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〔17〕2007.11
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ワーク
TEL：0577(73)3311
FAX：0577(73)5959
http://w.w.w.sake-hourai.co.jp/
E-mail：w.shuzou@wa-dion.ne.jp

人と人とのご縁に関わらせていただけることがとてもうれしく、ありがたいです。

こんにちは。渡辺酒造店　蓬莱の蔵元　渡邉久憲です。

いつもご愛顧ありがとうございます。

私共は、お客さまからのたくさんの熱いメッセージをいただいております。

そのハガキを読ませていただいていると、私共の役割がほんの少しずつ見えてくることがあります。

最近、印象深かったのは、ある女性のハガキでした。

「毎年、母や妹たちに蓬莱のにごり酒を届けます。皆、大好きなので大喜びですが、特に八十七歳の母は、"これを飲むと、一年間風邪をひかんのやさぁ"と、とても嬉しい顔をしてくれます。私はその顔を見るのが大好きです。いつまでも変わらない味をお願いします。」

贈る人、贈られる人の間には様々な物語があって、その物語の文脈を私共のお酒が繋ぐお手伝いをしてる。ひょっとするとそんな役割を担っているのかなと、このハガキを読んであらためて痛感しました。

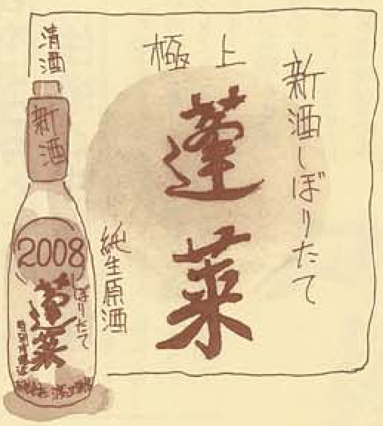
もし、いろんな方々の想いの架け橋として、利用していただいているのだとしたら、こんな幸せなことはありません。

大変責任のある役割を担っていることを、ひしひしと感じながら、たくさんの声にお応えするために、これからも、蓬莱の変わらない味わいをつくり続けていきたいと思います。

創業百三十七年を迎えた今年、さらなる決意を胸に。

平成十九年十一月吉日

有限会社　渡辺酒造店
蔵元　渡邉　久憲



世界W受賞

モンドセレクション最高金賞受賞に引き続きITQI国際品質審査会最優秀3ツ星受賞

この度「蓬莱超吟しずく」が、モンドセレクション最高金賞に引き続き、ベルギー王国で開催されたITQI国際品質審査会において「最優秀3ツ星」を受賞しました。

ITQIとはEU主催の下、欧州の有力料理協会および国際ソムリエ協会と提携している著名なシェフ、ミシュランで3ツ星を獲得したレストラン・ホテルの料理長、ソムリエが審査員となり、世界中から集められた飲料と食品の味覚、品質を審査、認定している機関です。

授賞式は、ブリュッセル市内サン・タンス城にて開催。欧州各国大使を含む、80余名の外交官が参列、欧州各料理会の代表ら名も参加の中、盛大に行われました。

弊社には最高位3ツ星の表彰状とメダルが授与され、この快挙は共同通信にて世界に発信されました。（井西かよこ）

蔵人紹介

渡邉たかし

はぁ〜い♪18歳以上の女性の皆さま、こんにちは。渡辺酒造販売部の「た・か・し」です。うそうそ、本当に皆さまお世話さま(^^;・

酒蔵では販売部におりまして、会社のみんなからは出部長（でぶっちょ）と呼ばれています。一人でも多くのお客様に蓬莱のおいしさを知っていただけるよう西へ東へ奔走いたします。イベントなどで見かけた際には「でぶっちょ〜!」と声を掛けてくださいね。

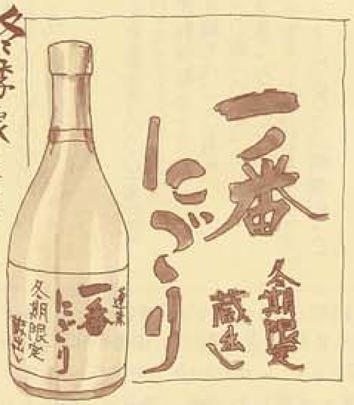
酒？かなり好きですね。くどいくらいにボディがしっかりしていて、スパッとキレのいいタイプが好みです。他にも趣味が沢山ありまして、「飛騨牛一頭秒殺伝説」と語り継がれる大食い、「亜空間の魔導師」と言われる麻雀など、仕事の合間も忙しい毎日です。

ところで、好きな女性のタイプは、"美人よりぽっちゃり"タイプです。しかしデブ専ではないので、誤解のないようよろしくお願いいたしますm(_ _)m。芸能人でいうと、持田香織さん、奥菜恵さん、上島竜平さん、パパイヤ鈴木さん、あたりが好みですね。

それでは、これからも「蓬莱」をご愛飲くださいますよう、よろしくお願いします。ごきげんよう!!

「え!!こんな酒だしていいの?!」と騒がれた新酒一番にごりです。

冬季限定醸造


一番にごり
冬期限定
蔵出し
蓬莱
一番にごり
冬期限定
蔵出し

口こみで全国に知れ渡った超人気品です。

「新酒一番にごり」は昔の酒造りの文献に基づいて仕込んだいわば造り酒屋のどぶろくです。醗酵終る直前のもろみをそのまま搾りぬいて即日びん詰めいたします。おそらく日本一濃厚なにごり酒だと思います。そのまま振って飲んでいただいても絶品ですが、最初にそ〜っと「上澄み」だけをグラスに注いでいただきひやでお試しください。えもいわれぬ甘美な原酒の味わいが楽しめますよ。

本年は11月下旬頃にお届けできる予定です。毎年あっという間に完売してしまいますので、お早めにご予約ください。

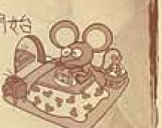
（熊崎たつみ）

おめしあがりかた
①独特の濃厚な味をそのままグラスに注いで。
②氷を入れてオンザロックで。
③甘いサイダーで割ることで度数を下げてお酒の苦手な方にも。喫茶店のクリームソーダーみたいな懐かしい味わいに。
＊にごり酒とサイダーは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

11月22日	新酒第1号の初しぼり 松尾祭（酒の神様である松尾様に今年も良い酒ができますよう蔵人一同でお祓いをします） 酒林の取り替え
24日	「新酒しぼりたて」出荷開始
29日	「新酒一番にごり」出荷開始
12月15日	純米吟醸仕込開始
20日	「大吟醸お年玉」予約締切 「お楽しみ福袋」出荷開始
26日	「大吟醸お年玉」出荷開始 蔵の年越し
1月8日	大吟醸鑑評会出品酒仕込み開始
16日	純米大吟醸仕込み開始



日本酒コラム（6）

生酒と生ビール

お酒屋さんで生ビールが入ったケースが冷蔵庫ではない場所に積まれているところをご覧になった方は多いと思います。

日本酒の生酒の場合は要冷蔵なのにどうして生ビールは常温保管でも差し支えないのでしょうか。

これは日本酒とビールの造り方に大きな違いがあるからです。ではその違いを簡単にご説明しましょう。

日本酒はもろみの中で米麹から溶出した「酵素」が米のデンプンを分解しながら酵母菌がそれを醗酵によってアルコールに変換していきます。このため搾りあがった日本酒には「酵素」が多く含まれています。

日本酒に対してビールの場合は、麦芽に含まれる「酵素」によってデンプンを分解したものを一度「煮沸」する工程があります。この時、「酵素」は熱によってその働きが失われてしまいます。

酵素の含まれていない麦汁に酵母菌を加え醗酵させるわけですので、出来上がったビールには麦芽由来の酵素が含まれないことになります。

通常のビールはろ過が行なわれ酵母菌が完全に取り除かれていますので、冷蔵保管しなくても品質の劣化は急激に起こりません。

ただし、酵母菌を含むビールの場合は温度によって醗酵が継続することがあることと、酵母菌の死滅による品質の劣化を防ぐためにも低温保管が必要です。

以上のように日本酒の生酒と生ビールとでは「酵素の有無」という大きな違いがありますので、くれぐれも日本酒の生酒を保管するときは冷蔵庫でお願いします。

（渡邉 久憲）

おいしいお酒の飲み方

最近人気の日本酒の飲み方は、日本酒に2割ほどの水を入れた「水割り」!! 日本酒にもよりますが、こうするとアルコール度数が12・5度に落ち、飲みやすくなります。

さらに割る水も、軟水で割るとやわらかくなり、硬水で割ると味が変わります。日本酒を水で割るのはタブーと言われてきましたが最近は水で割る人も増えています。食中酒としての飲み方に最適です。

次に「和らぎの水」。これは、日本酒は多少の粘り気を持っているため続けて飲んでいると口の中がすっきりしなくなります。

そこで登場するのが「和らぎの水」!! 日本酒と日本酒の合間に時々水を少量口に含むことで口中の粘り気を取りすっきりします。また、これには深酔いしないという利点もあります。

酒の肴にも一工夫。満腹になるイモ類や炭水化物を取らずに、一品の量は少なく多品目を!! 焼き魚に刺身・豆腐・佃煮・鍋料理がお勧めです。

最後にグラス。清酒グラス等のガラス製の透明なグラスも良いですが、お勧めは大きめの陶器のお猪口。なぜ大きめの陶器のお猪口かというと、日本酒を注ぐと酸化が進むという現象がおきます。

そのため時間がたつにつれて、刻々と変化していく日本酒の味わいを楽しむことができます。味わいが明確になりながら、やわらかくなっていきます。

ご参考にしてください。

（渡邉たかし）

クロスワードパズルに挑戦！

今回はちょっと難しです。

A	2	3	■	6
■	B		5	
1 C		■	D	
E		4	■	
	■	F		

パズルを解いたら二重枠に入る文字を並び替えて言葉を作りましょう。

タテのカギ
1. 体脂肪が過剰に蓄積した状態。〇〇。
2. 冬眠前には〇〇〇をします。
3. 〇〇液・〇〇腺・〇〇土。
4. 長く伸びて他の植物などに巻きつく植物の茎の部分。〇〇。
5. 梅干しと一緒に漬けます。〇〇。
6. 〇〇〇〇暁を覚えず。

ヨコのカギ
- A. 皮膚の常在菌である〇〇〇菌がニキビの原因になることがあります。
- B. 〇〇〇運転は駄目です。
- C. 岐阜県の観光地。〇〇高山。
- D. 〇〇重・〇〇敵・〇〇大。
- E. 擦り減る事。〇〇〇。
- F. 世界三大自動車レース「F1モナコGP」「インディ500」「〇〇〇24時間耐久」

おめでとうございます。おめでとうございます。おめでとうございま

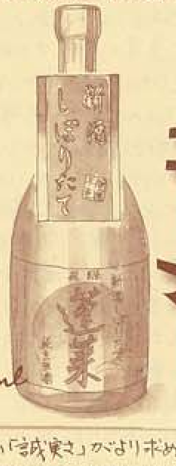
前回の当選者
・飛騨市／森瀬 辰浩 様
・愛知県一宮市／小島 幸市 様
・岐阜県安八郡／三摩 暁美 様

前回の正解は「コオロギ」。正解率は96%でした。当選確率は1/83でした。

<応募方法> 官製はがきに住所・氏名・年令・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。
<応募〆切> 平成20年1月15日
＊未成年者のご応募はご遠慮下さい。

プレゼントコーナー

正解者には抽選で3名様に **新酒しぼりたて** をプレゼント！



720ml

編集後記

昨今、食卓に並ぶ食品に多くの疑問が投げかけられ「本物」である事、そしてお客様の信用と信頼を裏切らない「誠実さ」がより求められるようになりました。そのような中、今年も皆様に食を通じて、田舎の味で安息のひと時を楽しんでいただけるよう頑張っていこうと思っております。

忙しい時ほどただひとつ、本質である「おいしいお酒・つくりたてのお酒」ただ一点に全蔵人を集中させてまいります。

旬の味、できたてのお酒、皆様の味覚に感謝し、神無月・師走をお元気でお過しください。

（渡邉 久憲）