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。

蓬莱 飛騨の蔵便り

Vol.〔42〕2012.9
蓬莱醸造元
有限会社 渡辺酒造店
発行責任者／渡辺 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 hourai@dz.dion.ne.jp

ごあいさつ

いつも日本酒「蓬莱」をご愛飲いただきありがとうございます。

本年も、民間最大の品評会「全国酒類コンクール」では「蔵元の隠し酒」が5大会連続で第1位グランプリを受賞、モンドセレクションにおきましては、11年連続で金賞受賞、IWSC2012では、ダブル優秀賞を受賞したほか、数々の金賞を受賞いたしました。

これらすべて皆様のおかげと考えています。書中ではございますがあらためて御礼申し上げます。

「笑顔と感謝が満ちあふれる酒造り」を使命として昔ながらの伝統を守りながらも時代の最先端を進む宇宙戦艦ヤマトのような酒蔵でありたい。蔵を継ぐために考えた私の原点です。この心を繰り返し思い起こしながら原点がブレないように酒造りを致してまいります。

酒蔵では今、間近に迫った酒造りに備えて、原料となる酒米の手配を進めているところです。近年まれにみる猛暑の影響が心配されましたが、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っているようで、もうすぐ稲刈りの時期を迎えます。

秋のこの時期になりますと春先に搾ったお酒も夏を越え、程良く熟成されます。日本酒が一番美味しいといわれる季節の到来です。深まりゆく秋とともにまろやかに熟成された日本酒の奥深い味わいを旬の酒肴とともにぜひお楽しみください。

お元気でお過ごしください。

平成二十四年 秋風のたつ頃

有限会社 渡辺酒造店

蓬莱蔵元 渡邉久憲 拝

速報

- モンドセレクション
  11年連続金賞受賞達成!
- 全国酒類コンクール5大会連続
  第1位グランプリ受賞
- スローフードジャパン燗酒コンテスト
  金賞受賞
- IWSC2012(インターナショナル・ワイン&スピリット・コンペティション)
  優等賞受賞
- スローフードジャパン「燗酒コンテスト2012」
  金賞受賞
- 「全米日本酒歓評会」
  金賞受賞

お客様の声

「出るかな、出るかな?」「きっと出るぞ」「出た!」と、つい先日小町桜」を味わいつつ、テレビを見ました。NHKの「家族に乾杯」です。

大好きな古川の街を取り上げるとのこと。蓬莱のお店が出るのを待っていたのです。ふあいの静かな街もお店も、ごく自然な没で登場しましたね。特に、古川の祭り歌が紹介されるときに、蓬莱に働く人の生の姿が見えてうれしかったです。

この順、手順感もあり、派手さはないけど味わい深い「小町桜」が大好きになりました。もちろん、味に慣れてしまわない様、ほかの蓬莱の酒も飲むのですが。

横浜市 間辺様

高山に行き、蓬莱に出会い、一口飲み大好きになりましたが、今までは神戸で灘には有名な酒蔵があり、今までは神戸の酒が一番だと思っていましたが、蓬莱というとってもおいしいお酒がある事を知り、感動しました。

その上、酒粕のおいしいのと安いのにはびっくりです。我家は粕汁が皆大好きで、冬になるとよく作ります。「今年の粕汁は味がちがう。おいしい」と皆言っていました。

渡辺酒造さんから頂いたレシピで粕汁ラーメンを作りました。大好評でした。ありがとうございました。

高槻市 石田様

「出るかな、出るかな?」「きっと出るぞ」「出た!」と、つい先日小町桜」を味わいつつ、テレビを見ました。NHKの「家族に乾杯」です。

大好きな古川の街を取り上げるとのこと。蓬莱のお店が出るのを待っていたのです。ふあいの静かな街もお店も、ごく自然な没で登場しましたね。特に、古川の祭り歌が紹介されるときに、蓬莱に働く人の生の姿が見えてうれしかったです。

この順、手順感もあり、派手さはないけど味わい深い「小町桜」が大好きになりました。もちろん、味に慣れてしまわない様、ほかの蓬莱の酒も飲むのですが。

横浜市 間辺様

高山に行き、蓬莱に出会い、一口飲み大好きになりました。高山は、今までは神戸で灘には有名な酒蔵があり、今までは神戸の酒が一番だと思っていましたが、蓬莱というとってもおいしいお酒がある事を知り、感動しました。

その上、酒粕のおいしいのと安いのにはびっくりです。我家は粕汁が皆大好きで、冬になるとよく作ります。「今年の粕汁は味がちがう。おいしい」と皆言っていました。

渡辺酒造さんから頂いたレシピで粕汁ラーメンを作りました。大好評でした。ありがとうございました。

高槻市 石田様

海を渡った一番にごり

娘婿は、生粋のカナダ人。日本料理も大好きな彼は、日本に来ると必ずお酒を買って帰ります。

今年2月に一番にごりを注文し、カナダに送ってあげましたところ電話があり、弾んだ声で何か言っています。娘に聞いたら、とても気に入って美味しく飲んで、もう無くなってしまったとのことでした。

美味しいものは誰もが分かるんだ…と、納得しました!!

これからも美味しいお酒を作り続けてください。

関市 中島様

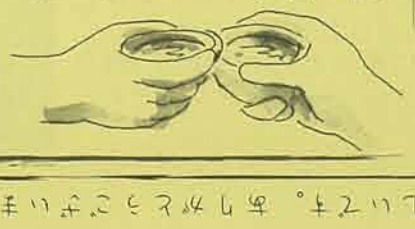
10月1日は日本酒の日

あまり知られていないかもしれませんが、10月1日は日本酒の日です。

酒という字は「酉」(とり)に由来します。十二支の10番目は「酉」ですし、「酉」の文字は、酒の壺の形をあらわす象形文字で、お酒を意味していたそうです。 昭和40年以前は10月1日から新年度になるのが酒造業界の習わしでしたので、蔵元ではこの日を「酒造元旦」なんて呼んでいました。

10月1日のめでたい日、皆さんもぜひ「日本酒で乾杯!」してください。

(熊崎たかみつ)



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。

ふるさと飛騨の味（9）

"ネギ味噌の天ぷら"

秘密のケンミンSHOW

「秘密のケンミンSHOW」で取り上げられた、飛騨人のヒミツのごちそうとして天ぷらの衣に味噌をかえたネギ味噌天ぷらが紹介されました。
地元のスーパーには、出来たてのお惣菜としてよく見かけ、お店により味噌の甘みが違います。 蔵人のおやつとしても食べられています。

簡単で材料も少なく家計にやさしい、嬉しいメニューです。

◎材 料（4人分）

天ぷら粉…1カップ　　水……80cc
長ネギ……1本　　合わせ味噌…50g
砂糖……大さじ2杯（お好みで）
水……10cc（味噌溶き用）

◎作り方

1. 天ぷら粉に水、砂糖を加え、衣を作る。
2. 長ネギを大振り輪切りに刻み、1にかえて混ぜ合わせる。
3. 合わせ味噌に水を加え、かき混ぜてこれにかえて混ぜ合わせる。
   合わせ味噌は、水っぽくはしません（ドロッとした状態が目安）
4. 鍋に油を入れて加熱し、かき揚げをつくるような感じで出来上がった生地をお玉で鍋に入れて揚げれば完成！

今後の行事予定

今年も酒造りのシーズンが始まります。
蔵は一年で一番活気に満ち、同時に一年で一番忙しい時期を迎えます。

8月23日　蔵人奉団めの会
蔵人の地元岩手県花巻にて今年の酒造りの打合わせと懇親会を兼ねた決起大会を行います。

9月21日　蔵人　入蔵
岩手県より蔵人がやってきます。

23日　大掃除
仕込みが始まる前の大そうじ。徹底的に酒蔵を磨き上げます。

28日　精米開始
今年の新米を精米します。

10月3日　仕込開始
第1号の酒造りの始まりです。3月下旬まで89本もの仕込みを行います。

11月1日　松尾祭
酒蔵の神様に今年も良いお酒ができるよう蔵人一同でお祈りをします。

5日　「新酒しぼりたて」吟醸　出荷開始（予定）
7日　「新酒一番にごり」出荷開始（予定）
12月31日　「大晦日生しぼり」出荷開始

よってってくりょ　飛騨古川イベント

9月22日　飛騨古川きつね火まつり
10月27日・28日　飛騨市そば祭り
1月15日　三寺まいり

たかしの「おいしいもの、み〜つけた」

これは七まらん！河ふぐ料理！

岐阜県の飛騨地方、飛騨市河合町にある、河ふぐ料理（なます料理）の店。
飛騨で河ふぐというと、このYu・Meハウス（ユーミーハウスと読みます）が有名です。
河ふぐのコースでは河ふぐの刺身、前菜、煮物、揚げ物、焼き物、しゃぶしゃぶなどフルコースで食べられます。しかも全てどこも同じ。"なます"と聞いて泥臭いイメージがあるかもしれませんが、全く泥臭くありません。雪のように白い身、淡白な味、歯ざわりの良さは、フグにも劣りません。
しめもしっかりとした弾力の身は刺身やしゃぶしゃぶで楽しみ、癖の無い淡泊な身を楽しむのには揚げ物、焼き物、煮物で。名物の河ふぐ大根はプルプルのゼラチン質が何ともいえず美味しくお酒にもぴったりです。

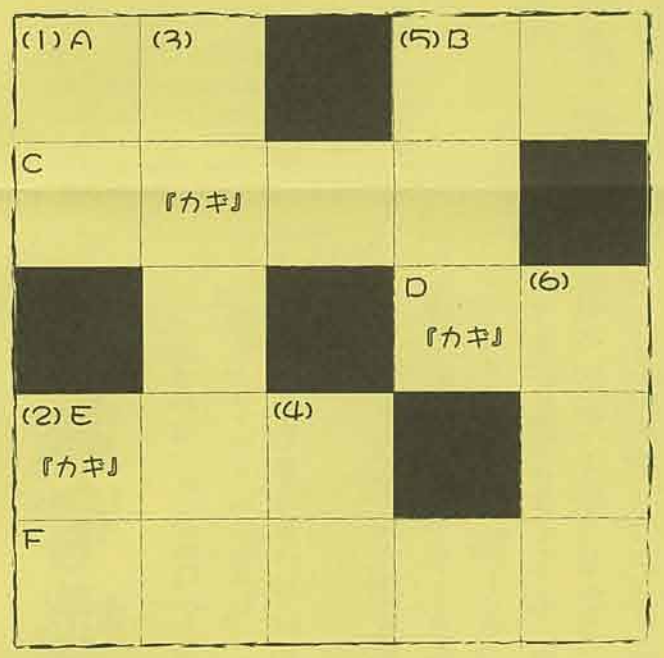
お問い合わせは、
Yu・Meハウス（ユーミーハウス）
電話：0577・65・2220まで
（渡辺 七まらん）

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

愛山をプレゼント！



ヒント：きれい

タテ
(1) 7月3日は「○○の日です」。
「＊(7)＊(8)」の語呂合わせです。
(2) ○○味を数える。
(3)「商売○○○○」
(4) ○○玄関。 ○○弟子。
(5) ○○○ ⇒ 述語
(6) 規律のないよせあつめ。「○○○の衆」

ヨコ
(A) 7月8日は「○○の日です」「＊(7)＊(8)」の語呂合わせです。沖縄に行きたいなあ。
(B) ○○ ⇔ 旧
(C) 日本は○○○○主義国家です。
(D)「○○に入れば○○に従え」
(E) 相互○○○。副○○○。○○○点。
(F) 預金○○○○○の残高がない。

〈応募方法〉
官製ハガキに①・住所・氏名・性別・年齢・職業・電話番号・メールアドレス、②大切なのはクイズの答を明記の上、渡辺酒造店宛にお送りください。
〈応募〆切〉2012年10月30日
※未成年者の応募はご遠慮ください。
★前回の正解率は98%でした。
正解は「ライト」でした。
今回もぜひチャレンジしてください。

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す。おめでとうございます。

前回の当選者発表！

津島市	黒川 利一	様
春日井市	岡田 京子	様
鹿児島市	新塘久美子	様

編集後記

日本酒には、四季それぞれの味わいがありますが秋の食材と合わせていただくのは、格別ですね。（さんま、いわし、カツオ、秋ナス、里芋、銀杏etc・・・
あなたはどんな味を楽しんでいますか？
今日のわたしは、熱燗と飛騨みその焼きナスでちびりと一杯です。
（渡辺 久憲）

香代子の徒然草

NHK「家族に乾杯」で5月30日に「桜」独唱の歌手森山直太朗さんが蔵にアポなしで訪問されました。蔵人と一緒に飛騨の祝い歌若松様を歌ったり、「吟醸 蓮葉」をガブガブ飲んだり、酒米の「飛騨ほまれ」を田植えされたり・・・とても気さくでさわやかな人でした。

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。