

## お酒のリスト第一弾(面白酒&近代秋田酒&雅酒)



### ●面白酒

- ① 山本純米吟醸(八峰町)「ロックで楽しむ試験醸造酒」 白ワイン的で厚みの有るシャープな酸を氷で楽しむ面白酒!
- ② 刈穂 white label(神宮寺) 焼酎に用いる白麴仕込 まるで酸味の柔らかい白ワイン
- ③ 新政 秘蔵酒 亜麻猫(秋田市) ②同様の白麴仕込みに滓をからめ  
瓶内二次醗酵させたライス スパークリングワイン。
- ④ ゆきの美人 雄町仕込み 純米吟醸(秋田市) 全ての酒米の源「雄町」米にて全国でも稀な夏仕込酒! ソーダーを連想させる爽やかな酸をまとったシティー派秋田酒
- ⑤ 山本ブルーハワイ(八峰町)、国民的アイス「ガリガリ君」 食べていた際、舌が青く染まらない事に気が付き、調べると天然色素を用いているとの事、そうゆう自然由来のものであればお酒にも応用出来るのではと昨年より誕生したビジュアル系酒、色見涼やかな涼&量、楽しめる面白酒。

### ●近代秋田酒

- ⑥ 春霞 美郷錦米仕込み 純米吟醸(大仙市) 名水百選の地「六郷」に蔵を構え稀少な酒米「美郷錦」を全量用い醸し水の里らしい、柔らかく瑞々しい芳醇な旨味膨らませつつ、フレッシュなメロンを連想させる果糖的余韻に誘うジューシーなお酒だと思います。
- ⑦ 新政 美発泡 純米酒(秋田市) やや低めのアルコール度と控えめな発泡が爽やかさ演出し未だ人気の夏のスパークリング
- ⑧ 鳥海山 純米吟醸 瓶火入れ青ラベル(矢島町) 清涼なる鳥海山の伏流水をそのままお酒にしたかの様な透明感有る旨味が平滑に流れ食材の余韻をもシャープに流す県内は当店のみ飲み疲れしないお酒だと思います。

### ●雅酒

- ⑨ 鳥海山 純米大吟醸 瓶火入れ(矢島町) 撫子の花より採取した花酵母にて醸し馥郁たる香りと芳醇にして綺麗な膨らみ楽しませてくれる一本、瓶火入れは全国2店のみのお酒です。
- ⑩ 刈穂 選抜 大吟醸(神宮寺) 県内の特約店のみお届けさせて頂いております出品使用の特別醸造酒、ジンワリと静やかに語り掛けてくる月明かりの如く香味広がる趣有る一本だと思います。
- ⑪ 百十正宗 純米大吟醸(由利本荘市) 創業百十周年を記念して醸したアニバーサリー酒、昨年醸したお酒にも関わらず何年も熟成させたお酒がもつラム酒的フレーバーがミスト状に「ふわっと」広がり其のまま口の中で気化してなくなってしまったかの様な錯覚さえ覚える柔ふわ酒です。
- ⑫ まんさくの花 純米大吟醸 金賞受賞酒(増田町) 各、蔵元さんが威信を掛け金賞受賞を目指し醸す鑑評会出品酒、今期は3, 7倍の難関を突破した蔵元さんのみ名乗れる「金賞受賞酒」もうこれは飲む芸術酒

# 味覚の秋、ひやおろしの季節到来



日本酒は四季の移り変わりを味わいを通して楽しませてくれる情緒豊かなお酒、そのなかでも「搾りたて」のお酒を蔵内でひと夏寝かせ「お米」本来の旨味たっぷり膨らんだ秋の味覚「ひやおろし」の季節到来!!

## ●ひやおろし

- ⑬ **ゆきの美人 愛山麴純米吟醸(秋田市)** 麴米に稀少な愛山を用いコクを演出し柔らか味を秋田の酒米「秋田酒こまち」で表現し「ゆきの美人」さんらしい爽やかな酸が余韻をしめイタリアンの食材とも合う一本
- ⑭ **十五代彦兵衛 純米吟醸(五城目)** しっとり落ち着いた香味の中にも淡く頬を染める〇〇さんの〇〇君の(^)/「愛らしさ」と「しっとり」とした艶味をも感じさせてくれる優艶な酒姿お楽しみ頂ける一本だと思います。〇〇は個々であてはめて見て下さい(\*^\_^\*)
- ⑮ **天の戸 純米吟醸(浅舞)** 1999年登場以来、蔵・鉄板の純米吟醸、蔵元さん曰く原料米の「美山錦」はなんとも言えぬ膨らみを持ち食材を盛り立て、しみじみとした味わいが「秋をめぐる」お酒に相応しい一本との事です。
- ⑯ **天の戸 亀の尾仕込み純米吟醸(浅舞)** 漫画・「夏子の酒」で幻の酒米として称されたお米「亀の尾」を全量用い醸した蔵の人気酒！杜氏さん曰く原料の亀の尾には(亀味)と言って何処言えぬ美味しい苦渋が有り、それが飲みごたえを形成し、しかも収穫量も少ないお米で有るため過度にお米を磨かず丁寧に醸したとの事。味わい芳醇ながらも若干の渋が軽やかな旨味、演出し夏の疲れを癒すかの如く滋味深い酒姿お楽しみ頂ける一本だと思います。
- ⑰ **角右衛門 特別純米(湯沢)** 昨年世界チャンピオンに輝いた蔵元さんが全国30店のみでお届けさせて頂いております角右衛門シリーズ秋季限定酒!!芳醇ながらも昔よくあった「プリンスメロン」を連想させる酸が旨味の後半に淡く顔をのぞかせつつ余韻を締め秋の味覚とも合わせやすい一本だと思います。
- ⑱ **やまとしずく 純米吟醸(南外)** 全国花火大会で名を馳せる大仙市(旧大曲市)に構える刈穂・出羽鶴蔵を有する秋田清酒(株)社長さんの屋号(やまと)を酒名に全国の認証酒店が全量、蔵の地の恵みのみで醸した流通限定酒。透明感保ちつつ一日置いた水のような柔らかい香味が穏やかに流れ余韻時、今一度果糖的甘味が淡く顔を覗かせる優しい味わいお楽しみ頂けるお酒だと思います。

## ●ひやおろし、とは

諸説御座いますが、冷蔵技術が乏しかった昔、仕込みに搾った若いお酒をひと夏蔵内で熟成させる事で、お酒本来の味わいに膨らみ、しかも秋口はタンク内のお酒の温度と外気温とが同じくなり「ひやのまんま桶から瓶におろせる」、旨い酒と言うことから「ひやおろし」と称し、夏の疲れを熟れた味わいが癒すかの如く穏やかに広がる、正に今が旬の秋期限定酒です。



# 世界チャンピオンに輝いたお酒

創業11615年(大阪夏の陣があった年)湯沢市に蔵を構え秋田県内、「飛良泉」さんに継ぐ歴史ある蔵元さんです。

かつては十数社の蔵元さんが連なり東北の灘と称された「酒の町・湯沢」も、今や福小町の醸造元「木村酒造」さんを含め4蔵、かつての栄光を取り戻すまでには行かぬとしても、酒処湯沢の地を後世に語り伝え又、湯沢の地に県内外の方様に足を運んで頂けるよう400年近い歴史ある蔵自身を観光スポットし2002年より「地酒ロマン」展開中の「福小町醸造元・木村酒造」さんが昨年9月、ロンドンに本部をおく世界的お酒の大会 2012・IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)のSAKE部門(日本酒部門)で、**292蔵元の689銘柄**が出品された中から木村酒造さんの「大吟醸 福小町」が見事、栄えあるチャンピオン・サケ(最優秀賞)を受賞！世界が認めた木村酒造さん



●この度はご用命賜り誠にありがとうございます御座います。四季折々の秋田酒を出来るだけ蔵元さんにお伺いさせて頂きながら秋田酒をお届けさせて頂いております秋田県秋田市は外旭川にて酒屋を営ませて頂いております「酒のえびな・海老名俊之」と申します。本日は何卒よろしくお願い申し上げます又、この場をお借りいたしまして「秋田の酒歴」と現在取り巻くお酒の環境をご紹介させて頂ければ幸と思しますので、少しばかりお付き合いの程、何卒宜しくお願い申し上げます。<( \_ )>

秋田県内の酒造りは、1601年（慶長六年）の『秋田家文書』に「慶長三年から五年までの三年分の秋田領内地子銭、麴役・酒役など算用した・・・」との記述があり、この頃から秋田酒造りが始まったとされ藩政時代、秋田は「小坂鉦山」「尾去沢鉦山」「院内鉦山」と鉦山の開発に伴い働き手も増加し領内各地の鉦山周辺には数多くの酒蔵が造られ1681年の「酒造目録」によりますと、現在の約15倍！なんと746蔵も在ったとの事から秋田の酒歴は実は「質」より「量」から始まったと思われれます。酒質に重点を置き酒処秋田として歩むのは明治40年「第一回全国清酒品評会」で「両関蔵（秋田県湯沢市）」が一等賞を受賞し、その後、更なる酒質向上に勤しんだ「両関」の当主「伊藤 忠吉氏」は、大正2年に開催された「第四回全国清酒品評会」で「4222」の出品数の中、見事最高位の「優等賞」を受賞、何と！京都以東では初めての快挙と秋田の酒が酒質的に全国に認められた元年となり、「伊藤 忠吉氏（両関）」が開発し「優等賞」に結び付けた醸造法を初代「秋田県醸造試験場長」後に秋田酒の父と称される「花岡 正庸氏（1925年就任）」が学問的に裏付け理論化した秋田独自の発酵法「秋田流長期低温発酵」を県内各蔵元さんに浸透させ、その結果、次々と上位入賞すると共に秋田酒全体の品質向上にも大いに貢献し、明治41年更に「伊藤 忠吉氏」は「英雄蔵（秋田市新屋）」の「森川 俊太郎氏」と国立醸造試験場（東京・滝野川）にて当時の酒造関係者を小躍りさせた最新醸造法、「速醸酏（現在主流）」を学び得、秋田酒の発展の為、県内各蔵元に技術交流に赴き共に刺激を受けながら県全体で秋田酒の技術向上に努められ、これらのお酒に対する先人の思いと姿勢、ご尽力が今日の秋田酒の名声を高め「酒処秋田」と呼んで頂けるようになったと思ひますし、いち酒屋として頭が下がる思ひです。

最後に、時より各マスコミ様から今の酒離れを如何理解しておりますかとのご質問を頂く事も多く、大変デリケートな質問だけに当たり障りのない、ご返答しか出来ませんでした。酒処秋田と言え



ども実は消費全体の過半数以上が醸造用糖類添加酒！糖類が入っている為、手に付くとベトベトし又、それが体内に蓄積しやすく「日本酒を呑むと次の日、酒が残るし」又「酒臭い」と日本酒に対して多くのお客様がこのように理解しておられているのが現状で、お水とお米、そして麴と蔵人さんの和からなる無垢なお酒の姿を今だ、2～3割程度しかご紹介出来ておらず、酒離れのコメントを頂く前に、もっともっと農業の延長からなる、お酒の姿を御理解頂ける様、努めさせて頂きたいと思ひます。一見みな同じと思えるお酒の表現も実はビックリする位、香味の違いが御座いますので面白楽しく「飲み手」「造り手」の顔が窺え、お互いの心が通じ合えるよう、県内各地の方言で語り掛けてくる「おらほ」の「地の」秋田酒劇場をお酒を楽しんで頂ければ幸ひと思ひます。

ご清覧ありがとうございます御座いました。m( )m

