

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28年3月号/通算234号

「酒粕」はカスに非ず

無濾過生原酒
吟田川大吟醸
氷の雫



当店春一番の人気酒

数量限定酒

720ml(税込)
2.880 円
代々菊醸造
(上越市)



小さな酒蔵の「手造り酒」の春

「醪」を柄杓で丁寧に袋に注ぎ
それを吊るす「袋しぼり」

お酒がドロドロの「醪（もろみ）」となって出来上がると、それを清酒にするために「搾り（上槽ともいいます）」という過程があります。

清酒と酒粕に分ける作業のことですが、その方法にもいろいろあります。「槽（ふね）」で搾るいわゆる「槽搾り（ふなしぼり）」、一度に大量に搾ることのできる圧縮機械「ヤブタ式搾り」。最近では遠心分離の方法を応用した「遠心分離搾り」。さらに一袋づつ酒袋に醪を詰めて吊るし無理な加圧をせずに自然に滴り落ちる自然の力で搾る「袋しぼり」があります。

毎年春を告げる地酒として当店の一番人気の「吟田川（ちびたがわ）氷の雫」は、蔵人が丁寧に一袋ずつ袋に詰めて搾る「袋しぼり」。春の旨味を凝縮した大吟醸です。



「のんべえ毎日」
編集担当
酒の新茶屋
女将 片山静江です。



「酒粕」はカスに非ず

酒がいいから

カスがいい

地酒王国新潟は極上の酒粕の宝庫

清酒を造る時の副産物。モロミを搾った後に出るのが酒粕です。

だから、美味しい酒なら「酒粕」も美味いはずですよ。

「粕歩合（かすぶあい）」という言葉があります。

お酒を仕込む時、例えば一〇〇の白米からできた清酒を造る時に酒粕が二〇なら「粕歩合二〇％」です。

普通酒や本醸造は通常「粕歩合」は二〇％前後です。

純米酒や吟醸は三〇〜四〇％で、最高級の大吟醸となると「粕歩合四〇％」以上になります。

粕歩合が大きい程お酒は贅沢なお酒となります。

余談ですが、モロミを搾れるだけ搾れば、同じ分量の米からより多くのお酒が出来、それだけお酒の分量が増えるので酒蔵にとっては儲けの出る有難い酒なのです。

一般的に粕歩合の表示はありませんが知れば納得ですね。

ちなみに、新潟代表清酒として全国に知られる「八海山」の粕歩合は普通酒で三四・三％

吟醸酒では四三・七％で、全国平均を大きく上回っています。

酒粕の種類は？

板かす 一般に市販されている板状の酒粕。普通酒や本醸造などの酒粕。

※この種類の酒粕が旨いとその蔵の酒も旨いです。

バラかす 吟醸酒や大吟醸酒などの高級酒は、あまり強く搾らないので米や麴の粒が残っています。バラバラとしています。

寒造りの高級酒に多い為此の酒粕の出回る季節は限られます。



美容に健康に

右の図をご覧いただければ一目瞭然。NHK「ためしてガッテン」などでも時々取り上げられる「酒粕」の効能。

毎日の暮らしや料理に上手に生かしたいものです。

ネット検索「酒粕 利用法」で幅広い利用法が紹介されています。

ちなみに酒粕は「冷凍保存」で長期保存も可能です。



麴の甘酒なら、絶対の人気！
砂糖は一切使っていません。

八海山の
麴だけでつくった
あまさけ
825g **865** 円

当店取り扱いの
酒粕です。



佐渡の酒蔵
金鶴 酒かす
1kg **430** 円(税込)



純米吟醸 酒粕
八海山の酒の實
300g **430** 円(税込)

どちらも
便利な
レシピ付



誰でも! 簡単に! 最高に旨い!
私がいつも作っている
取って置きの「甘酒」の作り方です。
ぜひ! 一度お試しください。

甘酒の作り方



酒粕一袋 500g の場合なら
4分の1カットでカップ4~5人分です。
(あくまでも目安です。濃さはお好みで)

■材料: 酒粕 砂糖 水 塩

■作り方

- ①ミキサーに酒粕と水を入れ、15秒ほど攪拌するとキメの細かい甘酒になります。
- ②鍋に①を入れて、汁が焦げないように火にかけて、砂糖を好みの量入れる。砂糖は少し少なめが良いです。
- ③沸騰したら、そこに塩をほんの一つまみ入れて完成。

ポイント 塩を一つまみで品の良い甘さの甘酒になります。

酒の新茶屋地酒頒布会

いかがで酒の会



今月のお酒三月

■越の白銀 純米吟醸
酒の新茶屋オリジナルラベル
のんだらのれんちゃん 春で酒
・蔵元 高野酒造(新潟市)
・精米歩合:60%

新潟県内特約店のみの限定販売酒「越乃白銀」。今回は特別に酒の新茶屋オリジナルラベルで限定販売いたします。お花見にどうぞ一緒に。

■謙信 純米吟醸
無濾過生酒

・蔵元 池田屋造(糸魚川市)
・日本酒度 +1
・アルコール度数:16.7%
新潟県産五百万石を 50%、大吟醸クラスまで磨いた生酒。自然な甘さとフレッシュ感をどうぞ。

「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 酒の新茶屋託



写真右→酒の陣終了間際ゲート
を満足げに帰る参戦者。
写真上上段↑和菜互尊のブース
では優しい燗酒の提供。
写真上下段↑「吟田川」の蔵元
代々菊醸造蔵元さん。間もなく
蔵出しの「氷の雫」が大好評。



今年で一二回目。二〇一一年には東日本大震災の翌日開催予定で中止となりましたが年々入場者を増やしています。
県内九〇歳のうち八五歳が出店して日本酒ファンにとっては夢のようなイベント。
今年は午後三時以降入場の「アフター3チケット」も功を奏してフィナーレまで大盛況。「地酒王国新潟」の熱気あふれる二日間でした。

「いかがで酒の陣 2016 今年も大盛況」
入場者数 122,652人
●試飲酒五〇〇。名実ともに日本一の試飲会●

酒の新茶屋オリジナル「のんだらのれんちゃん」が、お花見パーティーで登場します。
一〇〇本限定販売
越乃白銀 純米吟醸
のんだらのれんちゃん 春で酒
■蔵元 高野酒造(新潟市)
■価格(税込) 七二〇ml 1,460円



新潟県内特約店限定販売酒

のんべの正道を行く

のんべえ

「山麩仕込」とは

今号4面にご紹介の「君の井純米吟醸」は「山麩仕込」です。酒造りに携わらない方には少々説明が難しいのですが…一口でいうと、「山卸」という酒造工程を省略する酒造方法で、「山卸」を「廃止」したので略して「山麩」といいます。

「山麩」の配は、通常の倍以上の日数がかかりますが、酒質は濃厚で独特な風味があるので、熟成させてもその旨さを増してきます。最近、「山麩仕込」の伝統を守る蔵は少なくなっています。

2016 酒の新茶屋観桜会は4月17日です。

今年も桜の下で楽しいイベント計画!

純正宗 純米酒
さくらいろ

500ml(税込)

1,275 円



※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。

「こでらんにごり本醸造無濾過活性生原酒」

<http://www.t-sakaya.com/SHOP/AN100010.html>

720ml 1,400 円(税込)



クリーミなもろみが口中に広がり、程よい甘さが心地良いです。もろみを混ぜないで呑んでみて下さい。
次に瓶を振ってもろみを混ぜると1本で2度美味しい呑み方が出来ます。雪解けを待つ「雪中貯蔵」もご予約宜しくです。



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

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。「酒の新茶屋から」の一言で何かサービスあるかもです。

続々入荷中！新酒の春

友をよぶ酒 君の井
花咲く季節の
乾杯酒



やまはい
山麩
仕込み

無濾過純米吟醸

君の井

720ml

1,585 円(税込)

雪中梅 純米酒



春の限定酒

春の宵に、新潟県産五百万石で醸したキレのある優しい甘口の味を心行くまで・・・

1800ml

3,110 円(税込)

720ml

1,510 円(税込)

全て限定酒に付き品切れご容赦ください。

雪割草：雪国に春を告げる可憐な花
地元の「越淡麗」100%で仕込んだ原酒。
香りのあるふくよかな味のお酒です。

和楽互尊
吟醸生原酒

720ml (税込)

1,575 円



電口直採



越乃梅里 特別純米
無濾過生原酒

限定 600 本シリアルナンバー入

発酵過程で酵母が生産した炭酸ガスが爽やかな飲み口です。

直採りとは、搾ったお酒が出てくる口に直接酒瓶をあてて空気に触れずに瓶詰めした究極の生酒です。

720ml 1,595 円(税込)

オール新潟雪国小千谷発!!

純米吟醸生原酒

田友 (でんゆう) 淡の雫



■蔵元：高の井酒造(新潟県小千谷市)

■越淡麗/精米歩合：55%

■日本酒度：+2 (やや辛口)

■アルコール度数：18%

■酸度：1.7 ■アミノ酸度：1.3

■要冷蔵

720ml 2,270 円(税込)

■東日本大震災から五年目の三月、連日報道される被害の大きさに改めて様々な思いが去来します。■いまだに仮設住まいの多くの方がおいでです。■当店も平成十九年中越沖地震で被災して、二年の間仮設暮らしを経験しています。■それが五年となるとどんなに大変か想像にあまりありません。■嬉しいにつけ、悲しいにつけ、日々の心の糧ともなるお酒ですが、こうした大災害の中ではお酒を飲むという余裕などどこにも無くなります。■お酒を「楽しめる」という時間を持つということ、は、平穩であることの証。■深い悲しみに心を痛めお酒におぼれて「アルコール依存症」を発症している被災者も多いことも報じられています。■被災者の皆様が心から笑顔でお酒を酌み交わせるためにも一日も早い復興が果たせる日が来ることを心からお祈りしています。酒の新茶屋 店長



●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)

