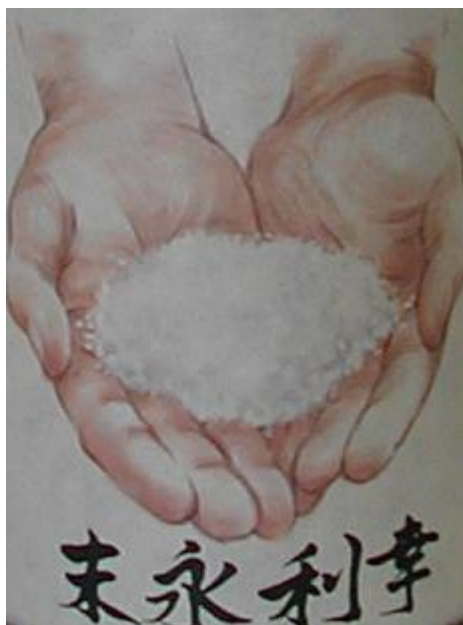


個性を醸す蔵だより

vol.13



尾瀬あきら氏画

杜の蔵 純米吟醸生酒
『末永利幸杜氏』ラベル

<新酒生酒特集>

上原浩先生の言を借りれば、日本酒は本来火入れをして熟成させてから出荷されるべきもので、生酒礼賛の風潮は、安易の一語に尽きる…とありますが、しかし、この時期に飲んでおきたい商材です。飲めばその酒の素性が何となくわかり、これが熟成でどういう風に味のりして行くかという、未来図を描く楽しみに出会えます。

体にやさしい純米酒

郷土（千葉）の地酒

量より質の本格焼酎

自然派ワイン

和のリキュール

日本のクラフトビール

こだわり調味料

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 FAX0470-27-2162
E-mail suju@awa.or.jp
HP <http://suju-sake.com>

身体にやさしい純米酒

素性の良さが光る 新酒の生酒

杜の蔵 純米吟醸生酒 『末永利幸杜氏』

酒造りに携わって 58 年、杜の蔵杜氏を任されてからは 38 年の永きにわたり、酒造り一筋に励んできた末永杜氏が、現役を引退されるにあたり、ひと区切りの一本として仕込んだ渾身の純米吟醸。

この筑後の名杜氏の口癖は、「飲んでくださる皆さんの顔を思い浮かべて・・・」でした。酒米を両手で掬うラベルの絵が全てを物語っています。



原料米 福岡県産山田錦 50%精米 アルコール 16°
純米吟醸しぼりたて生酒 限定出荷です。



1.8L 3,800 円 (税別)
720ml 1,900 円 (税別)

要冷蔵

※末永杜氏は、今後酒造りの相談役として後進の指導に当たります。
息子さんの末永雅信氏が杜氏として後を引き受けます。

梅津酒造 「梅津の生もと 80% 純米生原酒」

梅津さんの生もとは、何か一つの壁を乗り越えた感があります。日本酒度は、プラスに切れに切れ、酸度も高く、アルコール度もほぼ 20° と途方もない個性ですが、酵母や菌が力を出し切って働き切った形跡がにじみ出ていると感じます。

硝酸還元菌や、乳酸菌の醸し出したものでしょうか(?) 複雑な旨味と酸 その中に息づく甘味等。

この 23BY、生もと生原酒 今年の酵母の働きがアルコール 16° を過ぎると、突然醗酵が穏やかになり、それでいて止まらずゆっくり醗酵が続くので、“なまけもの酵母” と蔵元が命名しました。「その分、米が良く溶けて日本酒度の割りに柔らかく甘く感じます。」とコメントにあります。まさにその通り。何とも旨い新酒です。もちろん、お燗もおすすめです。



原料米 鳥取県産山田錦 80%精米
アルコール 19.3° 日本酒度 +12 酸度 3.1
酵母は天然酵母 (蔵付酵母)

1.8L 2,570 円 (税別)
720ml 1,285 円 (税別)

要冷蔵

山根酒造場 特別純米しぼりたて生酒『山滴る』



山根酒造の夏季限定「山滴る」は、俳句の夏の季語から引用されました。新緑が初夏の陽ざしを浴びて滴るような風光が浮かびます。7号酵母で香りは抑えられ気味ですが、新酒の爽やかな香味に溢れています。味わいは、まだ蕾です。味のりしてくるまでには、時が必要（山根酒造さんの造りは、完全醗酵、新酒のうちは渋くて堅いのです。）少し貯蔵され慌てずにお試し下さい。待ちきれない方は、冷やでお楽しみを・・・。
素性の良さが光ります。

1.8L 2,620 円 (税別)

720ml 1,900 円 (税別)

要冷蔵

森喜酒造場 すっぴんるみ子の酒 超辛 特別純米無濾過生原



酒

爛映えが著しい“すっぴんるみ子”ですが、さすが、+16 となるとどうかと思いつつ、まずは冷やで味わいました。アルコール 18° にしては、喉の通りも滑らか、軽快でフレッシュなうすにごり。しかしやはり旨味を探しに行かなければ、跳ね返されてしまいます。お爛でも、まだ膨らんでくれません。しかし、次の日飲み残した“すっぴん”を含んだら、がぜん旨味が顔を出してくれました。全量蓋麹。芯の強さが光る るみ子の酒です。

原料米 麴米 阿波山田錦 掛米 福井県産五百万石 60%精米
日本酒度 +16 酸度 1.9 アルコール 17.9°

1.8L 2,900 円 (税別)

720ml 1,450 円 (税別)

要冷蔵

竹鶴酒造 小笹屋竹鶴 純米生原酒



毎年この時期に発売される、旨味と酸味と鮮度が強烈な雄町の純米生原酒。竹鶴はどうしても爛で飲みたくなりますが、まずは、冷やして味わってみて下さい。それから爛へ進んでみても遅くありません。

原料米 広島県産大和雄町 65%精米
アルコール 20～21°

1.8L 3,000 円 (税別)

720ml 1,500 円 (税別)

要冷蔵

和のリキュール

梅酒のご案内

大阪で天満天神梅酒大会という、大きな梅酒のコンテストが年一回開催されます。今年で6回目となり年々、参加蔵元及び出品数も増え、酒類業界での知名度も向上して参りました。一次審査は一般の方の投票で行なわれ、ベスト10に残った梅酒を20数名の審査員により、順位を付けるというコンテストです。今年から梅酒だけではなく、リキュールの部も立ち上がったようです。

昨年、庭のうぐいす（福岡県山口酒造場）の梅酒「うぐいすとまり」鶯とろ（オウ）が第一位の「天下御免」の賞額を手にしりましたが、今年は、同じく私共取引をさせて頂いている研醸（福岡県久留米市）のレモネード梅酒が、出品数314銘柄中第三位に選ばれました。

うぐいすとまり鶯とろは、料飲店様を中心に、ロックを主体とした飲み方で人気梅酒となっており、ご好評を頂いて居ります。レモネード梅酒は、本来お湯割りで飲んで頂きたい商品ですが、東京等の飲料店では、ロックやソーダ割りで飲まれている様です。

うぐいすとまり^{オウ}鶯とろ 山口酒造場（福岡県北野町）

梅の実のピューレが混じったとろりとした梅酒。

蔵元の母方の祖父は大分県で「ウメ、クリを植えてハワイへ行こう」と唱えた、一村一品運動の先駆者。夢は自ら栽培した梅で梅酒を造ることでした。その夢が孫となる現蔵元に引き継がれ、梅と最も相性が良いと言われる粕取り焼酎に漬けられました。この梅酒、あまりの美味しさに、鶯が梅の小枝に止まってしまったという事で、「うぐいすとまり」と銘名されました。そして、うぐいすとまりに、梅の実のピューレが混ざって、とろりとしたものが、「鶯とろ」です。「鶯とろ」は、第5回（2012）天満天神梅酒大会で、302点中No.1となる「天下御免」の賞額を授与されました。

1.8L 2,980円（税別）

720ml 1,490円（税別）



レモネード梅酒^{アル}アルコール9° 研醸（福岡県三井郡太刀洗町）

本格焼酎で漬けられた梅酒に、蜂蜜・レモン果汁が加わった、レモン風味の甘い梅酒です。

寒い時期にお湯割りで飲むことをおすすめしたいのですが、これからの夏に向かう季節には、ロックや冷たいソーダ割りで召し上がり下さい。

この梅酒は第6回天満天神梅酒大会で、312点中第3位に選ばれました。フレッシュで甘酸っぱい味わいは、特に女性の方におすすめです。

1.8L 2,638円（税別）

720ml 1,333円（税別）

