

のんべえ毎日

20才未満の飲酒は法律で禁止されています。

平成 27 年 8 月号/通算 227 号

日本酒のラベルの見方

雪囲い貯蔵酒

銀の翼

純米吟醸

9月17日発売!



- 原酒造 (柏崎市)
- アルコール 16-17%
- 精米歩合 (麴米) 50% (掛米) 60%
- 日本酒度 +3
- 価格 720ml (税込)

2,270 円



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。

酒の新茶屋 2 階ぎやらい BOR

BOX

ギャラリーショップ

酒の新茶屋二階は無料休憩室になっています。只今、BOX ギャラリーの出店者ご集中！詳しくは酒の新茶屋にお問い合わせ下さい。



越の誉 静輝 (かがやしきずか) 冷卸し純米吟醸

9月4日発売

1800ml 3,025 円 720ml 1,510 円

■原酒造(柏崎市) ■精米歩合(麴米)50%(掛米)60% ■日本酒度+3(やや辛口)

今年も日本酒で一足
お先に「秋」をお楽しみください。

昔は「ひやおろし」と言えば十月頃でしたが、最近では八月下旬に出るものさえあったりして少々季節感が?と思えることもあります。これも時代の変遷でしょうね。

夏の高気温の頃を過ぎて、貯蔵タンクの中のお酒の温度と外気温が同じになった頃に、程よく熟成されたお酒に仕上がっていて酒党には待ちこがれた旬の酒となっています。

江戸時代の頃から広まった「ひやおろし」は、夏の高気温の頃を過ぎて、貯蔵タンクの中のお酒の温度と外気温が同じになった頃に、程よく熟成されたお酒に仕上がっていて酒党には待ちこがれた旬の酒となっています。

本酒」の出番です

猛暑の夏を乗り越えて、ほっと一息した頃が「日本酒」の出番です

「ひやおろし」の季節です。

日本酒の旬を愛でる
間もなく...



日本酒ラベルの見方

ラベルに表示されている情報を知ることによって、日本酒選びが各段に楽になります。

お店に並ぶ日本酒。どれを選んでいいか判らない・・・

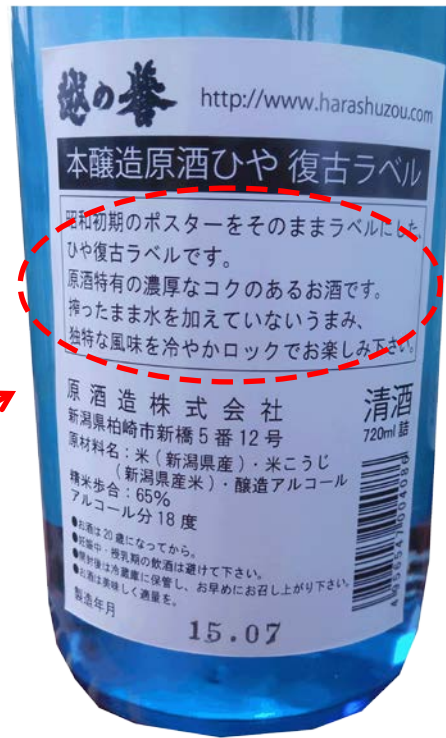
お酒の顔であるラベルには、それぞれのお酒合ったイメージのデザインが施されていますが、ヤッパリ呑むまで味はわからない。

そんな時

日本酒は裏も見よう！



胴貼り
これがお酒の顔になります。多くの表示がここに表してあります。



裏貼り

お酒の瓶の裏側に貼られています。呑む人に伝えたいお酒の特徴などが記入してあることが多いのでぜひご確認ください。

また、義務付けられてはいませんが
■精米歩合 ■アミノ酸度 ■酸度
等があります。

その他、杜氏名、使用酵母名、使用酒米などが記載されていることもあります。



どのお酒にも必ず表示してあるもの

日本酒の瓶には下記の内容を表示しなければならないことが法律で義務づけられています。

- 特定名称 (大吟醸・純米・本醸造など)
- アルコール度数
- 原材料名 (米・米麴・以下は使用量の多い順に表示、純米以外は醸造アルコールなど)
- 製造元の名称と所在地
- 容量
- 清酒 (日本酒と表示してもよい)
- 製造年月 (瓶詰めされた月日)

お気づきですか？ 日本酒には製造年月の表示はありますが、賞味期限や消費期限の表示はありません。日本酒には比較的高いアルコールが含まれているために開封しなければ腐敗などの心配はないからです。



表示の味の目安は？

- **精米歩合**：この値が低いほど高級酒。ですが 40% 以下は、ほぼ変わりはないと思います。
- **日本酒度**：±0 を基準として + 値が高いほど辛口。- 値が高いほど甘口。
- **アミノ酸度**：味の濃淡の目安になります。大吟醸等のスッキリとした味は 1.0 位。それ以上高い程味は濃く感じられます。
- **酸度**：同じく味の濃淡を数値化したもので 1.5 以上が濃醇とされています。
- **使用米**：こちらについては次号で詳しくご紹介。

肩貼り
「胴貼り」以外に伝えたい情報などを目立つ場所に表示したいときに使われます。いろいろなタイプがあります。



酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒八月

君の井 純米吟醸

蔵元:君の井酒造(妙高市)・五百万石/精米歩合/55% 爽やかな香りと優しい旨味バランスの良い純米吟醸です。白身魚のお刺身・おひたし・カルパッチョなどに逢います。

越の誉 兜巾山(ときざん)

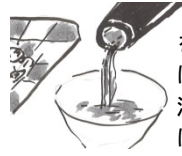
・蔵元 原酒造(柏崎市)・麴米:五百万石/掛米:こしいぶき・精米歩合:65%/ 酒米は有機肥料「元気ゆうき君」をつかい、地元名水「治三郎の水」で仕込んだこだわりの「隠し酒」。国重要無形民俗本家財「綾子舞」にゆかりの深いお酒です。

「いかがで酒の会」は毎月ご自宅へ旬の地酒を720ml×2本セットをお届けします。

毎月 3,800 円会費

- 送料など諸費用すべて込
■ご入会随時
■お申し込みは 酒の新茶屋まで

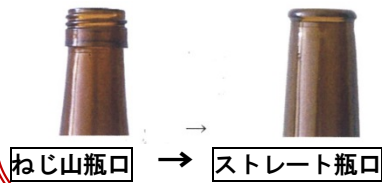
チョットしたことですが・・・「八海山」四合ビンのここが変わります。



四合ビンの日本酒を飲む場合、最近ではほとんど徳利にお酒を移し替えることはなくなりました。

そこで「八海山」では、お酒を入れるための容器という考えから日本酒をボトルサーバーする「器」としての美しさを考慮して、容器口形状が変更されました。

※ねじ山のある瓶口から、ストレートな瓶口へ



柏崎市女谷に 500 年踊り継がれた 国指定重要無形伝統文化財「綾子舞」

●毎年 9 月第二日曜日に地元「黒姫神社」の祭礼で演じられます。

今から五百年前、越後国守護上杉房能が自刃した後、奥方は柏崎の兜巾山(ときざん)の山麓にある女谷(おなだに)に逃れてきたといわれます。奥方の名「綾子」。こ



の郷に中世の風流踊りや初期の歌舞伎の様相を伝える歴史的も価値の高い「綾子舞」を残しました。昭和五十年に制定された「国重要無形民俗文化財」の第一回に指定されました。↑綾子舞の動画が見れます。

越後 syu*kura 号

新潟が誇る「地酒」をコンセプトにした列車



→青海川駅に停車中の列車です。(下り)

昨年からの運行しているイベント列車ですが、今年には北陸新幹線の開通に伴い関西方面からのお客様も急増。予約の取りにくい状況です。十月頃の的上り列車なら雄大な日本海に沈む夕日も堪能できます。人気列車です。ご予約は早目にどうぞ。



呑んで、聴いて、乗れるイベント列車

日本酒ファンに大人気です。ご予約はお早目に!

のんべの正道を行く



お酒の情報ならココで探して!

「独立行政法人 酒類総合研究所」と、少々堅苦しい名前なのですが、「酒類に対する国民の認識を高めること」を目標に掲げている機関です。

「のんべ」の正道を行きたいあなたならサイトを一度覗いてみてください。お役に立てるかと思えます。http://www.nrrib.go.jp/you.htm



※このお酒のご注文は「きしなみ酒店」さんに直接ご注文をお願いいたします。



食用米:天のつぶを使用してほんのりとした香りと旨味のあるひろがりとした田舎の味わいを体験してくださいね。

酔い酔い 純米吟醸生原酒

会津錦 (やや辛口タイプ)



720ml 1,575 円 (税込)

小さな酒屋(有)きしなみ酒店 福島県福島市天神町 1-24 電話 024-534-3940 http://www.t-sakaya.com



県外の笑売仲間情報

福島県から徒歩数分の天神町にある「小さな酒屋」きしなみ酒店。当店は、当店と日本酒で知り合った「笑売仲間」です。福島県の地酒を中心に県外のお酒も揃っています。

ひやおろしで秋を呼ぶ

九月上旬から続々入荷予定です。
このほかにも十月にかけて
蔵出し予定の「ひやおろし」あります。
只今予約受付中！



「ひやおろし」とは、江戸時代中期に、江戸時代中期に搾られたお酒を大桶に貯蔵し、外気の温度が冷えて大桶の酒の温度と同じくなる初秋に小桶に分けて、卸した酒が熟成度合が良く旨い酒になっていたことが由来です。

お福酒造

長岡市



原酒ならではの濃醇で力強い味わいが特徴です。オンザロックで！

お福正宗 冷や卸し槽垂原酒

- 精米歩合：70%
- アルコール分：19 度
- 日本酒度：+5（辛口）
- 酸度：1.7
- アミノ酸度：1.7
- 価格（税込）720ml

940 円

高野酒造

新潟市



雪の吹きすさぶ厳寒期に仕込んだ純米吟醸を一夏超えて蔵出しです。

越路吹雪 純米吟醸ひやおろし

- 精米歩合：60%
- アルコール分：15-16 度
- 日本酒度：+4（辛口）
- 酸度：1.3
- アミノ酸度：1.3
- 価格（税込）720ml

1,405 円

河忠酒造

長岡市

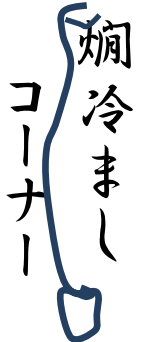


先々代から継承する契約栽培米「高嶺錦」を100%使用した上品で香りの良い純米吟醸。

想天坊 高嶺錦 純米吟醸ひやおろし

- 精米歩合：58%
- アルコール分：17 度
- 日本酒度：+1（中口）
- 酸度：1.7
- 価格（税込）720ml

1,565 円



■残暑お見舞い申し上げます ■それにしても今年は大台風が多いですね ■私の経験では第二室戸台風（昭和三十六年九月）が最大でした ■自然現象の猛威の中では人間の力は微小だと痛感させられますが、それでも最近の観測機器の進歩などで被害はかなり抑えられるようになりましたが、それでも「想定外」があるのが自然です ■そして、災害などがあると人は今その時を生きるのが精いっぱい ■どんなにお酒愛好家でもそんな時に一杯などは言っていられませぬ ■何事もなく一日を過ぎて呑むお酒にしみじみと・・・ ■お酒はいつも「幸せ」を感じられるものでありたいとおもいます ■そして健康長寿の「百薬の長」としても人生の友であってほしいと願っています ■これから日本酒の美味しい季節を迎えて皆さんの「幸せの酒」の日々のお手伝いをさせていただきます 「幸せ」です。

酒の新茶屋
店長

●北陸高速道米山インターから1分。国道8号線沿い「米山大橋」入口

酒の新茶屋

〒949-3661 新潟県柏崎市青海川 872 電話 0257-26-2522 FAX0257-35-5333

■定休日/毎週水曜日 HP 検索→酒の新茶屋

酒の新茶屋フリーダイヤル **0120-980-885** (9:00-21:00)

