

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28年1月号/通算232号

「不思議酒」日本酒の雑学

湯水仕込み
2016年新酒
越乃初鮎
純米吟醸生酒
手原料米「たかね錦」を
50%精米した、若々し
い新酒生酒です。



一月二十日数量限定入荷します。

720ml(税込)
1,835 円
鮎正宗酒造(妙高市)



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江氏。



新潟のこだわり名物・特産品が大集合!

【越後柏崎 ふるさと名物直売会】
2016年1月22日(金)・23日(土)・24日(日)

※販売時間 22日12時～19時、23日10時～19時、24日10時～16時



名物笹だんご、最上級の杵つき餅、酒蔵直送の日本酒や甘酒など
東京では入手困難な新潟の逸品を多数取り揃えております。
笹だんごの試食や甘酒の試飲、ご購入のお客様には外れなしの
抽選会も開催いたします。是非このお得な機会に
「ブリッジにいがた」にお立ち寄りください。

新潟ふるさと名物名物商品 **30%OFF**

新潟の銘酒や笹だんごが今だけとってもお得な価格で
お買い求めいただけるふるさと名物商品も沢山ご用意しております!



詳しくは、HPで
ご確認ください。
QRコードは
コチラへ↓



「抽選会」もあります。
しかも、イベント内容は「新潟ふるさと名物商品 30%OFF」。この機会にキラリと光る普段飲めない地酒に出会ってください。
詳しくは、HPで
ご確認ください。

今年もよろしくお願ひ申しあげます。
新年は東京「日本橋」でお会いしましょう!
新潟県の中央部日本海を望む小さな集落にある地酒専門店「酒の新茶屋」が、今年も新年のご挨拶がてら地元を飛び出して東京日本橋「ブリッジ新潟」で「試飲即売会」を開催いたします。
日本橋での当店販売は今回で三回目ですが、普段お目にかかれぬ関東方面の皆様にお会いできるのを楽しみにしています。



「不思議酒」日本酒の雑学



ようこそ
今年も
日本酒の
不思議の
世界へ

古は、巫女が「口で嚙んで」お酒を造っていた。

米が原料の「日本酒」の歴史は、大陸から稲作が伝来した紀元前三〇〇〜一〇〇〇年前と言われています。

その頃は、まだ「神への捧げ酒」としての意味合いが強くて、酒造りももっぱら「巫女さん」の仕事でした。

しかも、その酒造りの方法は、なんと「口で米を嚙んでそれをツボなどに吐き出して自然発酵させていました。「米」は、ワインの原料な

どである「果実」とは違って糖分がないので自然発酵はできません。そのために、唾液中のデンプン分解酵素であるジアスターゼ、アミラーゼなどを利用して、米のデンプンを糖化して、空気中の野生酵母で発酵させてアルコールに変えるという方法です。

「酒」はもともと神聖な飲み物

「巫女」が醸したお酒を、「お神酒」として神前に捧げていたのが「日本酒」の始まりです。ユメユメ「酒」を飲んで、飲んだくれたりクダを

巻いたりなどもつての外です。「酔うと不思議な作用で神々と交流を図っていた？」

そんな「不思議」な作用をもたらず飲み物「酒」は、「古事記」「日本書紀」「万葉集」などでは、「久志(クシ)」「具志(グシ)」「神酒(ミキ)」などと呼ばれていて、特にクシは「葉(クスリ)」という意味もあって、その不思議な効能は時に、「怪しい」「奇し」の飲み物として「キ」とも言われていました。

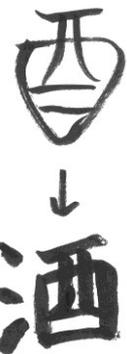


家の「栄(サカエ)」を祈る「酒」

こんな「不思議」な飲み物である「日本酒」は、神事に使われるのはもとより、現代でもお歳暮、お中元などの「ギフト」や慶弔の場になくてはならない飲み物となっています。

「酒」には、災難を避ける魔除けの神力があり、「上棟式」などには災難除けとともに「家の栄え」を祈るためにも、「日本酒」は欠かせません。今では、ほとんど見かけませんが、お店の開店祝いなどには「二升五合」の「祝い酒」

酒壺から出来た「酒」という文字。でも、壺の字はナゼ「酉(トリ)」?



「酒」という字は、水を表わす「サンズイ」と「酉」という字で出来ています。酒の原材料の「米」が収穫できる時期が一〇月。その米を「壺」に入れて貯蔵。その一〇月の干支が十番目の「酉(トリ)」になるからです。

これは一升枡が二杯で「マスマス」それに一升の半分で半升(ハンジョウウ)五合の語呂合わせで「益々繁盛」というわけです。そんな目出度い酒瓶、当店にも飾ってあります。ちなみに左の酒瓶は一〇合。つまり一斗入りの酒瓶です。以前新潟市の「現代司酒造」さんにお邪魔した時に出会いました。



「米の酒」「日本酒」は、日本が世界に誇れる「酒」。今年も、「日本酒」の「不思議力」で、ぜひ、栄えある一年をお過ごしください。

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒一月

越後鶴亀 招福神 純米吟醸

・蔵元 越後鶴亀(新潟市)
・精米歩合:55%
・アルコール度数:15-16%

目出度い「招福神」ラベの純米吟醸で祝うお正月。御目出たい「ハレ」の日が似合います。

雪中梅 特別本醸造

・蔵元 丸山酒造場(上越市)
・精米歩合:60%
・日本酒度 -3.5 甘口
・アルコール度数:16.2%

雪の中、豪雪の酒蔵で、甘口の酒一筋に新潟代表清酒「雪中梅」の年に一度の限定酒です。

「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 酒の新茶屋様



DHC 小黒酒造 酒蔵



こととして、昨年蔵の新商品開発を手掛けるために試験的に仕込んだ樽のひとつが蔵出しされることになりました。酒米は五百万石とこしいぶき精米50%と、大吟醸レベル。日本酒度マイナス7と辛口な

【試験醸造の酒 数量限定販売のお知らせ】
「越乃無双 純米吟醸」
今年一番手の話題酒です。
新年明けて、蔵元から営業さんが次々御年始の挨拶に訪れます。そんな中で、今年一番手の興味深い情報を持ってきてくれたのが新潟市の「DHC 小黒酒造」さんです。創業は明治四十一年の蔵元ですが、平成二

十六年に化粧品や健康食品で通販部門全国一の「DHC」と事業提携しました。そのいきさつは今は置く

がら甘いフルーツを思わせる吟醸香が魅力的で、飲み口もしっかりとした味わいを持っています。
まだ、大量には出回らない未知の味を味わってみてください。
・一月中旬発売
価格は七二〇ミリリットル 一四六〇円(税込)
【気になるKJマークは?】食品の成分など、かなり飲食物には厳しいユダヤ教の定める食べ物に関する認証制度の認証マークです。さすがに健康食品などを手掛けるDHCらしいですね。

【新潟地酒最新情報】新潟淡麗 2015 にいがた酒の陣

3月14日(土)・15日(日)開催!

500種類の新潟の地酒が飲める

*会場 朱鷺メッセ ウェーブマーケット
前売り 2000円 当日 2500円

のんべの正道を行く



酒好き歌人の「酒の歌」2首

それほどにうまきかと
人問うたらば
何と答えんこの酒の味
若山 牧水
こころざし得ぬ人々の
あつまりて
酒飲む場所が我が家なりしか
石川 啄木
両者とも、同じ明治18年生まれ
の酒好き歌人。酒を詠んだ歌は多い
のですが、思想や生活環境の違い
からその表現は著しく異なっ
ています。



※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。

奈良萬純米吟醸無濾過生原酒：中垂れ

720ml 1,944 円(税込)

華やかでフルーティでメロンの香りがする、濃醇な味わいのタンクの真ん中の味乗りした一番良いとこ詰めのお酒です。是非、お呑み逃しの無いように。



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

県外の笑売仲間情報
福島駅から徒歩数分の天神町にある「小さな酒屋 きしなみ酒店」さんは、当店と「日本酒」で知り合った「笑売仲間」です。「酒の新茶屋から」の一言で何かサービスあるかもです。

2月発売！予約受付中！

■姫乃井かめぐち酒

冬季限定しぼりたて生原酒

うまい酒には
ワケがある！



※四段仕込みの
四段目に
「モチ米」をつかった
特徴ある味わいが
人気のヒミツです。

かめぐち酒 カメ・竹柄杓付

1800ml **4,385** 円(税込)

かめぐち酒 瓶詰め

1800ml **3,600** 円(税込) 720ml **1,695** 円(税込)



越の誉和醸蔵 寒仕込搾り純米大吟醸

■蔵元 原酒造(柏崎市) ■精米歩合 50%
■アルコール度数 17% ■価格(税込)

1800ml **3,400** 円 720ml **1,700** 円

酒の新茶屋 店長

■皆様明けましておめで
とうございます ■本年も
新潟の地酒と酒の新茶屋
を宜しくお願いたしま
す ■暖冬の新年皆様い
かがお過ごしでしょうか
■新潟は珍しく三が日穏
やかで、お蔭様で多くの
お客様にご来店いただき
ました ■今年は消費税増
税で愛飲家には嬉しくな
い年になりそうですが ■
すべてポジティブに考え
れば、そうならば本当に
みたいお酒を、じっくり
選んで飲んでいただけ
るのではないでしょう
■そのためには、私達酒
販店としても、少しでも
求めやすい価格で「最
高のお酒」をお薦めでき
るように一生懸命勉強し
ていかなくはいいませ
■酒屋としての使命を
心に新たに刻んでおり
■そして、皆様が今年も
「楽しい酒 嬉しい酒」
が「健康に」に飲める一
年でありたいように。心
より御祈りいたします。

【会員店限定酒】ゆきつばきシリーズ 春



新潟県の豪雪地に多
く自生する「雪椿」。
新潟県出身の小林幸
子さんの歌う「雪椿」
でも知られています。
その「雪椿」の酵母
を使った「会員店限
定販売酒 ゆきつばき」
は、春夏秋冬の年4回
シリーズです。



「雪椿」は、「菘椿」
の変種で、新潟県の
「県の木」。

「純米酒」だけを造る蔵元の限定酒。
上品な吟醸香と生原酒ならではの旨
味とコクがあります。

ゆきつばき 純米吟醸生原酒

■蔵元 雪椿酒造(加茂市) ■精米歩合 60%
■アルコール度数 17% ■価格(税込)

2月下旬発売 720ml **1,350** 円

3月下旬発売! 早くも予約殺到中!

■蔵元 代々菊醸造(上越市)
■精米歩合 山田錦 40%
■アルコール度数 17.5 度

■氷の雫 無濾過大吟醸生原酒

■価格 720ml(税込) **2,880** 円



今年も待ち遠しい「寒仕込み」新酒

ご予約
受付中!



●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

北国街道/越後地酒の関所

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)

