

個性を醸す蔵だより

vol.5

今、麴！

「麴は酵素のかたまり」(小泉武夫著「発酵は力なり」より)

.....

麴は、米や麦、大豆などの穀物からつくります。

穀物をむして、それに種麴(麴菌を培養して得た胞子を乾燥したもの)をつけて、35℃ぐらいの部屋(麴室)で培養すると、穀物の表面に麴菌が繁殖します。これが、麴で、米から造る場合は米麴、麦なら麦麴、大豆なら大豆麴と言います。日本酒や、米酢の原料は米麴。味噌の原料は米麴や、麦麴、大豆麴、醤油の原料は、麦麴、大豆麴。このように、麴というのは、ものすごい力を持った、神秘的な物質なのです。.....麴菌が、生産する最も代表的な酵素は、デンプン分解酵素(アミラーゼ)です。穀物のデンプンを分解して、ブドウ糖にします。またタンパク質分解酵素(プロテアーゼ)はタンパク質を分解して、旨み成分のアミノ酸にしますし、他にも脂肪分解酵素や、繊維分解酵素など、麴という、ほんの小さな粒に100種類もの酵素が入っているのです。.....

体にやさしい純米酒

和のリキュール

郷土(千葉)の地酒

日本のクラフトビール

量より質の本格焼酎

こだわり調味料

自然派ワイン

飲料・食品その他

酒類卸・小売

(株) 栖重本店

〒294-0055

館山市那古 1650-1

TEL0470-27-2506

E-mail suju@awa.or.jp

FAX0470-27-2162

続々入荷！ 搾りたて純米生原酒

① 羽前白梅 純米吟醸原酒搾りたて 俵雪



山形県産 出羽の里 50%精米 日本酒度+2 酸度 1.3 アルコール度 16~17度

蔵のある 庄内平野には、北西の強風にあおられた新雪が、ロール状の固まりとなった「俵雪」が数多く見られます。羽前白梅の造りの確かさが、そのまま伝わる 搾りたて純米吟醸を、この地の冬の景勝俵雪になぞらえました。やわらかな甘さが何とも心地良く、盃がすすみます。

1.8L 2857 円 (税別) 720ml 1523 円 (税別)

② 日置桜 純米しぼりたて 生原酒 槽口直詰



鳥取県産 山田錦 60%精米 日本酒度+8 酸度 2.5 アルコール度 17~18度

新酒を上槽直後 そのまま瓶詰したうすにごりの生原酒。微炭酸を含み、はじけるような口当りはとてもフレッシュですが、日置桜らしい豪快で、スカッと切れる辛口の旨みが、しっかりと息づいて居ます。

1~2年冷蔵庫で熟成させるのも楽しみ。

720ml 1400 円 (税別)

③ 杜の蔵 槽汲み(純米無濾過生原酒)



福岡県産 夢一献 65%精米 アルコール度 17度

槽口から垂れてくる生まれたての純米酒。

僅かに発泡性を感じる。鮮度あふれる美味しさを その場で汲んで瓶に封じ込めました。堅さの中にも優しさを感じ取られる いかにも「杜の蔵」らしい味わいです。

もちろん、開栓せずに、冷蔵庫での熟成も楽しみです。

720ml 1460 円 (税別)

④ 天の戸 醇辛(純米生原酒)



秋田県産 吟の舞 55%精米 (麴米) 美山錦 60%精米 (掛米) アルコール度 17.5度
日本酒度+9 酸度 1.5

“辛口なのにやわらかい”をテーマにした、天の戸の醇辛。

軟水の蔵内の湧き水と槽搾りで優しく搾るおかげです。

食中酒としては最適と、蔵元は語ります。是非お試しを！

1.8L 2500 円 (税別) 720ml 1350 円 (税別)

そして 純米吟醸しぼりたて

⑤ 杜の蔵 “一の矢”純米吟醸<生>



福岡県産 夢一献 50%精米 アルコール度 16度

22BY 初めて搾ったうすにごり純米吟醸。一の矢とは、最初に射る矢の事です。杜の蔵の敷地内に弓道場があることで一の矢と名付けられました。酢の物や、レモン風味の料理等との相性は特に良い。

1.8L 2600円(税別) 720ml 1300円(税別)

⑥ 庭のうぐいす 春の生酒 純米吟醸



福岡県産 山田錦 50%精米(麴米) 福岡県産 夢一献 50%精米(掛米)
アルコール度 16度 酸度 1.6

鶯が鳴き始めるには まだ早いこの時期ですが、庭の鶯の 22BY 新酒が、一足先に発売されました。

甘み酸味も抑え目で、上品な口当りが柔らかく広がる、鶯らしい品格のある純米吟醸。新酒からラベルのうぐいすの絵が小さくなります。

1.8L 2850円(税別) 720ml 1425円(税別)

酒処探訪

竹鶴 雄町純米酒 とても美味しい飲み方でした!



竹鶴は爛という先入観で、竹鶴を飲む時はずっとお爛で それも、熱めのお爛から爛ざましを常としてきました。もちろん、竹鶴は お爛が一番だと思います。味のふくらみ、酸の出方は、お爛ならではの醍醐味です。中でも雄町純米は、“酸味一体”と肩ラベルにあるように、とても酸の出方が顕著で、個性の強いタイプです。

そんな竹鶴雄町純米、東京小岩にある「蕪村居(ぶそんきょ)」という手打ち蕎麦屋さんで、ご主人に勧められ、冷やしたままを細長いワイングラスで頂きました。つまみにオリーブオイルが絡んだバジル風味の十割りそばを出してくれましたが、これが、ビックリする位に良くマッチ。酸の強いはずの雄町純米は、まるで熟成したシャルドネのワインの様に、スーッと喉を通ります。フランス料理やイタリア料理には酸の効いた日本酒がおすすりめとは聞いていましたが、これ程までとは、ちょっとおどろいた(感動した)ひと時でした。



竹鶴雄町純米

広島産雄町 70%精米
アルコール度 15~16度
17BY(熟成してます)

1.8L 2600円(税別)
720ml 1300円(税別)



竹鶴雄町純米 にごり原酒(限定)

広島産雄町 70%精米
アルコール度 18~19度
19BY

1.8L 3200円(税別)

こだわりの調味料・食品

日経流通新聞 (MJ) に

“こうじ 円熟の名脇役”と題して、麴の特集記事が掲載されました。

.....

ここに来て、30代~40代の女性に注目され始め、昨年から講習会やセミナー、レシピ本、雑誌記事が相次いでいる。料理に使えば簡単にうまみが増す上、健康や美容への効果が期待され、麴を使った商品も人気を集めている。

甘酒 砂糖や酒粕を使った甘酒ではなく、麴の糖化作用で天然の甘味を持つ甘酒が大人気。甘酒を「糍ドリンク」として売り出したら反響が大きく.....

福岡県久留米市の酒蔵「杜の蔵」は吟醸酒かすを利用したノンオイルドレッシング「麴ドレッシング」を販売。主に酒店で販売しているらしいが、衣料品から食品まで取り揃えるショップでも取り扱いを開始。「麴」のネーミングに引かれて購入する主婦や年配の女性が多く、リピーターもついてきた....

※ (麴→糍とも書きます)

私共では、山口酒造場の **雑穀甘酒** がとても人気です。

又、杜の蔵の「**麴ドレッシング**」の取扱いもして居ります。是非一度、お試し下さい。



むらさき米と雑穀の **アルコール分なし**

おいしい **雑穀甘酒**

雑穀が入って、ますます美味しく健康に！

糖類無添加、自然な甘味。雑穀の豊かな元気を加えた、身体にうれしいヘルシードリンクです。発酵食品である甘酒は、いわば東洋のヨーグルト。あいにく召ひ上がりください。

720ml **¥650** (税込)



杜の蔵 **麴ドレッシング**

麴の贈りもの **ノンオイル**

(福岡県 久留米市 杜の蔵)

- ・酒蔵生まれの全く新しい「**醸酵ドレッシング**」です。
- ・材料は「吟醸酒粕」と「**米麴**」が主な原料です。
- ・日本の伝統の味「麴の旨み」を生かしたるまじでコクがあり、さっぱりとした「**和風仕立て**」です。
- ・麴や酒粕には、発癌予防や、糖尿病・アレルギーの予防などにも効果があることが、明らかになっています。
- ・身体にやさしい「**ヘルシードレッシング**」です。

300ml **525円** (税込)

◎よしかわ杜氏の郷 **青大豆きな粉** 新潟県上越市

青大豆は新潟地方で、古くから栽培されてきた日本在来種の大豆。当地の農家が、代々大事に継承してきた種苗を極力、水や肥料を与えずに植物本来の生命力を引き出して育てる「永田農法」で栽培し、従来以上の甘さと風味を持った大豆です。よしかわ杜氏の郷では、町ぐるみ 稲作から野菜作りまで「永田農法」に取り組んで居ります。



この青大豆きな粉、通常きな粉と比べると、やや緑色掛かった黄色で、とても香りの良いのが特長。そして、非常に細かい粉末になっていますので、ミルクにも溶けやすく、きな粉の風味が牛乳独特のにおいを和らげ、牛乳の苦手な方も飲み易くなります。寒い時期には、ホットミルクでどうぞ。青大豆きな粉の蒸しパンや、青大豆きな粉のパンケーキなどのレシピもごございますのでお問い合わせ下さい。

一袋 150g 小売価格 350円 (税別) 賞味期限約一年