

# 個性を醸す蔵だより

vol.7



岩手にこだわりました！

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

国産ワイン

飲料・食品その他

酒類卸・小売  
（株）すじゅう 栖重 本店

〒294-0055  
館山市那古 1650-1

TEL0470-27-2506  
E-mail [suju@awa.or.jp](mailto:suju@awa.or.jp)

FAX0470-27-2162

(株) 浜千鳥 岩手県釜石市



三陸海岸と北上山地に囲まれ、宝石のように煌く釜石の海岸線も、この度の震災で、大きな被害を受けました。港湾一体は、壊滅的状况で、市街地の商店街も、破損の大きい家屋が並び、瓦礫があちらこちらに積まれて、復旧はまだ時間が必要です。

浜千鳥の酒蔵は、30年程前にこの市街地から、現在の町外れに移転した為、幸いにも被災を免れましたが、数多くのお得意様を失いました。生産石数1,200石。92%が地元をはじめとする県内出荷。釜石唯一の酒蔵という事で、地元密着の酒造りを続けています。震災後は、東北支援という風向きで、県外出荷が増えています。蔵元はあくまで、地元の消費を見据えた酒造りを貫く思いです。

現在高齢となった、南部杜氏 小原孝敏氏から若き杜氏候補者 奥村康太郎氏に引き継ぐ過程ですが、奥村さんは29歳、平成22年南部杜氏資格選考試験において、主席で合格の難関突破でした。蔵人も若い人が多く、これから彼らの若い感性が、新たな浜千鳥を生み出すかも知れません。

私共は、「浜千鳥」と二十年程前、ちょうど地酒に力を入れ始めた頃からの付き合いですが、近年は、弊社の営業努力不足で細々とした取引となっております。震災を期にと言え大変不遜、失礼なこととなりますが、今一度「浜千鳥」の紹介に努めたいと思います。しばらくは、銘柄によって欠品等が生じ、ご迷惑をおかけするかと思いますが、何卒宜しくお願い申し上げます。



浜千鳥

純米酒❖

1,800 ml ¥ 2,540-

720 ml ¥ 1,250-

麴米: 吟ぎんが 精米歩合: 59%

掛米: 吟ぎんが 精米歩合: 59%



浜千鳥

純米吟醸 吟ぎんが

仕込み❖

720 ml ¥ 1,550-

麴米: 吟ぎんが 精米歩合: 55%

掛米: 吟ぎんが 精米歩合: 55%



浜千鳥

純米にごり酒❖

720 ml ¥ 1,170-

麴米: 吟ぎんが 精米歩合: 59%

掛米: 吟ぎんが 精米歩合: 59%

一度火入れですが、できれば冷蔵してください。



仙人郷

純米酒❖

720 ml ¥ 1,540-

麴米: 美山錦 精米歩合: 59%

掛米: 美山錦 精米歩合: 59%

地元の名水「仙人秘水」で仕込みました。とにかく凄い切れ味です。

# エーデルワイン EDEL WEIN

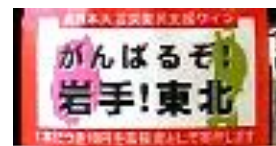
おおはさま  
岩手県花巻市大迫町

岩手県北上山地の中央部、賢治の故郷花巻。名峰早池峰山麓のワイナリーです。大迫町（オホマチョウ）周辺に広がる、葡萄栽培農家が生産する、キャンベル、リースリングリオン等を主体に自然がそのまま詰まった様な、素朴で葡萄の香りが一杯に広がるワインを醸しています。（昭和49年創業、前身の会社は昭和37年創業）「岩手の原料（ブドウ）にこだわり、栽培者と共に歩む個性あるワイン作り」を目標に、大迫町の葡萄栽培研究機関との共同研究によって、「カベルネソービニオン」「カベルネブラン」「メルロー」「ソービニオンブラン」などワイン専用種の試験栽培、醸造、製品化も計っています。

また、地元大迫町では、栽培者全員がエコファーマーの認定（土造りと化学肥料・農薬の低減を一体的に行なう農業者の認定制度）を受け、安全安心の葡萄栽培に努めています。

2010年に行なわれた第8回国産ワインコンクールでは、銀賞2つを始め、過去最多の10アイテムが入賞（出品メーカーの中でも受賞数はトップ）。その品質の高さが証明されています。

尚、月のセレナーデ 720ml には、「がんばるぞ岩手！東北」のシールが添付され、大震災の復興支援に協力しています。



 <p><b>月のセレナーデ (赤)</b> 原料：岩手県産キャンベル 甘口 岩手の自然がそのまま詰まったような、素朴で香りの豊かな甘口赤ワイン。 720ml 1150円</p>	 <p><b>月のセレナーデ (白)</b> 原料：岩手県大迫町産リースリングリオン 甘口 岩手の自然がそのまま詰まったようなフルーティな香りと、爽やかでキレの良い酸味が特長の甘口白ワイン。 720ml 1150円</p>	 <p><b>月のセレナーデ (アップルスイート)</b> 原料：紅玉、ジョナゴールド 甘口 岩手県産リンゴを100%使用。爽やかな酸味と共に、ふくらみのある豊かな果実味を感じさせる甘口白ワインです。冷やしてお飲み下さい。 720ml 1150円</p>
 <p><b>五月長根葡萄園</b> <span style="color:red">8年連続受賞</span> 大迫町リースリングリオン 100% やや辛口 エコファーマー栽培葡萄の中でも、良質なものだけを選別して造られた限定栽培ワイン。人気実力ともNo.1。豊醇な香りと味わいが抜群。和食、刺身、だし汁系の料理には特に合います。 720ml 2200円</p>	 <p><b>ハヤチネゼーレ</b> <span style="color:red">メルロー樽熟成</span> 大迫町産メルロー 100% ミディアムボディ辛口 エーデルワインのプレミアムシリーズ ハヤチネゼーレ（早池峰魂）樽熟のメルロー。深くやわらかな味わいが、特に秀逸。2010年日本ワインコンクール銀賞受賞。 720ml 3150円</p>	 <p><b>夜空のカノン</b> 原料：岩手県産山ぶどう 80% 岩手県産キャンベル 20% 山葡萄の特有な香りと、キャンベルのフルーティーな爽やかさを持った、酸味豊かなコクのある、滋味深い味わいの甘口ワイン。 720ml 1365円</p>
 <p><b>山ぶどうワイン</b> 原料：岩手県産山ぶどう 100% 野趣溢れる味わい。酸味、タンニンも強く、辛口。滋養になると感じます。煮込み料理には良く合います。しっかりとした渋味と山ぶどうの独特の深みをじっくりとお楽しみ下さい。 500ml 1450円</p>	 <p><b>岩手の純情わいん (赤)</b> 岩手県産キャンベル 100% リーズナブルな 1.5L サイズの赤ワイン。 果実香豊かで軽やかな飲みやすいミディアムボディの辛口。 1500ml 1600円</p>	 <p><b>岩手の純情わいん (白)</b> 岩手県産果実 100% リーズナブルな 1.5L サイズの白ワイン。 飾り気のない味わいを、気の合う仲間とにぎやかに。やや甘口。 1500ml 1600円</p>

## 岩手のクラフトビール

### 銀河高原ビール 岩手県西和賀町（旧沢内村）



宮澤賢治生誕 100 年目に当たる 1996 年（平成 8 年）岩手県沢内村に村おこし事業として（東日本ハウス（株））を設立した中村功によって誕生。「工業製品」ではない「自然食品」としてのビール造りを目指し、ドイツビール純粋令に基づき、「麦芽・ホップ・水」のみで造り続けています。



ヴァイツェン/スターボトル  
要冷蔵  
小売価格  
@300 円（税込）



ヴァイツェン缶  
要冷蔵  
小売価格  
@300 円（税込）



小麦の缶  
常温保存可  
小売価格  
@260 円（税込）



白ビール缶  
年 2 回の限定販売  
次回は 9 月  
常温保存可  
小売価格  
@260 円（税込）

地ビール解禁当初、彗星の如く現われ、ブルーのボトルが何とも印象的で、地ビールのトップに躍り出た銀河高原ビール。過大投資で厳しい淘汰の洗礼を受けました。しかし今では原点に戻り、立ち上げ当初の岩手県沢内工場一ヶ所のみで 製品も、酵母の入った濁りビールに絞り、地に足がついた生産活動をしています。

市場の方も大量生産され濾過を徹底した、均一的味わいのビールや、価格競争が生み出すビール系飲料の氾濫等に消費者のビール離れが進み、逆にビールにも個性や味わいを求め始める時代になりました。日本にクラフトビールというジャンルが確立、淘汰の時を何とか乗り越えたいいくつかの小さなブルワリーが活躍し始めました。



☆☆☆料飲店の皆様には是非ヴァイツェン/スターボトルをおすすめ下さい。☆☆☆

賞味期限 生産日から約 90 日（要冷蔵）

バナナにも似た、フルーティーな香り、生きた酵母の働きで、体に（特に胃腸）良い、とても健康的なビールです。

300ml 一本で十分な飲み応えです。本当に美味しいビールです！