

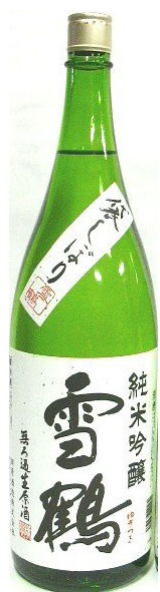
のんべえ毎日

20才未満の飲酒は法律で禁止されています。

平成 27 年 4 月号/通算 223 号

知って便利な「日本酒」の活用術

雪鶴



純米吟醸 袋しほり無濾過生原酒

■アルコール 18%
■精米歩合 58%
■要冷蔵
1,460 円
田原酒造(糸魚川市)



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。

2015

新茶屋観桜会



えっ！ダースベイダーも試飲？

恒例、第五回目、酒の新茶屋観桜会
 たくさんの方のご来場
 今年もありがとうございます。

四月十八(土)・十九(日)日、二日間の観桜会イベント。今年の蔵元さんの試飲販売会は糸魚川市の「雪鶴」(田原酒造)さんにご参加いただき会を盛り上げていただきました。

しかも日曜日午前十一時頃、突然現れた「ダースベイダー」。居合わせた会場のお客様も大歓声！試飲販売中の「雪鶴」のPRにも気さくに(?)応じてくれましたが、残念ながら彼は運転のため、日本酒ではなく「あまさけ」でパワー補給していただきました。

地元は勿論、通りがかりにふらりと立ち寄られたお客様や遠方からもご参加いただいた沢山の皆様、今年も大変ありがとうございました。

※3面でさらにご紹介

桜に紅白幕で賑やかに「酒の新茶屋花づくし観桜会」。

酒の新茶屋 2階ぎやらい BOR

布あそび展

和小物を中心に手作りの楽しさをお伝えます

■会期■

平成 27 年 5 月 2 日(土)~31 日(日)

知って
便利な

チヨツと残った日本酒どうしてますか？

日本酒の活用法

日本酒はちよつと苦手という方も、喉ごし良
く、気軽に飲めるソー
ダ割りがおススメ。



スカツと、ビールやハイポ
ルのような感覚で日本酒が飲め
ます。

日本酒とソーダの割合は、
日本酒 8 にソーダ 2 がお
すすめですが、スッキリいき
たなら、ソーダの割合を多めに
どうぞ。

レモンやスタチをキュツと搾
ればさらに美味しさUP。

これから暑くなるシーズンに
はプラス「氷」もお忘れなく。
日本酒苦手という方なら甘めの
炭酸飲料でお試ください。

シャンパングラスで飲めば、
女子会でもお洒落な演出がで
きます。

ご飯をふつくら・美味
しく炊く&冷凍したご
飯の「解凍」裏ワザに
も使えます。

ご飯を炊く時に米三合に
大々じ二杯の日本酒を加
えて炊くとふつくら美味しく炊
けます。いつものご飯の味が一
ランク上ります。お試しください。

残ったご飯をプラスチツク容
器などに入れて冷凍したもの
をレンジで解凍すると、容器の独
特な香りが気になりませんか？
そんな時にも日本酒を一振りす
ると、容器の臭いも取れてしか
もふつくら美味しく解凍できま
す。



ちなみに
惣菜も
レンジ
で温め
る時に
日本酒
を一振
りで、
日本酒の旨味成分が加わって風
味が増します。

血行が良くなり、安眠
効果も・日本酒風呂
古くなって飲む気がしないお
酒があったら思い切ってお風呂
の入浴剤代わりに使ってみてく
ださい。

保温・保温効果
新陳代謝の促進
体内老廃物の排出
肩こりや腰痛緩和



特に女性には嬉しい効果が盛
り沢山です。ゆつくり日本酒風
呂に入った後は血行が良くなり
安眠できるので翌朝の化粧のノ
リも良いことでしょう。

余談ですが、酒好きだった昭
和の歌姫「美空ひばり」は、当
時プレミアで二万円近くもして
いた「越乃寒梅」を一本丸ごと
湯船にいれたという伝説も残っ
ています。

温めたタオルに日本酒を浸し
た温湿布も肩こりに聞くの
血行促進効果があります。



蔵人の肌は綺麗です。
飲んでも付けても美肌
効果を発揮します。

日本酒にはアミノ酸が豊富に
含まれているので肌の保湿力や
弾力維持に効果があります。自
分で化粧水が簡単に作れるので
一度お試しを。

日本酒化粧水の作り方
日本酒（純米酒）二〇〇ミリリ
ットルに精製水一八〇ミリリッ
トルとグリセリンを数滴を加え
て出来上がり。お風呂上りにコ
ットンに含ませてパッティング
します。

※精製水・グリセリンは薬局にあり
ます。アルコールに弱い方はパッ
チテストしてからご使用ください。



3月に「吉乃川」から
フェイシャルマスク新発売
3枚入り 1200円（税別）

減塩するのなら料理
酒よりも日本酒を...
その上、旨味が各段に
違います。

「料理酒」と「日本酒」の違
いをご存
知ですか？
「料理酒」
にはほぼ
海水に近
い濃度の
塩分が含
まれてい
ます。こ
れは酒類
販売業免許を持たない小売り店が
「酒税法」に触れないように販売出
来るためです。塩分が強いと浸透圧
で料理の素材の旨味が煮汁に出て
しまうので、料理に使うなら安価な
日本酒で良いので、ぜひ「清酒」と
表示のあるお酒を使うことをお薦
めします。



お酒を料理に使う時は必ず味
付けの最初に使うてください。

まだまだあります
日本酒「ひとふり」で
美味しさアップの活用方法

- 味噌汁にひとふり
- 即席カップ麺にひとふり
- 麺の茹で上がりにひとふり
- 餃子・シューマイをレンジ
ので温める前にひとふり

【第五回酒の新茶屋花づくし観桜会】 終了とともに散った今年の桜

今年の桜の開花は例年になく早く、観桜会イベント四月十八日・十九日まで桜が咲いていくのかそればかりが気がかりでした。

しかし早く咲いたもののその後の「寒の戻り」で桜の開花は予想に反して、ゆっくりゆっくりと咲いてくれてなんとか観桜会当日まで見事な花を咲かせてくれました。



「新茶屋の桜」今年も咲きました。

会場では、店頭でのテナント出店や、店内では、空くじなしの抽選会や「雪鶴」さんによる試飲販売会。

2階ではアート体験や無料ハンドマッサージ、「じゅんなことば」の作品展など多くの



ダースベイダーも試飲会に！

皆さんのご協力で会を盛り上げていただきました。第一回は東日本大震災のチャリティイベントとして、はじまった当店の「観桜会」。桜は日本の象徴。酒は日本



糸魚川市から蔵元「雪鶴」試飲販売会ののんべえ試飲中。

酒が一番似合いますね。会の終了三時頃から降り始めた雨と、夜間の雨で翌朝には心から感謝でした。



酒粕詰め放題！には老いも若きも大熱戦！「酒粕」は高野酒造さんからの協賛です。

のんべの正道を行く のんべえ

冷たい日本酒は ワイングラスで!

つめた〜く冷やした日本酒。特に吟醸酒などは、ぐい呑みよりも、ぜひワイングラスで飲むことをお勧めします。ビックリするほど味が変化しますよ。

ワイングラスで飲むと香りが広がりやすく、空気に触れる面が多いので旨味や酸味がとらえやすくなるからです。

器をいろいろ変えて飲めば、日本酒の味わい方のバリエーションがさらに広がります。

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒四月

■雪鶴 袋しぼり 純米吟醸無濾過生原酒

・蔵元 田原酒造(糸魚川市)
・五百万石/精米歩合:58%
・日本酒度 +3(やや辛口)
無理な加圧をせずにゆっくり搾った生の味です。

■鮎正宗 純米原酒

・蔵元 鮎正宗酒造(妙高市)
・精米歩合:65%
・日本酒度 -4(甘口)
通常は二度火入れを一度だけにすることにより新鮮さを残しています。

「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 酒の新茶屋様

※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。蔵最高の生酒を特別に当店だけに12本詰めていただきました。

【大吟醸 玄宰生斗瓶取】オリジナル酒

5月発売/予約受付中! 720ml **6,400 円(税込)**

<http://www.t-sakaya.com/SHOP/OR100005.html>



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。
当店には無い福島の地酒を中心に県外のお酒も揃っています。お店もHPもぜひ一度覗いてみてくださいね。「酒の新茶屋から」の一言で何かサ―ビスあるかもです。



「新茶屋さん、
これだけですよ」

と、蔵元さんから分けていただいた
今年最後の滓(オリ)の上澄みです。
当店「36本のみ」販売です。

蔵直だからの超限定生酒！
フレッシュが生きてます。



純米吟醸とほかの清酒を
ブレンドした独自の
澄滓(すみおり)です。

- アルコール度数 18-19%
- 代々菊醸造 (上越市)

しかも、この価格

720ml

980 円(税込)

雪中貯蔵 かめくち酒

姫乃井 石塚酒造(柏崎市)



一度も加熱処理をしていない
本生を雪眠洞で熟成させました。

- アルコール度数/19.5% ■精米歩合/65%
- 1800ml | **3,600** 円(税込)
- 720ml | **1,700** 円(税込)

新ラベルで登場！



新潟県産の「越淡麗を48%まで磨いて頸城
駒ヶ岳山麓の天然湧水で仕上げました。し
かも無濾過生原酒のしっかりとした味わいで
香理控えめ、脂ののった料理にもピッタリ!

雪鶴 越淡麗純米大吟醸 無濾過生原酒

- アルコール度数 17.5% ■日本酒度 +4.5
- 酸度 1.9 ■アミノ酸度 1.4
- 蔵元: 田原酒造(糸魚川市)

720ml | **3,025** 円(税込)



雪中貯蔵発祥蔵

越の初梅
純米吟醸
雪中貯蔵酒

- アルコール 15.6%
- 精米歩合 45%
- 高の井酒造(小千谷市)

720ml(化粧箱入り・税込)

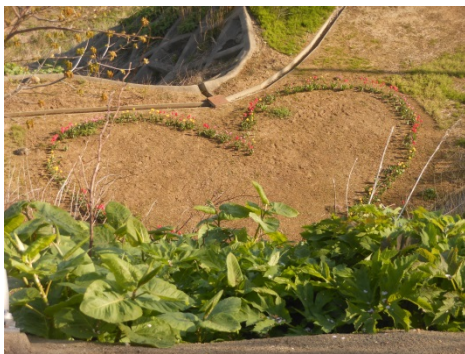
1,620 円



↑100日間の雪中貯蔵で香りも味も高く
フレッシュな味わいになりました。

蔵の個性が楽しめる話題の酒

限定酒の
案内です



酒の新茶屋 店長

■今年 は 桜前線が相当な
駆け足で列島を駆け抜け
ていつてしまいましたが
四月下旬からは一気に真
夏並みと季節が半月は早
いような気がしますが
様の地域ではいかがでし
ようか ■例年GWに咲き
始めるチューリップは今
年は四月中旬頃から開花
しています ■当店の
海岸寄りの崖の斜面に作
った「ハート」形に植え
たチューリップも満開で
す ■今年 は 山間部では雪
が多かったためGW頃一
気に春を迎える地域も多
いことでしょう ■朝晩の
気温差が大きい季節どう
ぞ体調管理に気を付けて
ください。

冷まし
コーナー



●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)