

# 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2月号/通算233号

「寒波からいつまで経っても知る」

亀口直採り

無濾過生原酒  
越乃梅里

発酵過程で酵母が生産した炭酸ガスで爽やかな飲み口です。



●限定六〇〇本。シリアルナンバー入り

720ml(税込)  
**1,595** 円  
DHC 小黒酒造  
(新潟市)



東京日本橋「ブリッジ新潟」での「ふるさと割」即売会会場と店頭風景

寒波の東京で久々の即売会開催  
「ふるさと割」で新潟の地酒を御紹介させていただきました。

一月二十二日〜二十四日の三日間、東京日本橋「ブリッジ新潟」で「ふるさと割」の新潟地酒の即売会を開催させていただきました。

日本橋での即売会は今回で三回目。近くには「コレド室町」もあって、道路向かいには三越日本橋店。人通りも数年前より断然多く、日本橋の人の流れの変わりようにビックリ。都内ではほとんど試飲することのできない「新潟の地酒」をこの機会にぜひ試飲していただき、お話しをさせていただきました。沢山の皆様にご来場いただき大変ありがとうございました。



「のんべえ毎日」  
編集担当  
酒の新茶屋  
女将 片山静江です。



# 「寒造り」を知って知る

二月から三月にかけては「寒造り」新酒のラッシュシーズン。

では、なぜ「寒造り」なのか？

「寒造り」について知ってほしいチョットとした雑学

## 「寒造り」とは

稲刈りが済んで、その年の新米で冬期間だけ「酒造り」を行うことです。

酒造り「はもともと古代より神々に捧げものや、祭事などで折にふれ一年中行われていました。

かつては季節によって「菩提酒」「新酒」「間酒」「寒前酒」「寒酒」といわれてそれぞれ季節になった醸造方法が伝承されていきましたが、延宝元年（一六七三）に江戸幕府が酒造統制を行って以来「寒造り」が定着しました。

一説にはその年に凶作で米



が不足したためにその対策のため、さらには、出来たお酒を長く貯蔵しておける技術が進んだからとも言われています。

## なぜ？「寒造り」

理由その1 寒中は気温が低く雑菌の繁殖もすくなくて、しかも気温が安定していて酒造りをするにはもっとも適した気候であること。

特に「麹づくり」などの工程では、「酵母」に効果的な活動を促すには「低温」であることが大切な条件です。

## 理由その2

新米で酒造りを始めるということは、稲刈を終えて仕事の少なくなった農家の主人の冬仕事として大変適していたこと。

「新潟」が「地酒王国」と言われるのも、米どころ新潟から、農閑期の農家の主人が「越後杜氏」率いる集団で全国に出稼ぎに出てその「酒造り」の腕を磨いたことがその所以です。

※※※

最近では、機械設備、空調設備などの発達で季節にこだわらずに一年中酒造りが行われる大手の酒蔵もありますが、まだまだ多くの酒蔵が「寒造り」の伝統を守っています。

## 「頑固一徹!寒造り」

雪深い山里の小さな酒蔵が造る地酒の中の地酒

### ■**姫乃井**かめぐち酒 冬季限定しぼりたて生原酒



※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)

■蔵元 石塚酒造(柏崎市) かめぐち酒 瓶詰め

1800ml **3,600** 円(税込) 720ml **1,700** 円(税込)

## 大寒の季節に仕込んだ贅沢な味 純米大吟醸/無濾過生原酒



### 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

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒二月

■姫の井 かめぐち酒 本醸造無濾過生原酒

・蔵元 石塚酒造(柏崎市)  
・精米歩合:65%  
・アルコール度数:19.5%

「春告げ酒」として人気の高い「地酒の中の地酒」4段目もち米仕込みの独特な風味を味わってください。

■能鷹 しぼりたて生 おり引き無し

・蔵元 田中酒造(上越市)  
・日本酒度 +7 辛口  
・アルコール度数:18.3%

辛口の本領発揮。白い折りはフレッシュさの証。地酒ならではの個性が光ります。

「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



今回は、フェイスブックつながりでの沢山の方々に追いつけました。写真をご一緒に全部とれずにとっても残念でした。



開催日前日、会場準備をしていただくと偶然通りがかった旧知の酒蔵営業さんと再会。翌日会場間もなく「妙高酒造」の蔵元さんご来場いただき、神奈川県のお客様五名様御一行様、えっ！まさかの北海道からO様ご夫妻。三日間応援本当にありがとうございました。



「日本橋イベントへおいでいただきありがとうございます。」  
「ビツクリポン」のご来場  
沢山の皆様にお会いできて感動の連続！

■三月上旬発売  
田友 純米吟醸「淡の雫」  
蔵元 高の井酒造(小千谷市)  
■価格(税込)七二〇〇円  
2,270円

■三月下旬発売  
吟田川 氷の雫 大吟醸  
無濾過生原酒  
蔵元 代々菊醸造(上越市)  
■価格(税込)七二〇〇円  
2,880円

三月発売の新酒

のんべの正道を行く  
のんべえ  
「インスタント酒」  
の造り方

古人は戦場などへ酒はもちこめないでこっそり「即席酒」なるのを造ったとか・・・

その一つ「万里酒之法」  
大麦の粉を味醂と焼酎を等分にしたものを練り固め、それを丸薬風にして日に干して造り、戦場などに携行します。

それを必要な時にお湯に溶いて飲むのだそうです。

あまりうまそうではありませんが「のんべ」の知恵と工夫に頭が下がります。

「ふるさと割」  
終了御礼

昨年9月より半年間の「ふるさと名物商品 ふるさと割」は、2月24日をもちまして予定数量に達しましたので終了させていただきました。ご利用大変有難うございました。



※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。

「こでらんにごり本醸造無濾過生原酒」

<http://www.t-sakaya.com/SHOP/AN100010.html>

クリーミーな甘口のにごりを楽しんで下さい。

720ml **1,400** 円(税込)

クリーミーな甘口のにごりを楽しんで下さい。  
ミルクを入れてもOKです。  
又雪解けに目を覚ませます。  
「雪中貯蔵」もご予約宜しくです。



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。

昨年入場者数十二万人。今年もイザ！出陣！

新潟の八十以上の酒蔵が大集結

※ 利き酒数約五百種類  
新潟の美味しいもの  
多彩なアトラクションも満載



とにかく、凄い人。それが毎年の「にいがた酒の陣」の感想。その人気は年々上昇。中には、この混雑には閉口したと毎年いつつそれでも行かずには

れないという「酒好き」にとっては年中行事になってしまっている感があります。今年も、混雑回避のため午後三時以降入場券も販売します。

みんなで楽しもう、にいがた酒の陣。

日曜日限定！  
酒の陣オリジナル  
**特別酒販売！**  
枧入り一杯 ¥500  
販売時間 11:00～15:00～

午後3時以降のご入場が  
**大変お得！**  
アフター3チケット  
¥1,500  
当日券のみ  
※前売りチケットとの差額の払い戻しはできませんので予めご了承ください。

いざ酒の陣を内役  
ふくしゅけ



新潟淡麗  
**にいがた酒の陣**  
niigata sakenojin®

酒の国・にいがた。500種類のおもてなし。

2016  
**3.12 sat 13 sun** 朱鷺メッセ  
10:00-18:00 10:00-17:00 「ウェブマーケット」

試飲チケット1日券 (1日限り有効) 前売 ¥2,000 当日 ¥2,500

「和らぎ水」オリジナル利きちょこ付 (先着順)

アフター3チケット ¥1,500 (当日券のみ)

※当日午後3時以降のご入場となります。※前売りチケットとの差額返金はできません。

入場無料

新成人応援試飲チケット ¥500 (当日券のみ) ※2015年3月16日から入場当日までに満20歳になられた方限定。当日チケット販売所にて住所・氏名・生年月日を証明できるものを提示ください。

■今年の一月下旬、日本橋で「ふるさと割」の即売会を開催させていただきました。皆さまは、沢山のお客様にご来店いただき大変ありがとうございました。一度いきました■中には、一度カップルでお店にご来店いただいた方がフェイスブックで当店の日本橋イベントを見つけてかけてくださり、思わぬ再会に感動いたしました■お店は勿論ですが、当店は「笑顔の見える通販」をモットーに、通販のお客様にも店頭と同じ気持ちで対応させていただきます。田舎から数年ぶりの日本橋イベント■都内のみならず、神奈川県、千葉、埼玉、中には北海道からのお客様まで！■数年ぶりの日本橋イベントでした。が沢山の笑顔に出会えた三日間■イベントからの帰宅日は折からの大寒波でしたが充実の三日間に寒さも吹き飛ばすほどの元気をいただきました。

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

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)