

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 5 月号/通算 224 号

簡単！酒のおつまみ

ぼんぼり

雪洞

越淡麗



吟田川無濾過吟醸雪中貯蔵酒二〇一五

■アルコール 17%

■精米歩合 50%

1,850 円

代々菊醸造(上越市)



「得する町のゼミナール」開催しました
みそ屋の簡単おつまみと

日本酒裏ワザ活用講座

柏崎市では地元商工会議所の主催で年に二回「得する町のゼミナール」が開催されます。市内のお店の人が講師となって専門知識やプロのコツを無料で教えてくれるという少人数制のミニ講座です（多少の材料費がかかる場合もあります）。

今回「酒の新茶屋」は、地元の味噌小売り店「越後みそ西本町店」さんとのコラボで、「みそ西」さんには日本酒にあり「おつまみ」をご紹介していただき、私は飲むだけではない日本酒の活用法をお話しさせていただきました。

参加の皆さんはほとんどが主婦の方でしたので、ご主人の晩酌用の「おつまみ」の作り方を真剣に学んでいかれました。

「たくさんもらったお酒はどのくらいでまでとっておけますか?」「お酒はどうして保存したら良いですか?」などの質問があり、お酒を管理する主婦ならではの質問でした。

馴れないにわか講師でしたが皆さん真剣に聞いていただけて感謝でした。（裏面に続く）



「のんべえ毎日」

編集担当

酒の新茶屋

女将 片山静江です。

酒の新茶屋 2階ぎやらりいBOR

スクラップブックと
はんどめいど

作品展とワークショップも開催します。

■会期■

平成 27 年 6 月 1 日(月)~30 日(火)

サツと作れる簡単！おつまみ

五月に開催された地元の「まちゼミ」イベントで当店と「越後みそ西 西本町店」とのコラボセミナーで紹介された「簡単！おつまみ」をご紹介します。

お料理苦手な貴方でも、いつも奥様任せのご主人も簡単に作れますのでぜひ、お試しください。

カブの千枚漬け風



- 【材料】二人前
 ・カブ：一個
 ・だし昆布：5センチ
 ・鷹の爪：一本
 ・らっきょう酢：一三〇cc
 ・水：一〇〇cc
- 【作り方】
 一、カブの皮をむき、スライサーで薄切りにする。
 二、ビニール袋にスライスしたカブと材料をすべて入れる。
 三、二をもみこんだら、空気

「味噌屋」が教える「日本酒」がもつと旨くなる「のんべえ」アイテムです

気を抜いて袋を閉じる。
 四、冷蔵庫で三十分から一時間漬け込む。

きゅうりのほろ煮



- 【材料】二人前
 ・きゅうり：二本
 ・醤油：大きじ一
 ・みりん：大きじ一
 ・砂糖：小さじ二分の一
 ・だし汁：一カップ
- 【作り方】
 一、きゅうりの皮を剥き、縦半分にして、種の部分をスプーンでとる。
 二、5cmほどの食べやすい長



いかの塩辛



- 【材料】二人前
 ・いか：中サイズ一杯
 ・塩糀：大きじ（米糀たれ使用）

- さに切る。
 三、小鍋に、醤油・みりん・砂糖・だし汁を入れて火にかける。
 四、煮立てたらきゅうりを入れ、竹串で通るくらいの柔らかさになったら火を止める。
 五、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

半熟たまごとかがし醤油



- 【材料】二人前
 〈半熟卵〉
 ・卵：二個
 ・水：おたま一杯分
 〈こがし醤油〉
 ・砂糖：五十g
 ・水：大きじ一
 ・醤油：一〇〇cc
- 【作り方】
 〈半熟卵〉

※こがし醤油の作り方を覚えると
 いろいろ応用できて便利です。

- 一、卵とおたま一杯分の水を鍋に入れ、フタをして六分間弱火でゆでる。
 二、火を止めてフタをしたまま三分間蒸らす。
 三、冷水につけ殻をはずして縦半分に切る。
 〈こがし醤油〉
 一、鍋に砂糖、水大きじ一を入れ強火にかける。
 二、時々混ぜながら、周りが鉛色になってきたら弱火にして、醤油を一気に入れて混ぜる。
 三、砂糖のかたまりが無くなり、なめらかになったら火を止める。

- ・醤油：大きじ二分の一
- 【作り方】
 一、いかはワタをとり出し軟骨と足を切り離す。
 スミは破れないように取り除いておく。
 二、えんぺらと一緒に皮を剥いて胴を開き、身を横三等分に切る。
 三、切った身は、縦に幅1cmほどに切る。えんぺらも同じ

- 幅に切る。
 四、ワタは包丁でたたき、ボールに移して塩糀、醤油と合わせる。
 五、いかの切り身を四に入れ、液から身が出ないようにしっかりと浸す。
 六、その上に落とすラップをしてフタをする。
 そのまま冷蔵庫に入れ一晩以上漬け込む。

簡単！おつまみ講師ご紹介



みそソムリエ認定会員
 かりん さん
 新潟の伝統みそを販売する「越後みそ西 西本町店」の若女将です。

越後みそ西 西本町店
 ホームページ
<http://www.echigomiso.net/>



越後みそ西
 西本町店
 QRコード

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒五月

■真野鶴 大吟醸

無濾過生原酒

- ・蔵元 尾畑酒造(佐渡市)
 - ・佐渡産五百万石/精米歩合:50%
 - ・日本酒度 +3(やや辛口)
- 「ワイングラスで美味しい日本酒アワード 2015」金賞受賞酒

■白露 涼風すずみ酒

純米生貯蔵酒

- ・蔵元 高野酒造造(新潟市)
 - ・精米歩合:70%/
 - ・日本酒度 -5(甘口)
- ちょっと暑い日にキリッと冷やして爽やかなキレ味が特徴です。

「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 酒の新茶屋まで

「白ワインには、魚介類」「赤ワインには肉類」この食材の組み合わせはワイン通でなくても皆さんによく知られています

では、「なぜ？」ワインは食材の相性がはつきりしているのか？というところ、その原因は「ワイン」に含まれる「鉄分」にあります。魚介類に含まれる「脂分」が「鉄分」で酸化すると生臭い不快臭が発生するのです。

そのために「ワイン」と料理との相性は大変重要なことでソムリエなどにより相性の研究が進んでいます

その点、「日本酒」には「ワイン」ほど食材での組み合わせによる弊害が少ないのです

今まではつきりとした相性の基準はありませんでした。

どんな食材にも「そこそこ合う」それが日本酒です。

ですが、「日本酒通」なら自分の経験で「この酒にはこの料理」とかなりのこだわりも持つ人も多いのです。

さまざまなタイプの日本酒のある中で、「食材」とのマリアージュを楽しみながら自分なりの相性基準を作ってみたらいかがでしょうか。

日本酒はワインほど「合う」「合わない」はありませんが……、それでもお酒のタイプと「食材」の相性はあります。



or



泡立つ純米吟醸

発泡にごり酒

棚田

720ml

1,470 円(税込)



新商品ご紹介

長岡市「お福酒造」から今年六月四日に発売される「棚田」は、山古志産五百万石を使用した純米吟醸の発酵途中のオリをからめて瓶内発酵後に火入れした自然発泡性の純米吟醸活性にごり酒です。

アルコール度数も低めの十三度。爽やかでさっぱりとしたドライな味わいと繊細な泡立ちはこの夏の注目酒です。

のんべの正道を行く



日本にもあった「禁酒法」「禁酒令」

アメリカの「禁酒法」は有名ですが、かつて日本でも度々出されていたようです。

我が日本の一番古い歴史は平安時代初期にあり、鎌倉時代には凶作の年に、その後も江戸時代には凶作の理由のほかにも、風紀の乱れを戒めるためとか、結構禁のお触れがだされてきました。飲みすぎてお医者様から「禁酒令」を出されることのないようくれぐれも適度の飲酒をこころがけましょう。

※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。

キリッと辛口。爽やかな味わい。

5月下旬発売！

720ml **1,404 円**(税込)

奈良萬 純米生貯蔵酒



原外の笑売仲間情報

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。

当店には無い福島県の地酒を中心に県外のお酒も揃っています。

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
<http://www.t-sakaya.com>

当店地元柏崎の
越の誉 (原酒造) から
限定酒を二つご紹介します。



夏期限定販売酒

昭和初期の
ポスターを
ラベルにした
ロックな男の
冷やし酒!

越の誉
本醸造原酒ひや
「復古ラベル」
720ml |
1,260 円 (税込)

特約店限定酒「銀の翼」シリーズで
一押しの雫酒

一滴一滴に
命が宿る

銀の翼
純米大吟醸
雫酒

720ml(税込)
3,240 円



酒の新茶屋
店長

■今年は一か
月近く季節が
先取りかと思
われるような
五月の気候で
すね ■五月に
入ってからは
各地で真夏日
が続出 ■例年よりも早く
ビアガーデンもオープン
しました ■昔にくらべて
日本酒の世界でも季節が
常に先取りの傾向が強く
なってきました ■「雪中
貯蔵酒」も五月の連休に
はすでに発売という蔵も
あります ■蔵元からの
お酒の案内も夏場の「冷
酒」も多くみられるよう
になりました ■
今年の田植えも終わり、
水田には緑の早苗が目
にも嬉しい季節になりまし
た ■日本酒にとっても大
切な「米」 ■今年もすく
すくと苗が育って秋には
酒の仕込みの「酒米」と
なって収穫されるまで災
害の無い順調な天候に恵
まれますように。

今年の「父の日」は6月21日です。

ご予約承り中!

■ご予約はフリーダイヤルで
0120-980-885



限定酒は
お早目に



甕に入った「旬」酒!
旨さの秘密は
四段仕込みと
最後の仕込みにもち米
を使用しています。

姫乃井【限定酒】
十日旬酒

竹柄杓付・宅配専用箱付
1800ml | **5,200 円** (税込)



新茶屋厳選/たっぷり嬉しい5本
地酒のみくらべ晩酌セット
1800ml | × 5本
9,560 円 (税込)



辛口好きのお父さんへ
想天坊 **じゃんげ** 【限定酒】
極辛原酒火入
1800ml | **2,050 円** (税込)
720ml | **1,030 円** (税込)

「父の日」はやっぱり日本酒。

燗冷まし
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)

