

# 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 6 月号/通算 225 号

## 生酒のウソチク講座

湧水仕込

鮎あゆ

雪中貯蔵純米吟醸酒

鮎 正宗酒造(妙高市)



- アルコール 16%
- 精米歩合 50%
- 価格 720ml (税込)

**1,910 円**



「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 階ぎゃらりい BOR

「地酒旅」  
してみませんか?

酒の新茶屋二階は無料休憩室になっています。日本海を見下ろす絶景を眺めながら店長(利き酒師)と酒談議ができます。



今も昔のままの街道が残っています。(撮影:酒の新茶屋二階から)

## 「北国街道」を旅する人を見守って百七十年余り。

「新茶屋」っていうから「お茶屋」さんだと思った・・・と、お客様からよく言われます。「酒の新茶屋」は、かつては北国街道沿いにあった「茶屋」だったようです。今から四十年前に同じ場所にあった古い家(かなり大きかった)を壊した際には、天井裏から棟梁の記録の木札が見つかりました。それによると当時二代目だった当主の名と、嘉永元年(一八四八)にこの家を建てたと記されていました。当時「主要五街道」のひとつ「北国街道」沿いにあったことから、数えきれない多くの旅人が起伏の大きな通称「米山三里 六割坂」を登り降りして行き交ったこととされています。「新茶屋」という屋号は、坂を登り切ったところにある。当時からあった茶屋の名残りなのでしょう。

最近では熟年の健脚が「北国街道」を歩いて旅する方が多くなりました。そんな歴史の中で「越後地酒の関所」として現代の旅人をお迎えすることも多くなりました。 「新潟の地酒専門店」としてお客様に迎えることができます。感謝!

# 生酒のウソチウ講座

「生酒」が美味しい季節！  
「生酒選び」にお役立ててください。



※簡単にいうと出来たお酒を一度「燗酒」にすると思ってください。それを貯蔵タンクに入れて、貯蔵すると変質を防いで美味しさを長期間保つことができます。

貯蔵タンクから必要に応じて蔵出しの際にもう一度「火入れ」をすることで一層の安全性を高めることができます。一般に酒店の棚にそのまま並んでいる酒がこの「二度火入れ」したお酒です。それ以外のお酒は「品質安定」の為に、冷蔵庫の中で保

デリケートな日本酒は出荷までに

「殺菌」のため「火入れ」という作業を二度行っています。

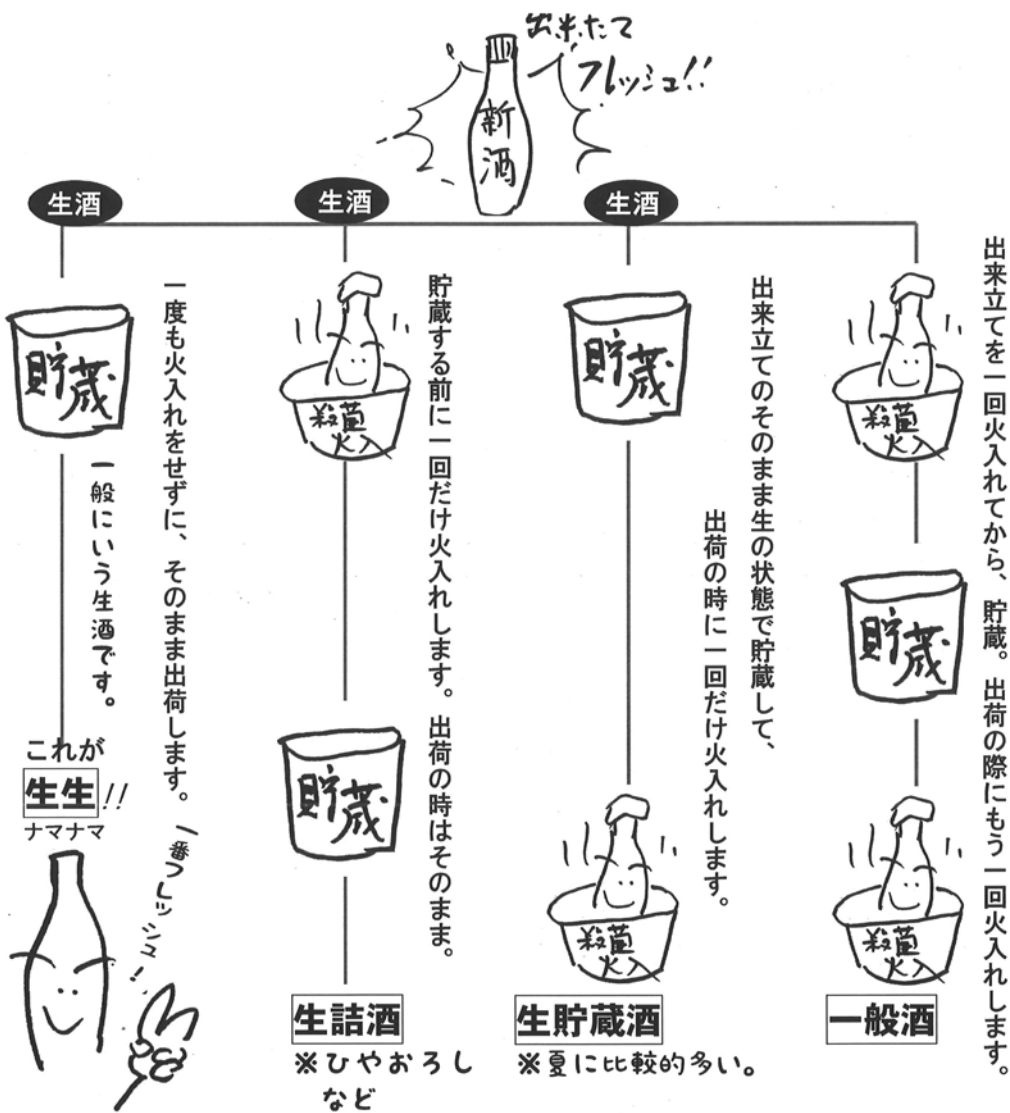
春先に次々に蔵出しされる「新酒」は、日本酒党には待ち遠しい「旬」の味ですね。

その頃蔵出しされる「生酒」といえば、そのほとんどが一度も火入れをしていない、いわゆる「生々（ナマナマ）」と呼ばれる生酒です。

一般的に「生酒」といえばこの「生々」のことを言います。一回も火入れをしていないので「フレッシュさ」はそのままでファンにとっては垂涎の的です。

でも、ラベルによくある「生貯蔵酒」「生詰酒」も「生酒」？

冒頭にあるように、普通のお酒はお酒が出来ると「腐敗」や「変質」を防ぐためにまず「火入れ」という作業をします。



「生酒」チャート図

管されています。

それでも…

保ちながら「生酒」のフレッシュ感を楽しみたいという希望から生まれたのが、「生詰酒」「生貯蔵酒」です。

昔から、夏を越して涼しくなった頃、一度火入れした貯蔵酒を、一度目の火入れをせずに蔵出しされるお酒を「冷や卸し」と呼ばれて珍重されていました。

程よく熟成味がありながら、生酒の雰囲気を出している季節のお酒で、生酒の種類としては「生詰酒」になります。

それと、反対に真夏の頃に「生酒」の雰囲気を楽しむのには、「生」のまま貯蔵されていたお酒を、出荷の際に一度だけ「火入れ」して安全性を高めて出荷されるのが「生貯蔵酒」です。

三種類の「生酒」の違い…

知っていると「チョット」お酒選びが楽しくなりますね。





酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒六月

■清泉 夢花火・恋花火 本格吟醸酒

・蔵元：久須美酒造(長岡市)  
麴米：越淡麗/掛米：亀の尾を使い、精米歩合：50%にまで磨いた大吟醸クラスの渾身の今夏新発売の限定酒です。

■金鶴 純米吟醸生酒

・蔵元 加藤酒蔵店(長岡市)  
・五百万石/精米歩合：55%  
先月に引き続き、佐渡の人気者の限定酒。発売と同時にほぼ売切れ状態。新酒のフレッシュさが楽しめます。

「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

新潟麦酒

■国内初の瓶内発酵・瓶内熟成のビールを造った

サッポロビール

■創始者は新潟県人

エチゴビール

■地ビール 国内第一号は



酒文化の歴史が深い新潟はビール業界でも歴史に残るビール県です。

一九九〇年代の地ビールブームの火付け役

日本の地ビールの歴史は新潟県新潟市の上原酒造(当時西蒲原郡巻町・蔵元は現在、越後鶴亀)から始まりました。それまでは大手ビールメーカーだけのものだったビールが一九九四年の緩和規制により各地に小さな「ブルワリー」が次々と誕生しました。  
■エチゴビール三種類が入って一パック三百六十円(税込)

一八七五年サッポロビール前身の「開拓使麦酒醸造所」のキャッチフレーズ「風味爽快ニシテ」

現在日本のビールの主流である「下面発酵ビール」は新潟県長岡市出身の中川清兵衛がドイツでその醸造技術を学んで伝えたものです。「風味爽快ニシテ 健胃ノ効果アリ」のキャッチフレーズはその新商品発売の時に中川氏が自ら命名したものです。

さらにサッポロビールの創始者の大倉喜八郎も新潟県新発田市の出身です。

麦芽一〇〇%生ビール「風味爽快ニシテ」はそんな新潟にゆかりの深いことから**新潟限定で販売**となっています。

■サッポロビール風味爽快ニシテ 一缶 二四〇円(税込)

「ビール好き」が夢を叶えた日本初の瓶内発酵・瓶内熟成ビール「新潟麦酒」

新潟麦酒の宇佐美社長はヨーロッパで味わったビールの旨さに感動し、日本で初の瓶内発酵・瓶内熟成という古式本格ビール醸造法で免許を取得して、僅か五十坪のプレハブ工場から自分の理想とするビールの醸造を初めました。

■新潟麦酒一缶二九〇円(税込) 酒の新茶屋オリジナルビール「青海川夢街道」三種類 一瓶五百ml 630円(税込)

【お詫び】紙面の都合により「のんべえ塾」はお休みです。

※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。



長野県上田市/岡崎酒造  
酒米：ひとごち/純米吟醸  
※初取引の酒蔵です。詳しくはお問い合わせください。

信州 **亀齒令** (きれい)



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。

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

県外の笑売仲間情報

地元・柏崎の「原酒造」(越の誉蔵元)から

# 七月十六日限定販売

## 新潟県内のみの限定酒販売



### 「銀の翼」シリーズ最高峰



#### 夏の特別企画

限定 800 本のみの  
新潟県内限定販売酒  
今年も暑い夏を  
爽やかで香り高い生酒が  
登場します。

- 原料米：たかね錦、精米歩合 50%
- アルコール分：17度 ■日本酒度：+2

蔵元の大吟醸製造技術を駆使して、造りの各工程を手造りで丁寧に行うことで米の良さをひきだしました。酒米「越淡麗」は山田錦と五百万石を両親に持つ、究極の酒米として注目されています。**御中元・ギフトに最適**

- 使用米：越淡麗、精米歩合 45%
- アルコール分：17-18度
- 日本酒度：±0 ■アミノ酸度：1.0

### 銀の翼 越淡麗大吟醸原酒

720ml **3,780** 円 (税込)

## 予約受付中!

### 越の誉 純米大吟醸 無濾過生原酒 零温熟成 夏生酒

720ml **1,730** 円 (税込)

酒の新茶屋  
店長

■地元「柏崎市」には今から二百年以上前からつく「えんま市」があります■全国から露天商が集まり約二キロの間を五百年の露天が並びます■毎年六月十四日から十六日までの三日間の開催で約二十万人の人出で賑わいます■柏崎市の人口が約九万人ですから、人口の倍の人数が三日間で市に繰り出すという計算になります■今年は初日が日曜日でもしも好天に恵まれたことから一日だけで九万人が市に繰り出されたそうです■ことに初夏の夜市は大変風情があります■昔は、「えんま市」ともなれば職場も学校も休みで、町を離れた人達がふるさとへ戻ってくる一大イベントでした■柏崎の夏はこの「えんま市」で始まります■これから始まる暑く厳しい夏を元気に乗り切るためにもこういう地域の伝統行事はいつまでも残していきたいものですね。

炯冷まし  
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)