蓬莱 飛騨の蔵便り

VoL〔18〕2008.1
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クーク
TEL：0577(73)3311
FAX：0577(73)5959
http://www.sake-hourai.co.jp/
E-mail：w.shuzou@we-dion.ne.jp

新年おめでとうございます

謹啓

新春を迎えた酒蔵では大吟醸のモロミが華やかな香りを放っています。

時代の大波が激しく打ち寄せる中、私どもが酒造りに専念できますのも、米作農家の皆様、資材を供給してくださる業者の皆様、ご販売店の皆様、長年蓬莱をご愛飲くださるお客様、小さな酒蔵を取り巻く大勢の方々のお力添えがあってこそと、心より感謝致しております。

確かな技と飛騨人魂で品格高い酒を醸すこと、お客様の食卓をおやかなものにすること、日本酒文化の魅力を世界へ発信すること、今年も私たちは三つの夢の実現に向けて全力疾走いたします。どうか昨年に倍するお力を二〇〇八年の蓬莱にもお貸しくださいますようお願い申し上げます。

さて恒例となっております新春頒布会のご案内です。一号法、二号法、八号法……蓬莱の杜氏、故・故堀博司が編み出した三通りの酒造秘伝帖をラベルに貼り、生まれたままの生原酒をお届けするのが、今回の「極意伝承頒布会」のテーマです。

保存には新聞紙を巻き、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。

故堀杜氏自身、「私のこだわりが過熱して、ふほど蔵人を困らせ、自ら悩んだ酒造りは初めてです。」と告白しています。今回の頒布会でなければ飲むことができない、稀少な限定酒ばかりです。一滴一滴にこめられた私たちの情熱と技術、こだわり尽くしたほんものの日本酒の極意をご堪能ください。

お飲みになられてのご感想、相性の良い料理の発見などなどお気づきの点がございましたら、お気軽にお寄せください。

最後になりましたが、皆様の今年一年のご多幸をお祈り致しております。

敬具

平成二十年一月吉日

有限会社渡辺酒造店　渡邊久憲

追伸　今回「蓬莱　極意伝承頒布会」のお申込み特典として、逸品の大吟醸ケーキをご紹介させていただきました。モンドセレクション金賞受賞の大吟醸を生地にたっぷりと染み込ませじっくりと一ヶ月間熟成させた大吟醸ケーキです。静かに過ぎる熟成時間が大吟醸とケーキを一体化させ、魅惑の味わいを引き出しました。創業百三十八年の掟を破り、「蓬莱」が世に問う禁断のスイーツです。せいこの機会にご賞味ください。

酒蔵開放だョ！全員集合

飛騨 蓬莱 蔵まつり

3月23日(日) 1日限りの開催です　入場無料

開催決定

午前10時から午後3時まで(雨天決行)

日本の伝統文化である酒造りを身近に感じてみませんか？飛騨の蔵元「蓬莱」が皆様に日頃の感謝を込めて酒蔵開放を開催します。

新酒の唎き酒・蔵まつり記念試飲会、酒蔵見学、唎き酒コンテストなどなど…ご家族でお楽しみいただける年に一度のお祭りです。ご家族ご友人お誘い合わせの上、ぜひお立ち寄りください。

新酒のきき酒
しぼりたて生原酒や隠し酒（番外品）など、当蔵のいろんなお酒を？き酒いただけます。お気に入りのお酒をさがして下さい。

「蔵まつり記念酒」試飲会
酒蔵でしか飲めない正真正銘の生まれたままの『生にごり酒』をご試飲いただけます。

酒蔵見学
普段は入ることのできない「仕込み蔵」を大公開！

酒粕詰め放題
お一人様300円で何キロ入るかに挑戦！

甘酒無料サービス
先着200名様に甘酒を無料サービス

特性「酒蔵汁」試食会
新酒の酒粕を使用したあつあつの特製「酒蔵汁」をご試食いただけます。
（鍋が底をつき次第終了します。お早めにご来場ください。）

幻のメロンパン(大吟醸・酒粕入)の限定販売
大吟醸と酒粕をベースに焼き上げた幻のメロンパン。関ベーカリーさんと蔵まつりのタイアップ企画です。

きき酒コンテスト
4種類のお酒を？き当て！全問正解者には粗品進呈。

【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・飲酒を絶対なさらないでください。
- 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。
- ペットの入場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。

お問い合せ
TEL 0577-73-3311
FAX 0577-73-5959
E-mail:hourai@d2.dion.ne.jp
担当:渡辺　久憲

ホームページが新しくなりました。

24時間新鮮な情報が満載!!

検索ワード
渡辺酒造店　飛騨　検索

http://www.sake-hourai.co.jp

どんだけ〜コラム

たかし君のこれだけは言わせて

第1話

「糖尿病には、焼酎を」という誤解

皆さんこんにちは。お客さまサポーターの渡辺たかしです。今日ははっきり言わせていただきます。ズバリ！「糖尿病に焼酎はいい。日本酒は避けるべきだ」というのは、誤った俗説です。なるほど、かつて糖尿病対策にも、食事療法と称して糖質の制限のみいわゆる、糖質の入っていない焼酎もと思われていました。

しかし、最近の医学では、摂取総カロリーを制限することが何より大切とされています。その意味で、焼酎も醸造酒も、同じカロリー源として差がありません。アルコールは1gにつきクキロカロリーあり、これはどんなお酒でも同じで、カロリーはお酒に含まれるアルコールの量に比例します。

つまり、摂取するカロリー総量のなかでコントロールすれば良いのです。「糖尿だから焼酎にしてくれ」などという俗説にまどわされず、飲んだアルコール相当分の食事量を控えるのが糖尿病対策のお酒の飲み方です。

糖尿や肥満が心配な方はお酒を飲んだ後に食べるお茶漬やラーメンを我慢するべきでしょう。それ以上にお菓子やジュースなどの摂り過ぎに注意することのほうが大切なのはいうまでもありませんね。

（渡邊たかし）

蔵元の行事予定

酒造りのまっ只中です。
徹夜の作業が続くとても厳しい寒造りの時期です(>_<)

1月 8日	大吟醸品評会出品酒の仕込み開始
15日	飛騨古川ミチまいり
16日	純米大吟醸の仕込み開始
2月20日	極意伝承頒布会お申込み締切
29日	極意伝承頒布会第1回出荷「号法亜小口生原酒」
3月 4日	飛騨酒造組合新酒研究会
12日	こしき倒し 米を蒸す作業の終了日。名前の由来は米を蒸すこしき(大釜)を横に倒して洗うことから。
14日	岐阜県新酒鑑評会 極意伝承頒布会第2回出荷「口号法吟醸生原酒」
24日	蓬莱 蔵まつり「酒蔵開放だョ!全員集合」 日頃のご愛顧に感謝を込めて酒蔵開放を開催します。 ご家族でお楽しみいただける年に一度のお祭りです。
26日	名古屋国税局新酒鑑評会
4月 3日	醪造(かいぞう) この年の酒をすべて造り終えたことを醪造といいます。蔵人・スタッフ全員で祝宴を催します
8日	東海四県日本酒まつり
11日	極意伝承頒布会第3回出荷「小号法大吟醸生原酒」
18日	納仕舞(そうじまい) 大掃除、後片付けなど蔵仕事のすべてが完了します。 蔵人は家族の待つ故郷へ帰ります。
19日	飛騨古川まつり「天下の奇祭!起し太鼓」

日本酒コラム(7)
「鏡開き」の由来

「鏡開き」は、もともと新年の仕事・行事初めの儀式の一つです。「鏡」は円満を、「開く」は末広がりを意味します。

昔、武家では正月に鏡餅を供え、正月十一日にそれらを割って食べるという習慣があり、これを「鏡開き」と言いました。現在でも家庭や事務所で年の始めに鏡餅を供え、一年の健康と発展を祝い供えた鏡餅を食べる「鏡開き」が正月の行事として受け継がれています。

酒屋では、酒樽の上蓋のことを鏡と呼んでいました。昔から日本酒は様々な神事を営む際に神酒として供えられ、祈願が済むと参列者でお酒を酌み交わし、祈願の成就を願うことが習慣となっています。

神酒が樽で供えられるときには樽の蓋を叩いて酒をふるまいます。鏡餅を割って食べる「鏡開き」も、神事での酒樽の蓋を開く「鏡開き」も、ともに新たな出発や区切りに際し、健康や幸福などを祈願しその成就を願うものです。このことから最近では新築家屋の完成時、創立記念日、結婚披露宴などで樽を威勢よくあける「鏡開き」を行うことがふえてきました。

結婚式やパーティなど祝宴で樽酒をあけることが多くなったりして、めでたい席をありながら鏡割りと紹介されることもふえてきましたが、縁起の良い「鏡開き」という言葉を使うよう、あらかじめ司会者に伝えておくことが肝要です。

「鏡開き」に用いる樽は、一斗(18リットル)二斗、四斗の杉樽に菰(こも)を巻いた菰冠(こもかぶり)が用いられます。菰冠は江戸時代、酒を輸送する際に樽を保護する目的でむしろを巻いたのが始まりとされています。当初は菰を巻いた簡単なものだったのですが、次第に装飾性を高めたものになっていったのです。

一説に、楠木正成が出陣にあたり、兵士たちの士気を鼓舞するために「鏡開き」を行ったとされていますが、この説はまちがいです。当時の容器は薦(こも)などの焼き物で、大型の樽が普及するのは江戸時代になってからです。

(渡邉 久憲)

美肌効果!酒風呂でお肌すべすべ

寒く乾燥した日が続き、肌も荒れがちです。こんな時に試してみたいのが酒風呂の美肌効果。日本酒をお風呂に入れて入浴することで、肌の健康が保たれます。

そもそも温泉の飲泉とは全身血行をよくする働きがあります。特に日本酒を飲んだ時には、体温が他のお酒を飲んだ時よりすこし高い状態が続きます。皮膚の表面の血行がよくなるので、血液中の栄養素と肌のすみずみまで行き渡らせることができるのです。

酒風呂は、約3合の日本酒(3杯程度)にコップ1杯の日本酒とかうそう入浴します。保湿効果が高く、肌が乾燥しにくくなることが確かめられています。以前、テレビで女優の中島史恵さんのインタビュー記事を読んだことがありますが、振れたり、服装が気になると酒風呂でゆっくりとつろぐとおっしゃっていました。モデルやスポーツ選手に酒風呂つかっている人は少なくありません。

酒風呂にゆっくり浸かってつろいだあと、おいしい日本酒を楽しんでください。からだの内と外から肌をととのえてみてはいかがでしょう

(井田かおこ)

好評につき第5弾 蔵人矢嶋としひろの元気がでる料理!!
「酒粕あずきシャーベット」

酒粕は粕汁しか使えない、と思っていませんか?蓬莱の酒粕を使ってちょっと変わったデザートができます。酒粕とは思えないおいしさですよ。

酒粕シャーベットは、脂肪分をほとんど含まないのでお腹の出っ張りが気になる方にもお勧めです。さらに食物繊維が豊富に入っていてとてもヘルシーなデザートなんですよ。

作り方
①酒粕を熱湯にくちどけよくする。
②適量の酒粕・砂糖・はちみつ・水とミキサーにかけ、なめらかにする。
③②を小鍋に移し、煮立つ直前まで火を通して、酒粕をよく溶かす。
④③が冷めてから、適量の生詰ゆであずきとともによく混ぜる。
⑤冷凍できる容器に入れて、冷凍庫で凍らせる。(時々かき混ぜるとGood!)
⑥グラスなどに取り合わせ、あれば白玉を飾る。

紹介したあずき以外でも、果物でもおいしくいただけます。いろいろなものを試して好みの味を見つけてください。アイデア次第で、バリエーションがどんどん広がります。

編集後記

酒造り唄ってご存知ですか?昔は酒造りの工程で最初付けによく唄われていたようですが、今では全国の酒蔵でもなかなか耳にする事が少なくなったようです。

先日、宴席で蔵人の菅原さんがアカペラで酒造り唄を唄ってくれました。今こういうのを唄えるのはとてもクールだと思います。

(渡邉 久憲)

プレゼントコーナー

クイズに答えてもらっちゃお~

正解者には抽選でる名様に

蓬莱 超辛口純米吟醸

をプレゼント!!

問題
蓬莱が2008年新春にお届けする頒布会の名前は?

○○伝承

コメントやせひ書きそえて下さい。たくさんのご応募お待ちしております。
○○に入る言葉をお答えください。

〈応募方法〉
官製ハガキに下・住所・氏名・性別・年齢・職業・電話番号・メールアドレス・クイズの答えを明記の上、渡辺酒造店宛にお送りください。

〈応募メ切〉2008年2月28日
※未成年者のご応募はご遠慮ください。

前回の正解率は99%でした。
正解は「ひるね」でした。
当選確率は1/5でした。
今回もせひチャレンジしてください。

あ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す。

前回の当選者
・愛知県知多郡…麻妻千代 様
・岐阜県飛騨市…沖村裕子 様
・千葉県柏市…綿貫純子 様

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。