



# 想いを伝える力になりたい

こんにちは。蓬菜蔵元の渡邊久憲です。いつもご愛顧いただき、本当にありがとうございます。ご紹介します。

毎日、全国各地のお客様からたくさんのお便りや、あたたかいお便りをいただいております。私どももただのお便りの中でもっと多くのお便りをお酒を友人に送ったりと、私も喜んでくつろいでいます。



「うちの主人が、このお酒を大好きな」といって喜ぶのがお便りです。

私たち渡辺酒造店は「日本で一番笑顔あふれる蔵」というコンセプトのもと、この蔵で商品づくりを行ってきました。そこに込めた想いは「お客様とお客様の大切な方との関係づくりをお手伝い」。私たちが造った日本酒を通して、人が人に想いを届けることができることを願っています。

い美味しさや見て楽しんでいただけるパッケージ、新しい日本酒体験などに挑戦してきました。今回のお中元も、そんな想いを込めた商品も多数用意いたしました。

今、大切なことはシンプルに、自分や大切な人を喜ばせたい、ありがとうを伝える、元気の笑顔が見たいという想いを形にして表すことには、心がこもります。このお手伝をぜひ私たちにうせてください。

今年も多くの笑顔の花を咲かせるように努めることを心から願っています。

平成二十四年六月吉日  
有限会社 渡辺酒造店  
蔵元 渡辺 久憲 拝

Vol.41 2012.6  
蓬菜蔵元  
有限会社 渡辺酒造店  
発行責任者/渡辺 久憲  
岐阜県稲野町志之町7-7  
TEL: 0577(73)3311  
FAX: 0577(73)5959  
http://www.sake-horai.co.jp/  
E-mail: horai@az.dion.ne.jp

ワイングラスでお楽しみ  
日本酒アワード2012  
最高金賞  
受賞酒  
蔵元の隠し酒  
番外原酒  
木箱入り



新発売

## 渡辺酒造店の昔ばなし 第3話

久衛行とは...

渡辺酒造店の歴史をいも解くと、七代目当主「久衛」の名前が必ずあがります。

私の祖父である久衛が家業を継いだのは大正13年。当時から高品質のお酒を求め、他の酒蔵とは異なり、圧倒的にお米を削りました。お米を削ること、すなわち精米歩合を高め、下酒造り、お酒の雑味がなくなり非常に味がよくなります。これは現在では常識ですが、当時は大変異質なことでした。

それは戦中戦後の米不足のため、酒でお米をほとんど売った時代、米で薄めた粗悪品も出る時代背景があったからです。

「うちの酒造りはこいぞ良いのだ！」とつはがた心意気

そのような時代、お米をたくさん削りコストをかける酒造りは、日本酒業界ではまた異端の目で見られました。また、国の偉い先生や同業者から「大量に造れば儲かるが、お米とお酒の量を増やして造り方を下らどうだい」という提案があった時にも、「うちの酒造りはこいぞ良いのだ！」とつはがた心意気があります。これはコストが上がっても品質のために量を減らす、という信念が祖父にあつたからです。

おいしいお酒を第一として、量を多く造るという事は絶対に求めない方針です。

祖父のこの精神は、今の私たちに受け継がれ、より質の高いお酒を造るために、細心の注意を払って日々酒造りに挑んでいます。

(渡辺 久憲)



## 節電で過ごす夏

打ち水、すだ水にかき氷、日本には昔から夏を涼しく過ごすための知恵があり、四季折々の楽しみがある日本酒をさあつといえます。自然と言語を暮らす日本人ならではの、節電の夏を過ごしましょう。

倉で涼をとる、先人の知恵

夏の日本酒の肴には、冷奴ややとろろ、冬瓜、トゲウリ、きゅうり、なす、夏野菜をすいて涼をとるが、すまじ、夏バテ防止のスタミナ補給には、コーヤ、ピーマン、ピーナツ、オクラなどもおもしろい。



クーラーを止めて

うちわと風鈴  
鈴の音に睡蓮針。こいぞだけ不思議と涼しいのは日本からでいい。少し本陰に入り、うちわを扇ぎながら、ゆつり日本酒を飲む。クーラーから夏の暑さを逃がす。

(井西 かね)



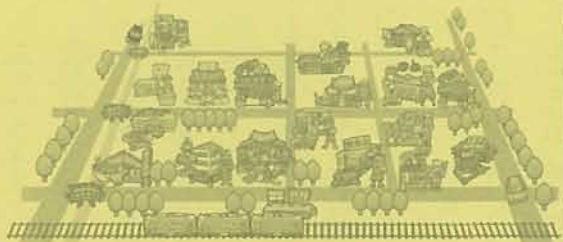
ありがとうございます。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。楽しいです。うれしいです。ありがとうございます。楽しいです。うれしいです。

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。



# ご近所様訪問

## 居酒屋あらき



今年で開業5年目を迎えた「タイニングII」あらき。お店に入ると、開店当初と変わらぬ元気な店主が迎えてくれる。ただ「開店当初と変わったのは、全席座敷となり、カウンター席があったも靴を脱ぎ、畳の上でリラックスしながら食事をレイアウトが変わったこと。このチョイスした工夫が酒飲みには嬉しい。本当に家でくつろいで食事をしているような錯覚に襲われる。

飛騨牛はもちろんスーパーステークの鮮魚コーナーもまた店主こだわりの魚介の刺身あり、とらふろしや山たけのこも嬉しい。クレープも変化していくメニューの中で最近見つけた酒のアテは、ポークのカリカリ焼き。実は開店当初からあったメニューだったそうだが、カリカリに焼いた豚肉から染み出し油とキムチと香辛料がからしめ辛味がまろくに引き立ち合う組み合わせがやけに最近気がき。現在注目アテアテである。



店主の  
荒木 一樹 さん



# 竹ちよのおつまみレシピ



話題の塩麹を使って簡単にできるおつまみです。お塩を塩麹にすることで、とっても旨味がでて美味しい♡



## 塩麹♡アスシロアのバター火けめ

材料(2人分)

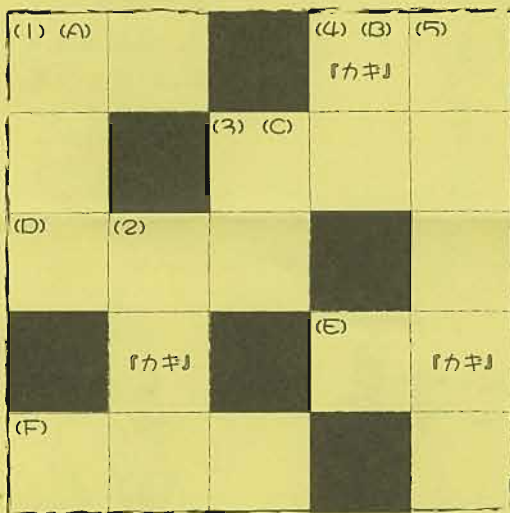
- ・アスシロア... 1束 (3~6本)
- ・バター... 5g
- ・ブラックペッパー... お好みで
- ・ベーコン... 1枚
- ・塩麹... 小さじ1/2

作り方

- ①アスシロアは袴をとって、水洗いし、根の方は薄く、先の方を厚めに斜めに切っておく。
- ②ベーコンも適当に切る。
- ③フライパンにバターを入れて、火にかけて、ベーコンとアスシロアを火くめる。アスシロアに火が通ったら、火を止める。
- ④塩麹とブラックペッパーを味付け、完成!!

(竹ちよ)

# クロスワードパズルに挑戦



ヒント：暗い時は夕

- (1) 夕まや〜かぎや〜! 打ち上げ〇〇〇。
- (2) 〇〇〇門には福来たる。
- (3) ナス科の落葉木。秋になると小さく白い実がなります。〇〇の実を乾燥させた生薬は、目と明るくする効能があり、かすみ目・飛蚊症などに効果があります。
- (4) 次の社長が〇〇を争う。
- (5) 小麦粉に砂糖・ベーキングパウダー等を加えて練った細長い棒状のものを揚げます。後はお好みで砂糖をまぶしたりする基本菓子。〇〇〇〇

- ヨコ
- (A) 清く納言の「枕草子」の冒頭「〇〇は日暮。やうやう白くなりゆく...」
  - (B) ケンカキ・コウ・アオリ・ヤリなど沢山の種類があります。〇〇
  - (C) 〇〇〇を使用するときは添付文章をよく読みましょう!
  - (D) 日本一大きい湖。〇〇〇
  - (E) 白〇〇の漬。
  - (F) 木綿、絹ごしなどの種類があります。〇〇〇

『カギ』の3文字で言葉を作ってください



とても素敵なお便りをいただきましたのご紹介いたします♡

渡辺酒造店 皆様へ。  
飛騨古川へ行きました。旅の目的は実際に蔵元まで行き、お酒を買いにきたからですが、鯉が泳ぐ瀬戸川、白壁土蔵から流れる笑い声...。ぐりと散歩を済ませたいのは渡辺酒造店へ。広い間口に格子戸、軒先には杉玉と趣のある江戸町まじり、中へ入ると微かに漂う酒の香り。そして試飲。おし生店員の方が笑顔で勧められてく。となりの事務室からは赤ちゃん笑い声、それを飛騨弁で「あ〜可愛〜な〜」と笑顔で応える店員の方が。つい買いこんでしまっ 発送してもらおうと。数日後、お酒が届き早速一杯!! 瓶のラベルを読みながら飲んでみると「日本が一番笑顔がみられる蔵」とあるではないか。あつ!?と思っ散歩マップ(渡辺酒造店オリジナル)を見直すとやはり白壁土蔵は渡辺酒造店の蔵(蔵人たちの笑い声)だったのだ。本当にキャッチフレーズ通りビックリしました。酒造りに対しては厳しいが笑顔で酒造りのでき環境ってスゴイ!! 旅はよかた〜身を持ちた体感できました。どおりでおいしい酒が出来ると言っておね〜。  
「笑顔成分配合」の1100ml〜な酒、いろいろありがとうございます。  
京都 茂住 祥

# 編集後記

「ガク豆腐」...  
先日友人からこんなものを教えてもらいました。ガクの豆腐部をモチーフにした容器に入っています。ほんわり緑がかった色合い。また少量産型ガクです。食べると思ってたよりも濃厚で枝豆の風味がします。冷酒のおつまみにピッタリじゃないかと驚きました。今後、シリーズ化して「シャヤガク豆腐」とかも出して欲しいです。(キムチ味とかはどうですかね?) (渡辺久恵)



★前回の正解率は100%でした。正解は「かたごり」でした。今回もぜひチャレンジしてください。  
※未成年者の応募はご遠慮ください。  
応募方法  
官製ハガキにて「住所・氏名・性別・年齢・職業・電話番号・メールアドレス」を、大切なのは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。  
応募期間 2012年7月25日  
前回の当選者発表!  
尾崎市 宮治 修造 様  
室蘭市 後藤 博 様  
富山県 田代 元幸 様



プレゼント  
コーナー  
正解者には抽選で3名様に  
純米大吟醸  
自然発酵蔵  
720ml  
をプレゼント!  
クロスワードクイズに答えてもらっちゃお〜

