②「旨い酒と一緒に味わうことで互いの旨さを引き出すキレの良い純米辛口」という信念のもと、大吟醸蔵の技術を応用し、酵母と麹の力を最大限に発揮させ、ナント純米酒としては類を見ない伸びのある辛口を実現しました。味わいは鮮烈で潔い飛騨人の気質に似て、淡麗にして「すっ」とひかれる大辛口。

①番のお酒は ○○○○○○
②番のお酒は ○○

ヒント 蔵だよりをよ～く読んでみると・・・

前回の当選者 おめでとうございます
・岐阜県飛騨市 宮林 繁久 様
・兵庫県宝塚市 駒井扶佐子 様
・大阪府吹田市 矢木 茂 様
前回の正解率は98%でした。当選確率は3名3でした。

正解者には抽選で3名様に
"蓬莱大吟醸生 山田錦"
をプレゼント！

<応募方法>
官製はがきに住所、氏名、年齢、電話番号、クイズの答えを明記の上、蓬莱酒造までお送り下さい。
<応募締切> 平成19年 5月10日
※未成年者のご応募はご遠慮下さい。

編集後記

この「蓬莱蔵便り」がスタートしたのは2004年7月。それから3年・・・。いよいよ第14号をむかえました。酒蔵のこと、日本酒のことを、もっと皆様に知ってもらいたいと思い始めましたが、今では私の楽しみのひとつとなっています。今度はあの話題にしよう・・・・あの人を紹介しよう・・・などと。
皆様からのご感想やご応募もワクワクしながらお待ちしております。今後ともよろしくお願いいたします。