

# 蓬萊 飛驒の蔵使い

Vol. (16) 2007. 9  
 蓬萊醸造元  
 有限会社 渡辺酒造店  
 老行専任者/渡邊 久憲  
 岐阜県飛騨守山市町志土町7-7  
 TEL: 0577-73-3311  
 FAX: 0577-73-5959  
<http://www.d2.dion.ne.jp/>  
 E-mail: hourai@d2.dion.ne.jp

## ぶあひざや

いつもたいへんお世話様になつております。  
 暑い暑いと思つていましたが、このころすずみりと秋らしくなつてきました。  
 酒蔵では今、間近に迫つた酒造りに備へて、原料となる酒米の手配を進めておることにしております。近年はこれにみる猛暑が、影郷管の心配をよみました。田んぼの稲も黄金色に輝き、酒造りに適した良質な酒米が育つておることを、もうすぐ稲刈りの時期を迎えます。  
 この時期になりましては春先と揮つたお酒も暑く夏と越へ、程よく熟成させます。日本酒が一番美味いといふ小春の季節が到来です。深まりゆく秋とともに、もうやがて熟成させた日本酒の奥深い味わいをお楽しみください。  
 さて、今年の六月、モンドセレクションにおいて蓬萊超吟しずくが、最優秀賞を受賞したことが、前回のニュースでも皆さまにお伝えしましたが、この度、受賞を記念いたしまして、新商品も二品出荷いたします。

「直火熟成」  
 醸を原酒のまま、  
 直火で炙るよう  
 にゆくりゆくりと  
 リヒヒを入り、熟  
 成させ、さらには二  
 年間熟成させた

9月22日(土)  
 新発売



純米大吟醸原酒をブレンドすることにより、深い味わいとコクにこだわつたお酒です。その名も「直火熟成」といふ純吟原酒」といたしました。

ひやがはまお飲みください。でも十分に白酒のさび、あまみお燗をおすすめいたします。燗にするには、お湯をぬすむだけでいいお酒の旨み成分が開花し、さらさら濃厚なコクと旨みがお楽しみいただけます。

九月下旬頃の出荷予定です。

もう一つは播州産の山田錦を四十五%まで精米した「渡辺」という名酒の純米大吟醸です。六百キロ仕込みといつ小仕込みで、最高品質の山田錦の個性を十分に引き出し、果実味の濃い味わいと優しい余韻が特徴です。

春先と生しのバージョンを分けただけ出荷し、予想以上の大好評を頂いたので、おまじと夏越して今が一番良い熟成の状態で、ぜひお賞味ください。

今までのむい蓬萊の新定番を今後ともよろしくお願ひいたします。

有限会社 渡辺酒造店  
 荒城屋九代目 渡邊 久憲

### お手伝いスタッフ募集 (特典少々)

当日蔵開きで受付をしたり酒をお勧めしたりするなどの「お手伝い」をしてくださる方を若干名募集いたします。  
 あまりお礼はできませんが、お酒に関してより深く知ることのできる機会をご提供したいと思っておりますので、ご興味のある方は、渡邊久憲までご連絡ください。

以下の条件を満たす人を募集します  
 20歳以上で  
 9月22日(当日)午前9時頃から午後4時頃まで参加できる方で、渡辺酒造店のお酒に魅力を感じられている方。男女は問いません。

- 特典**
1. 一般の来場者よりたくさん試飲ができる。
  2. 酒蔵について詳しい話を蔵元や蔵人から直接話ができる。
  3. 昼食(弁当)と酒蔵汁と幻のメロンパンが食べられる。
  4. 蔵開き終了後の打ち上げ懇親会(ビンゴゲーム付き)に参加できる。
  5. ちょっとしたおみやげがもらえる。

**お手伝いの流れ**

9月22日(当日)午前9時頃から当社にて、酒蔵開放の説明をします。試飲会場にて来場者の対応をお願いいたします。当社蔵人と交代で、他の催し物を見たり試飲等をしてください。4時頃来場者が帰られた時点で、酒蔵開放は終了です。

**応募について**

9月21日(土)正午までに電話(0577)73-3311又はFAX 73-5959でお申し込みください

**お断り事項**  
 あらかじめ以下の点をご承知おきください。  
 ・この「お手伝い」に関わる交通費、宿泊費はすべて個人負担となります。(当日の昼食と打ち上げ懇親会は当社でご用意いたします)  
 ・応募多数の場合や、お話ししてみても当社の方針にそぐわないと感じた方にはお断りさせていただきます。

## 飛驒 蓬萊 秋の蔵開き

9月22日(土) 午前10時から 午後4時まで(雨天決行)  
 1日限りの開催です

飛驒の酒蔵「蓬萊」が皆さまに日頃の感謝を込めて酒蔵開放を開催します。  
 国の登録有形文化財の酒蔵見学、秋出し一番酒のきき酒、新商品試飲会、「狐の盗み酒」体験、きき酒コンテスト、輪投げ大会などなど…ご家族でお楽しみいただける秋の蔵まつりです。  
 秋の1日、飛驒古川「きつね火まつり」の見学前にご家族連れでお出かけください。

- ★秋出し一番酒のきき酒  
 ひやおろしや蔵元の隠し酒、秋のにごり酒など、当蔵のいろいろなお酒をきき酒いただけます。お気に入りのお酒を探してください。
- ★新商品「直火熟成 旨とろ原酒」試飲会  
 この秋新発売の「直火熟成・旨とろ原酒」をご試飲いただけます!
- ★「狐の盗み酒」体験  
 この日限りの樽出し「狐の盗み酒」を体験していただけます!
- ★酒蔵見学  
 普段は入ることのできない「仕込み蔵」を大公開!
- ★特製「酒蔵汁」試飲会  
 熟成酒粕を使用したあつあつの特製「酒蔵汁」をご試飲いただけます。(鍋が底をつき次第終了します。お早めにご来場ください。)
- ★蔵人の漬物「試飲会」  
 渡辺酒造店の蔵人がまかない用に作り、毎日食している「蔵人の漬物」をご試飲いただけます。
- ★幻のメロンパン(大吟醸入)の限定販売  
 大吟醸をベースに焼き上げた幻のメロンパン。間ペーカリーさんとタイアップ企画です。限定200個。
- ★きき酒コンテスト  
 4種類のお酒をきき当て! 全問正解者には粗品進呈!
- ★輪投げゲーム  
 お子様にも酒ボトルを利用した輪投げゲームをサービス!

**【お願い】**

- ・飲酒運転撲滅運動にご協力お願いいたします。
- ・当日お車を運転される方はきき酒・飲酒を絶対ならさないでください。
- ・公共の交通機関をご利用いただきますようお願いいたします。ペットの入场は固くお断りしております。
- ・当日は混雑が予想され、時間帯によってはお待ちいただく場合もございますのでご了承ください。
- ・未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**お問い合わせ**  
 TEL 0577-73-3311  
 FAX 0577-73-5959  
 E-mail: hourai@d2.dion.ne.jp 担当:渡邊 久憲



