

マルミだより

第八号

マルミ北栄商店

〒007-0834

札幌市東区北34条東7丁目
3の12

電話 011-753-0855

FAX 011-753-0857

ホームページ

www.3000.co.jp

蔵元紹介



須藤本家

当店と取引のある蔵元さんの中でも「郷の誉」は異種独特である。何をかくそう、須藤本家は日本最古の蔵元の一つで、創業は今を遡ること八五〇年の永治元年（一一四一）だといふ。長い間守り続けられてきたのが「伝承古法厳寒仕込」北斗三千年ならず、須藤本家八百五十年の酒造法なのである。

とにかく人知を超えた重々しい雰囲気、酒造りに関しては公開されておらず、どのような造りをしているかは全く分からないので伝えることが出来ないが、須藤本家には蔵に伝わる「酒・米・土・水・木」という家訓がある。「良い酒は良い米から、良い米は良い土から、良い土は良い水から、良い水は良い木から、良い木は蔵を守り酒を守る」という意味で、「良い酒を造るには、木を大切にしなければならぬ」といふ、現在の環境問題にも似たことが、昔から伝えられてきた凄く蔵元なのである。

酒造石数は約三〇〇〇石、その全てが純米吟醸以上。一番価格の安い「郷乃誉純米吟醸」でも一升二三〇〇円、一番価格の高い「山川草気（さんせんそうもく）」は四合で三〇〇〇円もする。郷乃誉は高級酒を造るのを得意としている蔵元である。

低価格帯の酒は他の蔵元の商品と比べると特に抜きん出たものではないが、大吟醸クラスでは、他の蔵元の追随を許さないほど完成度が高い。

新酒鑑評会金賞受賞酒でさえ一升一〇〇〇円も出せば買えるのに、それ以上の価格のものがあるというところは、そういった大吟醸酒と狙いどころが異なっているところだ。

郷乃誉は、香りが華やかなのが特徴の一つであるが、郷乃誉の良さは何かというと、酒のきめ細かさや味膨らみにある。

郷乃誉の酒は円やかで透明感がある、米の味と合いました絹を連想させる古ざわりが心地良く、繊細で緻密。酒にとげとげしさがなく、落ち着いていて、体に自然に浸透していくような感じがする。特に「花薫光 純米大吟醸（かくんこう）」はソムリエのロバート・パーカーお墨付きの酒で、有名で世界の高級レストランで高級ワインと対等に扱われている、という凄く酒なのである。

高級な日本酒をお探しの方は、この「花薫光」を候補の一つにいれて選んでいただきたい。

今月のおすすめ地酒

大信州 純米吟醸にこり

一升 五二五〇円／四合 三〇〇〇円



原料処理の鬼「大信州」のにこり酒です。「にこり酒」とは思えぬほどのきれいな仕上がり。造りの良さを感じさせます。開封時、酒が吹き出す可能性がありますのでくれぐれも「注意下さい」。

龍勢 特別純米「山田錦」

一升 二、六三〇円



山田錦の持ち味が生きた特別純米酒。吟味、ボディ感が適度にあり。思ったほど重くない。程よい酸味がフレッシュに後口を締めくくります。

ばくれん 吟醸

一升 二、三〇〇円



くどき上手が送る、なんと、アルコール度数18度以上、日本酒度十二〇の超辛口吟醸酒。スッキリ辛口系では当店一押しの商品です。

富士高砂 辛口純米

一升 二、一〇〇円

米の旨み、柔らかさ、さらさら感がキーンワードの飲み飽きしない、辛口の純米酒。暑い夏に冷やして飲んでも美味しいです。

ボジョレーヌーヴォ2004年 予約ご案内

2004年ボジョレーヌーヴォの予約受け付けを開始しました。今年の解禁日は 一月一八日（第3木曜日）となります。去年のボジョレーヌーヴォは百年に一度の出来ということで、予約が殺到し、一瞬にして売り切れてしまったのが記憶に新しいです。

今年から人気のトップドメーヌ、ドメーヌ シャサーニユのボジョレーヌーヴォがラインナップに仲間入りしました。最高級のボジョレーヌーヴォを飲んでみたい方注目の商品です。

① ルイテット社 ボジョレーヴィラージュヌーヴォー

フルボトル 2,280円

お馴染みの百年前に流通していたポットボトルに詰められている、ルイテットのボジョレーヌーヴォー。今では高品質を認められたボジョレーだけに使用が許されています。

人気があるのは、詰めたてを感じるからです。そしていつも一番先に売れ切れてしまします。

② フランク サンカン社 ボジョレーヴィラージュヌーヴォー

生産者元詰 フルボトル 2,680円

ワンランク上のボジョレーヌーヴォー。

下記のドメーヌシャサーニユが第一位になったコンクールで第二位に選ばれたのがこです。コクがあり調和のとれた味わいは格別。

③ ドメーヌ シャサーニユ ボジョレーヴィラージュヌーヴォー

生産者元詰 フルボトル 3,150円

最高のエリアで造られる清澄もせず、フィルターも通さない持ち味そのままの最上級のボジョレー。その味わいは濃く美しい赤紫色、フレッシュでフルーティーな中にも風格とポリウムがあります。

2002年のコンクールで第一位に選ばれたトップドメーヌのハイクラスのボジョレーを是非お試しください。

締め切りは8月30迄です

蔵元紹介

新潟県 八海山酒造

日本一の米所新潟は、日本一の酒所でもある。日本一の米を産出する魚沼地方にある八海山酒造は今では地酒を代表するまでになった蔵元である。

「八海山」は当店でも実に良く売れる銘柄であり、何故これほどまでに、このお酒をお客さんが買っていくのか不思議に思うことがある。

「八海山」は名前が良く知られているから売れるのであろうか、しかし、売れる理由はそれだけではない。

実際、新規に八海山を飲むようになる人はたくさんいるし、いろいろな銘柄を呑み比べて「八海山」のリピーターになった人までいるのである。

金剛心

高度成長期、酒はいくらでも売れる時代、全国の蔵元は純米酒に大量のアルコールを添加した日本酒と呼ばれていた酒いわゆる「三増酒」を造ることに熱中していた。

しかし、八海山酒造は時代に流されず一貫して（現在では当たり前なのだが）品質重視という考え方を守って酒を造っていた。

そして、その信念をずっと貫き通し、耐え忍んできた結果、地酒ブーム築き上げたのである。

地酒ブーム以降、全国各蔵元から様々な地酒と呼ばれるものが登場してきたが、それは、八海山並びに新潟地酒がこれまでに作ってきた道に追従しているだけなのかもしれない。

酒質

酒のタイプとしては、オーソドックスな新潟地酒、柔らかな米の素材感が特徴の淡麗辛口で春の雪解け水を連想させる酒である。

八海山の酒は、今流行りの酒と比べると多少インパクトに欠けるが、色々飲んでいくうちに結局これが一番疲れない、ということになる。

定番酒としての位置付けを考えれば、これより他にないほど、実に大変完成度が高く万人受けする味付けだといえるよう。

商品群

八海山の商品群は、定番品4種類と季節商品3種類の全部で7種類。酒造石数2万石を超える酒蔵としてはアイテム数が少ない。それは、八海山の全てがその6種類に集約されているということであり、商品に対する揺ぎ無い気持ちの現れにも見える。

超辛口が流行れば超辛口を出し、甘口が流行れば甘口を出すようなことをせずに、昔も今も同じ酒を造り続けている、そういう信念をもつがゆえ、八海山がこれほどまでに世の中に受け入れられたのではないだろうか。

▼八海山純米大吟醸「金剛心」

【季節限定】 一升 一〇、五〇〇円

▼八海山大吟醸

【季節限定】 一升 四、二三〇円

▼八海山純米吟醸

一升 三、七七〇円

▼八海山吟醸

一升 三、四七〇円

▼八海山本醸造

一升 二、五五〇円

▼八海山

一升 二、一四〇円

▼八海山 しばりたて

一升 三、四七〇円

【季節限定】 一升 三、四七〇円

大信州酒造勉強会

七月四日大信州の勉強会がありました。色々面白い話を聞いてきたのでお伝えします。

契約栽培米

契約栽培とは蔵元が農家と提携して米を作ってもらうことなのですが、今年から大信州酒造では契約栽培を実施しているそうです。

契約栽培の良い点は、良質な酒米を毎年安定して供給出来るということですが、

しかし、大信州の契約栽培は通常の契約栽培に比べさらに一歩進んだ考え方で取り組んでいます。

大信州の契約栽培は、農家との連携を強調しており、蔵元の意図する品質の酒米を作ってもらうために多くの要望を農家に対して提出します。

一つの例ですが、酒米はアミノ酸の含有量が少ないことが良い酒を造る上で重要な点です。

しかし、米作りの時に、窒素肥料を多く与えることで、米の収穫量が多くなりますが、米の中のアミノ酸の含有量が多くなってしまうという事実があります。

大信州酒造では、収穫量の少なくとも良い代わりになるべく窒素肥料を与えないようにしてほしいということをお願いしたのです。

このように、米作りについて細かく農家と話し合いをして、酒造りを直接念頭においた、農家と融合した形の契約栽培が大信州の契約栽培というわけですね。

来年よりこの契約栽培米による酒が出荷されますが、第一号は「ひとこし」別名「新美山錦」という品種です。

これは大信州の今年の新商品である「香月」に用いられているものです。

酸度について

酸度は日本酒度、アミノ酸度と共に酒質を表すのに大切な値で、数値は、0.9〜2.0ぐらいが一般的です。

呼んで字のごとく、数値が高いほど、酒が酸っぱく感じるのですが、あまり酸度が低すぎると、酒が薄っぺらく感じてしまいます。

酸は酒造りのいろいろな工程で生成されるのですが、大体は仕込み過程で酵母によってアルコール発酵と同時に作られます。

他、酒母工程時では速醸酒母の場合、雑菌の繁殖を抑えるために、乳酸を添加します。山廃酒母のような生もと系酒母では、乳酸を添加せずに、天然の乳酸菌によって乳酸を生成します。

大信州田中常務の話によると、麴造り時は高温になるために雑菌が繁殖し易いそう

「乙女達と越州の会」のご案内

札幌初のころみの女性限定の酒の会、「乙女達と越州の会」が開催されます。

蔵元さんの説明を聞きながら越州全5種類が飲み比べられます。普段あまり飲むことが出来ない「純米大吟醸 緑乃越州」ももちろん出品されます。

なお、会場では全員着席で日本酒に合う美味しい料理付いてきます。さらに景品付きのものもいろいろ行われます。

蔵元の人と語り合いながら、至福のひと時を過ごして下さい。

日時：平成16年9月5日（日曜日）受付17時30分

場所：京王プラザホテル

住所：札幌市中央区来5西7丁目

会費：六千円

チケット販売窓口：当店従業員にお気軽にお申し付け下さい。

※女性のみのご参加に限られます。011-271-0111

