ありがとうございます。大好きです。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。大好きです。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。大好

蓬莱 飛騨の蔵便り

VoL〔15〕2007.6
蓬莱醸造元
有限会社 渡辺酒造店
発行責任者／渡邉久憲
岐阜県飛騨市古川町壱之町ウーク
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

毎度お世話様です。「蓬莱蔵だより」も今度で十五回目の発行となりました。飛騨は新緑の季節も終わり、すがすがしい初夏を思わせる陽気が続いております。

さて、三月二十五日に、第一回「蔵まつり」を開催させていただきました。雨にもかかわらず、一〇〇〇名を超える皆さまにご参加いただき、誠にありがとうございました。目玉企画である「槽場（ふなば）で生にごり試飲会」では、皆さまに「うまい！」「最高！」と言っていただき大盛況でした。杜氏たちも、造り手冥利につきるとたいへん喜んでおります。

四月十三日には、「甑（こしき）倒し祝い」（本年度の酒造りをすべて終え、酒蔵で小さな祝宴を開催する、いわばお疲れさま会かな…）を行いました。杜氏たちは、季節雇用を終え、いったん故郷の岩手へと戻っていきました。やがて、十月ごろに再度、酒造りに集まるオです。「おっちゃん！ありがとう！今年もたすかったよ！」「ありがとう！また、秋にたのむわ！」とひとり一人に声をかけ、しばしのお別れです。

話はかわりますが、うれしいニュースが飛び込んできました。

さる五月二十日、ベルギーで開催された「モンドセレクション」（別名・酒と食オリンピック）とも言われる世界的なコンクールで渡辺酒造店の「超吟しずく」と「蓬莱大吟醸」がそれぞれ最高位金賞を受賞したとの通知がありました。これで引きつづき六年連続での受賞となりました。これもひとえに皆さまの温かい励ましとご支援のたまものと、心から感謝申しあげます。

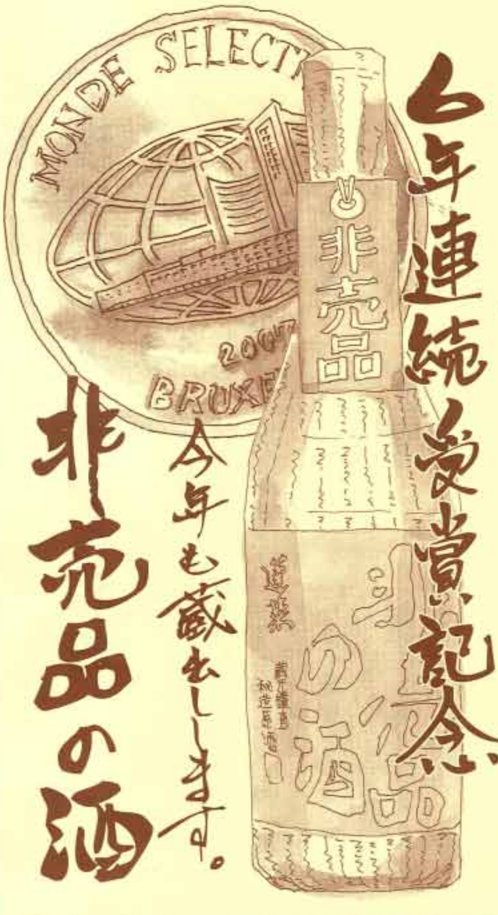
そこで今回、皆さまへの謝恩の意味を込めまして、通常一般では販売しない「非売品の酒」をお分けしたくご案内申しあげます。

このお酒は首都圏の某高級料亭向けに特別に仕込まれたお酒であり、蔵を訪れるVIP賓客用にリザーブされている極秘造原酒です。従来の吟醸もろみをさらに長期に熟成させ、アルコール分を高めました。日本酒本来のコクとキレを最高に引き出した逸品です。保存には新聞紙を一枚巻き、光を遮断して本来鑑評会に出品するのと同じ貯蔵方法でお届けいたします。どうぞ、そのまま冷や、またはオンザロックで秘蔵の味をご賞味ください。

日本酒は四季それぞれのたのしみ方がありますが、新緑から初夏にかけての旬の食材とあわせてこの時期にお召し上がりいただくのは、なんとも言えぬ良さがあります。お飲みになられてのご感想、相性料理の発見など、お気づきの点はお気軽にお寄せください。

最後になりましたが、みなさま方のご健康とご活躍をお祈りいたしております。

有限会社 渡辺酒造店
荒城屋九代目 渡邉久憲 拝



モンドセレクション 6年連続受賞記念

今年も蔵出しします。

非売品の酒

お酒造り体験してみませんか？

「お酒造りを体験してみたいのですけど」というご要望がよく寄せられます。渡辺酒造店では一般の方のお酒造りにご参加いただいたことはまだないのですが、ご要望の多さにお応えせねば！と思い

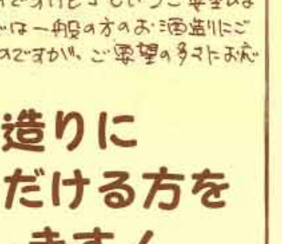
来年の酒造りに参加していただける方を募集いたします！

体験ですので、日帰りか、または1日のみ宿泊という短い期間で考えております。

ちょっとでも興味がある方がいらっしゃいましたら「お酒造りがした〜い！」というお手紙かメールを頂けますでしょうか。

ある程度の人数が集まるようでしたら、ぜひとも決行したいと思っております。

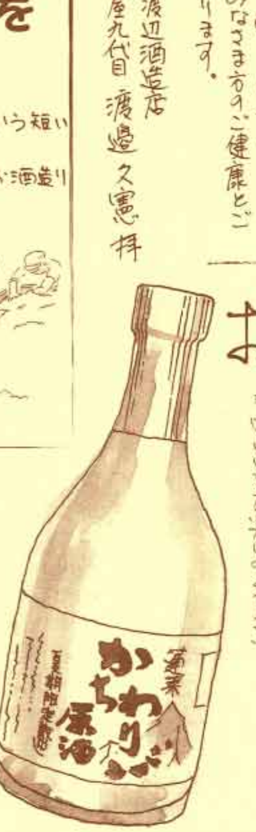
あくまでも、半年後の話なので、慌てずにじっくり考えていただければ大丈夫です。



お客様の声から生まれた新商品です!!

オンザロックで旨い!! その名も「かちわり原酒」!!

「夏の冷蔵は、お茶やジュースでいっぱいなので、生酒を冷やすスペースがありません。常温で保存できて、オンザロックでおいしく飲める冷酒をつくっていただけませんか」という多くのお客様の声を頂きました。そこで、渡辺酒造では暑い夏にぴったりの「ロックで旨い原酒」を季節限定で発売いたします。その名も、「かちわり原酒」！どど〜ん！グラスの中で氷が少しずつ溶けていっても、味が薄くならないように濃醇で旨口タイプに醸造したお酒です。加水やろ過を一切しない本当の原酒のまま、びん詰めしました。完全醗酵させた原酒ですのでアルコール度数も二〇度近くあり、常温で保存していただいても味が崩れません。今年の夏は暑くなりそうな予報も聞かれます。オンザロックで豪快に、氷を溶かしながらコクとなめらかな味わいをお楽しみください。


蓬莱
かちわり原酒
夏期限定酒

おめしあがりかた
①ビールジョッキに氷を入れて、オンザロックで豪快に。
②原酒独特の濃い味をそのままグラスに注いで。
③ライムで割りレモンを添えてサのライロックで。
※日本酒3に対しライムジュース1の割合。
④甘い炭酸で割ることで度数を下げてお酒の苦手な方にも。
※清酒と炭酸は1対1で。

。ありがとうございます。大好きです。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。大好きです。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。大好

今後の行事予定

6月18日　サンフランシスコ国際ワイン競技会

23日　2007モンドセレクション授賞式
スペイン・バルセロナで授賞式

27日　福井県酒蔵視察
福井県内の酒蔵を視察し、勉強会を開催します。

7月13日　山田錦研究会
兵庫県吉川地方にて酒米の成育状況を視察し、研究会を行います。

8月1日　初呑み切り
タンクに貯蔵されているこの冬に醸造されたお酒の熟成度を研究する昔からの酒蔵年中行事です。

3日　白壁土蔵映画祭
酒蔵の白壁をスクリーンにして、映画を上映します。
飛騨古川青年会議所が主催です。

9月2日　蔵人拳固め（こぶしがため）の会
来期の酒造りの打ち合わせと蔵人の慰労をかねた決起大会です。杜氏のふるさと岩手県花巻市でおこないます。

日本酒を使った料理の裏わざ・隠しわざ

えっ、こんなことができるの？

◎冷やご飯、冷凍ご飯もふっくら

冷やご飯を茶碗に入れ、日本酒を手でパパッと振りかけてレンジで加熱。これだけで炊きたてと同じふっくらごはんに仕上がります。

凍ったごはんも同様にします。

◎インスタントラーメンに日本酒!?!?

インスタントラーメンがよりおいしくなるって知っていましたか。火を止める寸前におちょこ一杯の日本酒を入れます。

アルコールの消臭作用が麺の油臭さを消し、アミノ酸やグルタミンソーダなど日本酒のうま味成分がスープの味にまろやかさをプラスして、とてもインスタントとは思えない一品に。カップラーメンに少量加えてもグッド。

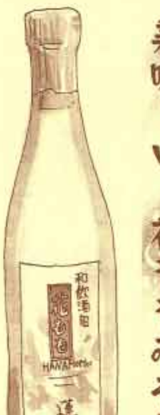
◎魚を焼くとき振りかけると味よく

魚を焼くとき、塩を振る前に日本酒をひと振りしておくと、臭みがとれて、香りよく焼けます。冷凍の魚や魚介類を解凍したあとも日本酒を振りかけてから調理すると、冷凍庫の臭いもなくなり、おいしい魚に変身。

◎硬くなったチーズもやわらかく

冷蔵庫に置き忘れて硬くなったチーズ。でも大丈夫。チーズの表面に日本酒をひとはけ塗って2～3分置くと、アルコールの成分がチーズの脂肪分を溶かすためほどよい柔らかさになり、風味もアップします。

しゃりん、と凍らせて美味しい「花ももみぞれ」



凍らせて楽しめるみぞれ酒をご紹介。

そのまま飲んでも美味ですが、凍らせてシャーベット状にした「花もも」は口当たりひ～んやり。暑い盛りに嬉しい味になります。

溶けていくに従って変わる味を楽しむもよし。梅酒をひとふりすれば、ちょっと甘い簡単カクテルのできあがり。と楽しみ方もいろいろ。

まず、お酒を凍らせます。

冷凍庫に入れる前によく振って、中のエキス分を均一にします。

季節・冷凍庫によりますが、大体5時間くらいで凍結します。10分くらい放置すると、1/3弱溶けてきます。ふたを開け、棒状のものでひたすらに突きます。ある程度カタマリ感が無くなったら、ふたをしてひたすらシェイクします。あとは割り箸でかき出しながらグラスに入れて完成です。

スプーンですくいながら食べてカキ氷のあのキーンとした感覚を久々に味わいましょう。

ここでもう一手間加えて、桃のスライスなどフルーツを添えてみるとデザートにも最適です。

NHK連続テレビ小説
「さくら」再放送中
NHK衛生第二テレビ

クロスワードクイズに挑戦

1	2		3	4
5		■	6	
	■	7		
8	9		■	
10				■

たてのかぎ
1. 左手首に触れて測ります。
2. 大雨に降られて○○濡れに。
3. 不思議な・・・。
4. こぶた→たぬき→きつね→ねこ・・・。
7. ほっと胸をなで下ろし・・・。
9. 一○○打尽。

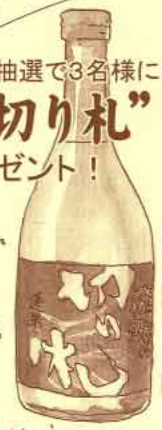
よこのかぎ
1. 水の上をスイスイと・・・。
5. こんな医者には診てほしくない・・・。
6. 城の周りを囲みます。
7. 三振で・・・。
8. 水面に輪を描くように広がります。
10. 中には何も入ってません。

［ヒント］雨が降ったらひと休み。

回に入る文字をならべかえて言葉を作りましょう

プレゼント

正解者には抽選で3名様に
“飛騨の切り札”
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弊社宛にお送り下さい。
〈応募締切〉平成19年7月20日
※未成年者のご応募はご遠慮下さい。

* * *

前回の当選者
おめでとうございます
・浜松市／植山さと 様
・大分市／大内 明 様
・飛騨市／柿本速人 様

前回の当選確率は1/28でした。
正解は「蔵元の隠し酒」「渡豆」でした。

* * *

編集後記

先日、ある中華料理店で珍しいお酒を飲ませてもらいました。マムシ酒ならぬ「コブラ酒」です。

味は、お酒というよりは薬に近い感じですね。滋養強壮に良いらしいです。中華料理は色々な素材を料理にしてしまうすごさがありますが、お酒にコブラとは驚きです。

渡邉久斎