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

蓬莱飛騨の蔵便り

Vol.39 2012.1
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7-7
TEL：0577(73)3311
FAX：0577(73)5989
http://www.sake-hourai.co.jp/
E-mail hourai@d2.dion.ne.jp

ごあいさつ

お客様に喜んでいただくこと。
それが何よりうれしいのです。

こんにちは。
蔵元の渡邉久憲です。いかがお過ごしでしょうか。風邪などひいていらっしゃらないでしょうか。

おかげさまで平成二十三年は国内の各清酒鑑評会で数十回におよぶ金賞受賞、海外ではモンドセレクション一〇年連続金賞受賞蔵となり、サンフランシスコで開催されたワールドワイン・チャンピオンシップで金賞をダブル受賞、ヨーロッパソムリエ協会が主催するi-TQi国際味覚審査会では最高位三ツ星を獲得。ホノルルで開かれた全米日本酒鑑評会でも金賞ダブル受賞に輝きました。

さらには国内最大規模の品評会である全国酒類コンクールで史上初の四大会連続第一位グランプリ受賞蔵となり、世界中に日本の酒文化のすばらしさを発信することができました。国内外あわせて九つの大会でトロフィー獲得。

しかし、私どもは決して賞を競い合うような酒造りはしておりません。でも私たちの日本酒が世の中からどう評価されているのか、それを知りたくて、コンクールに出品しています。

表彰式ご報告をさせていただくことによって、私たちをかわいがってくださるお客様方に喜んでいただくことができます。それが何より私たちはうれしいのです。

私たちが作っている蓬莱は、蔵人の手間ひまかけて、本当に良いものだけを目指しています。手づくり・手詰めの商品ゆえ増産ができず、はっきり言って効率はあまり良くなく、今の時代には合っていないのかもしれません。

しかし、私どもの商品をいつも楽しみにしていてくれて応援してくださるお客様のことを思い浮べると、こだわり続けることができます。

これからも、蓬莱がより多くの笑顔の生まれるちょっとしたきっかけになれたら幸せです。大切な家族や友人と過ごすひとときに、ぜひ召し上がってください。

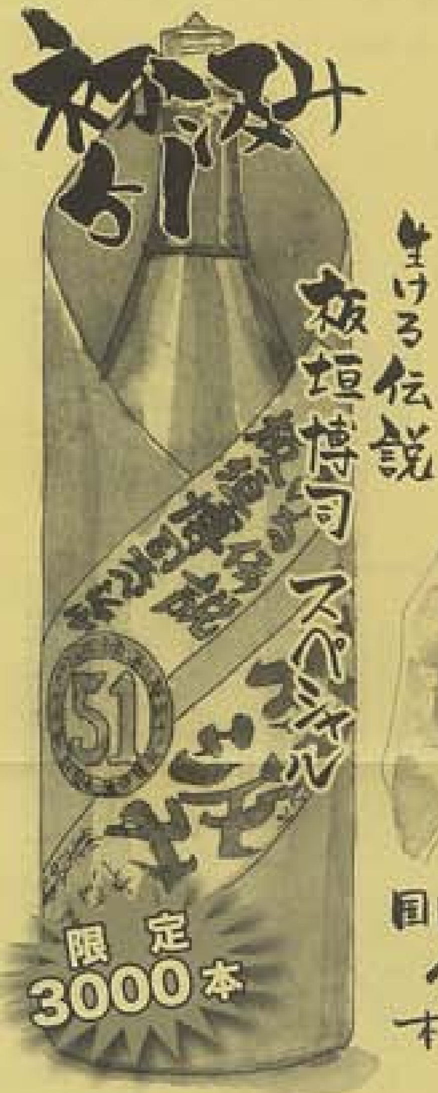
日本酒は四季それぞれの楽しみ方があります。この時期に水揚げされるサワラやタラなどの脂ののった旬の魚とあわせてお召し上がりいただくと、なんとも言えぬ良さがあります。

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がございましたら、お気軽にお寄せください。

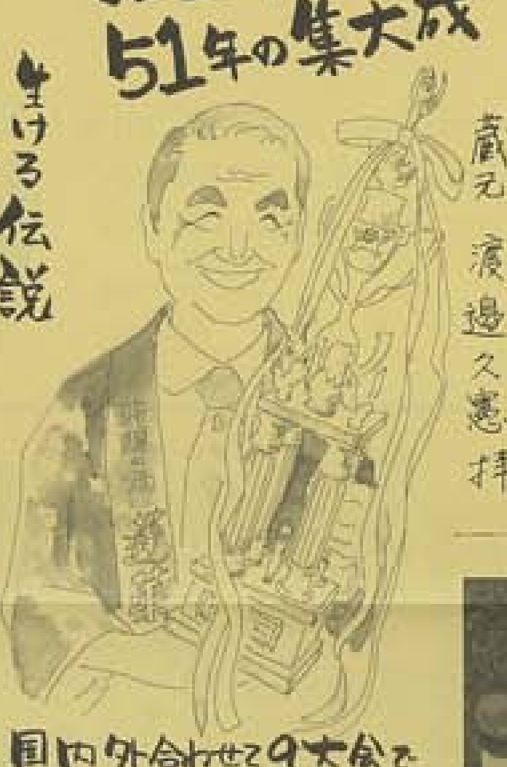
お近くにお越しの際にはぜひお立ち寄りください。

最後になりましたが、皆さまの今年一年のご健康とご活躍をお祈りいたします。

有限会社 渡辺酒造店
蔵元 渡邉久憲 拝


生ける伝説
板垣博司 スペシャル
51
限定 3000本

酒造り人生 51年の集大成



国内外合わせて9大会で
金賞トロフィー受賞！
本当にありがとうございます

予告 今年も開催いたします

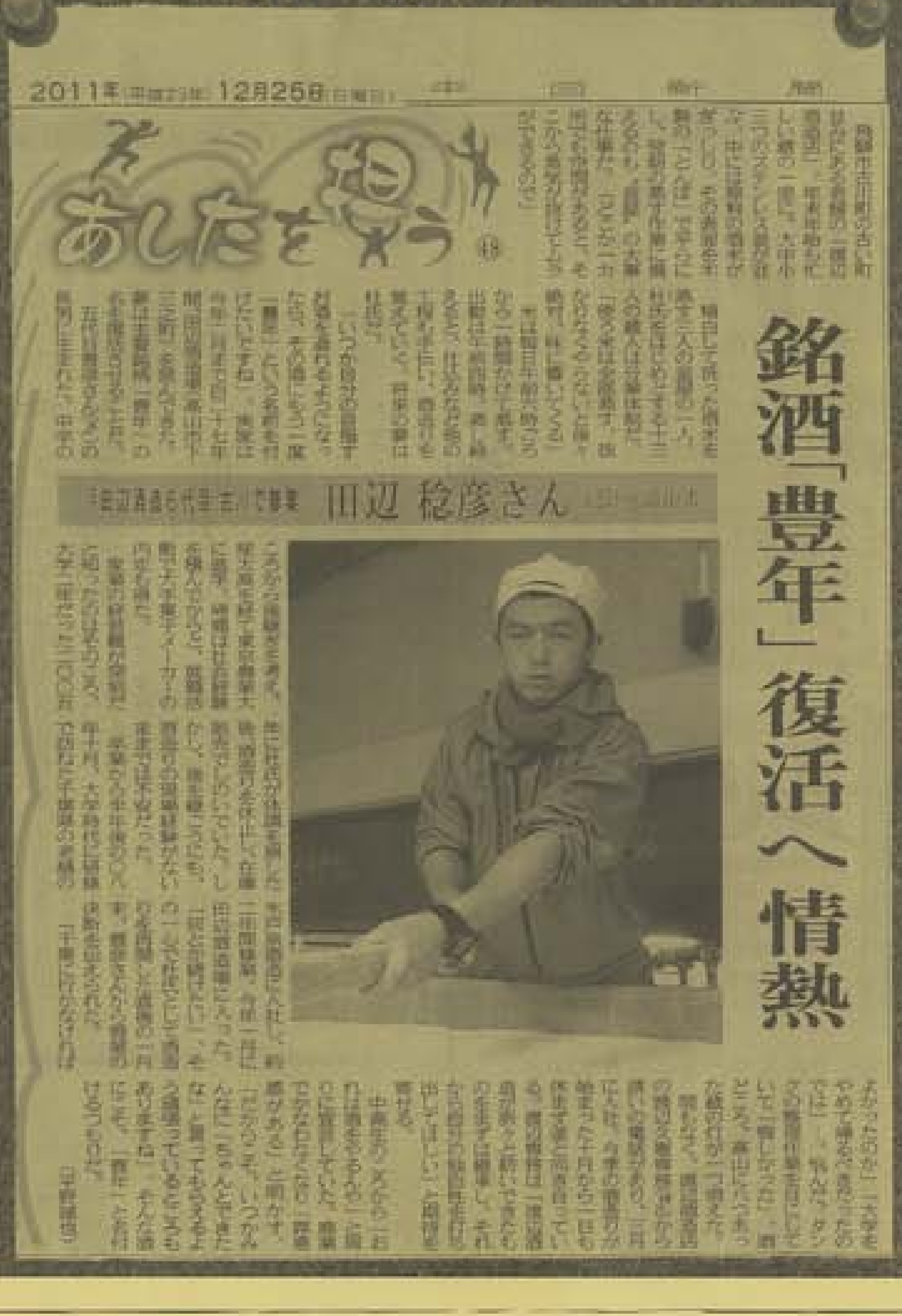
飲んで！笑って！楽しんで！

2012年 蓬莱 蔵まつり

開催日時 3月17日(土)・18日(日)

毎年春に開催して大好評いただいております。渡辺酒造店の年に1度のビックイベント「蔵まつり」を今年も開催いたします。
今年はTV番組ノブナガ「ごはんリレー」でおなじみの小泉エリちゃんをゲストにお迎えして豪華マジックショー「実は私マジシャンだったんです」を企画しています。ごはんリレーのエピソードも聞けるかも・・・。
ぜひ、渡辺酒造店に遊びに来てくださいね。
お待ちしておりま――す♪
（熊崎たかみつ）

蔵人紹介 田辺稔彦（25歳）



2011年（平成23年）12月25日（日曜日）

銘酒「豊年」復活へ情熱

田辺 稔彦さん

輝け若者！
わが蔵の新人たなべ君が新聞で紹介されました！

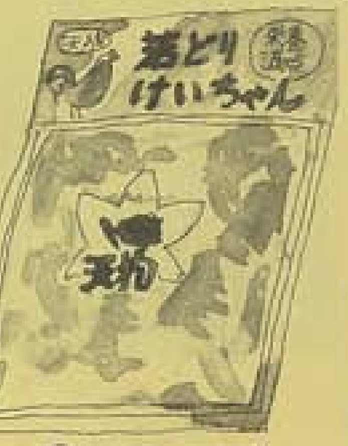
です。ありがとうございます。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。楽しいです。うれしいです。

ふるさとの味⑦
たかしの好き！好き！大好き！
天狗のけいちゃん

けいちゃんとは、岐阜県の奥美濃や飛騨地方で食べられている鶏肉を使った隠れB級グルメです。酒・みりん・味噌・塩・醤油などの御先祖様秘伝のタレを作成し、鶏肉とキャベツ、たまねぎと一緒に鉄板の上で焼いて食べます。うまいんです！コレが。

地元のスーパーではパック詰めでふつーに販売されていますが、飛騨全域でおよそ50種類以上発売されています。

そこで今回は、けいちゃん大好きおじさん"たかし"が選んだイチオシのけいちゃんをご紹介します。



250g入り1袋
価格 378円(税込)

"天狗のけいちゃん"
国産の黒薬鳥にこだわった逸品。
味噌漬けにした鶏肉を、少しこげるくらいに炒め、ザク切りにしたキャベツと玉ねぎを入れてしんなりしてきたら出来上がり。
一度食べたらまた食べたくなる、くせになる味です。

お問い合わせはこちら・・・
株式会社　天狗
〒509-2517　岐阜県下呂市萩原町萩原 1358-1
TEL：0576-52-1108
FAX：0576-52-3481

たけちよの
心温まる酒蔵料理③
酒粕×みそらーめん

寒い日が続きますね。
寒さに負けないように、身体を温める酒粕を使った料理をご紹介します。
うちの家族に大好評だった「酒粕らーめん」！

☆作り方☆
1. 市販の生ラーメン（みそ味）を用意します。
2. フライパンで好みの野菜を炒めて、分量のお湯を入れます。
3. 煮立ったら味噌こし器を使って［酒粕］を溶かします。
※［酒粕］は30g入れましたがお好みの濃さに調節してください。
4. スープの素（みそ味）を入れ、最後にみりんを少量たらします。
5. ゆでた麺を器に入れたら、酒粕入りのスープをかけて軽く混ぜ、野菜をのせ、チャーシュー、コーン等を添えて出来上がりです。

酒粕を入れると、こってりとしたコクが出て、とてもおいしいので、是非お試しください。

（たけちよ）

戦国時代のお酒は にごり酒？

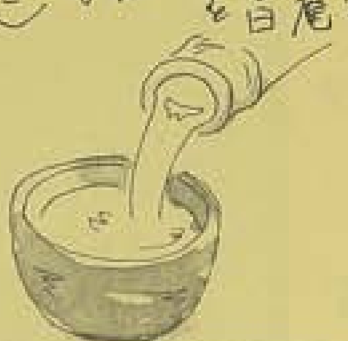
戦国時代までお酒と言えばにごり酒でした。こうじと蒸した米と水で作った醪（もろみ）を醸造した酒で、どろどろと白く濁っていました。

では、いつからにごり酒が澄んだ清酒になったのでしょうか。一説によると、1600年ころ、摂津鴻池（こうのいけ）の酒造家、山中勝庵の酒蔵で手下の男が叱責された腹いせにうっぷん晴らしをしようと、酒の中に灰をほうりこんだところ、澄んだ透明な酒になったそうです。

それ以降、にごり酒に灰を入れてこした「清酒」が評判を呼んで広まり、発明者の山中勝庵は、江戸時代における日本最大の鴻池財閥を築いたそうです。

まさに「わざわいを転じて福となす」ですね。

（井西やよこ）



(1)(A)『カギ』	(2)	■	(4)(B)	
(C)		(3)『カギ』		■
	■	(D)		(5)
(E)			■	
	■	(F)	『カギ』	

『カギ』の
3文字で
言葉を作ってね

ヒント：日

タテ
(1) 端午の節句にあげます。○○○○○。
(2) 消極的？「○○の一手」
(3) 美術などの主題。○○○○。
(4) これ以上溶けない状態。○○○。
(5) 14～16世紀にかけて大陸で略奪行為を行った日本の海賊。○○○。

ヨコ
(A) まわして遊ぶ玩具。○○。
(B) カルシウムの多い組織。○○。
(C) 「○○○○打尽」
(D) 目がウルウルしている小さい犬。○○○。
(E) パーよりも一打多い打数。○○○。
(F) 選挙では計算が難しい○○○票が勝敗の分れ目になることが多い。

プレゼントコーナー

クロスワードクイズに挑戦！
正解者には抽選で3名様に
一番にごり 1.8ℓ
をプレゼント！

新酒
一番にごり
冬期限定

（応募方法）
官製ハガキに〒・住所・氏名・性別・年齢・職業・電話番号・メールアドレス、大切なのはクイズの答を明記の上、蔵の酒造店宛におおくりください。
（応募〆切）2012年2月29日
※未成年者の応募はご遠慮ください。

★前回の正解率は97％でした。
正解は「チョウ」でした。
今回もぜひチャレンジしてください。

前回の当選者発表！
神戸市　清松　治雄 様
京都府　宮本　崇史 様
名古屋市　高桑香代子 様

編集後記

皆さんは、チョコレートをつまみにして、日本酒を飲んだことありますか？
私はこの組み合わせが結構好きで・・・味を引き立てる！という事ではないんですが、どちらも邪魔をしないんです。

とくに、今の時季の「しぼりたて生」系のお酒！不思議でしょ？
へえ～と思ったら一度試してみて下さい！人の味覚は千差万別ですが・・・
人生の経験値があがりますよ～

（渡辺久美）