

個性を醸す蔵だより

vol.14



岩手復興支援ワイン
Asue(アスエ)

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
すじゅう
(株) 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>

本格焼酎

あらためて皆様におすすめしたい

杜の蔵 <福岡県久留米市> の

本格焼酎



日本酒は全量純米酒という信念の酒蔵「杜の蔵」は、ご存知の通り、本格焼酎においても、確固たる造りの姿勢を貫いています。

九州北部、広大な筑後平野と、大河筑後川の良質な伏流水に恵まれたこの地は、九州の米処でもあり、稲作と同時に、日本酒の醸造も盛んに行なわれておりました。お酒の副産物である酒粕を肥料に使う為、農家では酒粕に粃殻を混ぜ、蒸気の通りを良くし、アルコールを抜いて肥料としました。その蒸気を冷却して出来たものが、粕取焼酎です。筑後は粕取焼酎発祥地と言われていますが、杜の蔵も当初は粕取焼酎を盛んに製造する焼酎蔵でした。

現在、強烈な香味と強すぎる個性で、昔ながらの粕取焼酎は、ほとんど姿を消してしまいましたが、蔵元はこの粕取焼酎の復活に夢を馳せています。杜の蔵では、吟醸酒の粕取焼酎である、「吟香露」を中心に、味わいに重きを置いた麦焼酎に力を入れて居りますが、この度、福岡県で「第一回福岡酒類鑑評会」が開催され、杜の蔵の焼酎が高い評価を頂きました。これを期に改めて、杜の蔵の焼酎を皆様にご紹介させていただきますので、お取り扱いをご検討下さいませ。私共、心から皆様におすすめしたい品質と信じています。

20° 吟香露（吟醸酒粕取焼酎）



原材料：純米吟醸酒酒粕

杜の蔵の純米吟醸酒粕を独自の製法で蒸留したのが吟香露。フルーティな吟醸香が際立ち、すっきりと口中を洗い流してくれる爽やかな飲み口。20度とアルコール度も低いのでロックがおすすめですが、お湯割りや、少しだけ水を加えた「ちょい水」も人気です。

フランスやイタリアで、ワインを搾った後のブドウ粕を蒸留したマールやグラッパのようなものです。食後のフルーツやハーブを使った料理とも良く合います。

ストレス社会、いろいろな意味でスッキリとしたい夜には特におすすめです。

麦焼酎以外の部で金賞受賞致しました。

1.8L 2360円（税別）

720ml 1180円（税別）

25° 豪気 初留取り (はなどり)

原料：福岡県産二条大麦 (麦・麦麴)

<麦焼酎>



蒸留のはじめにとれる初留 (はな) の部分を主体に、その旨味を活かして熟成させた風味豊かで贅沢な味わい。

この度 第一回福岡県酒類鑑評会で福岡県知事賞を受賞、その品質を高く評価されました。

1.8L 1800 円 (税別) 720ml 890 円 (税別)

25° 歌垣 全麴麦焼酎 原料：福岡県産二条大麦 (麦麴)

福岡県の大麦の収穫量は全国でもトップクラス。

杜の蔵の周辺 三潞地区でも 5 月中旬頃には、見事な麦畑が広がります。

◎ 全麴仕込み

通常の麦焼酎は、1 次仕込みの際だけに麴を使い、2 次仕込みは蒸しただけの麦を使いますが、「歌垣」の場合は 1 次・2 次仕込みとも全て麦麴のみで仕込みます。

麦の恵みをしっかり取り入れるという考えからです。

◎ 常圧蒸留

原料特性のよくだる常圧蒸留。荒々しい中にも味幅と甘みを感じる、まさに熟成後を期待させる原酒が誕生します。

◎ そして、カメ貯蔵

専用の甕で、五年以上貯蔵します。熟成によるまろやかさがまして、香ばしく深い香りと厚みのある豊かなコクが味わえます。

この度歌垣は、長期貯蔵大麦の部で金賞を受賞。

お湯割りでは、一層風味が増して参ります。



1.8L 2600 円 (税別) 720ml 1300 円 (税別)

25° うすは音 黄麴仕込み吟醸造り麦焼酎

原料：福岡県産二条大麦 (麦・麦麴)

1898 年に焼酎造りで創業した「杜の蔵」は、伝統の純米酒 (日本酒) 造りに情熱を傾ける酒蔵でもあります。

「うすは音」が特別に精白した大麦を原料に、日本酒蔵で吟醸を醸すように麴を造り、育てた醪 (もろみ) を焼酎蔵で蒸留するという、贅沢な吟醸麦焼酎です。

上質な香りと、絹を思わせるきめの細かいなめらかな味わいは、氷を浮かべると一層引き立ちます。又、ぬるめのお湯に、うすは音を少しづつ注ぐお湯割りは、何とも心地良い、やさしい味わいとなります。是非一度お試し下さい。



1.8L 2200 円 (税別) 720ml 1100 円 (税別)

国産ワイン

エーデルワイン Asue (アスエ)

復興支援ワイン



Asue は明日の希望 そして多くの人々の幸せを願うワイン。
地元のワイン専用品種を使い、丹誠込めて醸しました。
果実味豊かで、渋味、酸味、果実味のバランスがとれた赤ワイン。
アルコール度 11.5%ですが、しっかりとしたボディーときれいな酸味があり、
特に焼肉に相性が良いと思われます。

ミディアムボディー アルコール度 11.5%
原料品種 岩手県産ツヴァイゲルトレーベ、カベルネ・フラン、ロースター

※ 1本につき 100 円が「いわて学び希望基金」に寄付されます。

720ml 1428 円 (税別) 1500 円 (税込)

岩手の自然がそのまま詰まった様な、素朴でいて、滋味豊かなワインです。

エーデルワイン (岩手県花巻市大迫町) ŌHAZAMA

宮沢賢治の故郷イーハトーヴの地、花巻。縁一杯の山地に陽光は降り注ぎ、冬は一帯がスッポリと雪に埋もれる大迫町。ブドウ栽培の歴史は古く、昭和 22 年に遡る。その年大きな台風に見舞われた岩手県は、翌 23 年にも被害が続き、大きなダメージを受ける。時の知事 国分謙吉は、草鞋履きで県内を隈なく歩き、その復興策を説いて回った。知事が大迫町に寄った時「大迫はボルドーに似たり」と言っ、ブドウ栽培を奨励、それに応呼した大迫は、町をあげてブドウ栽培に取り組んだ。やがて、ブドウ栽培は成果を上げ、30 年代には当時の町長が、ワイン醸造に着手した。当初ワインになじみのない町民からは、「渋くて酸っぱくて美味しくない」と酷評されましたが、サントリーOB の指導者を招聘し、本格的ワイン造りに力を入れました。

やがて、栽培農家全員が、エコファーマー認定を受ける等、ワイン造りブドウ造りに対する熱意が結実し、平成 23 年 11 月ウィーンで開催された国際ワインコンクールにおいて、日本で初の金賞受賞。平成 24 年 9 月第 10 回国産ワインコンクールで、東北勢では初の金賞を受賞、他に 9 アイテムが受賞という輝かしい成績を収めました。どのワインも、名峰早池峰(ハヤチ)山麓に広がる岩手の自然がぎっしりと詰まっているような、素朴でいて香味に溢れるワインです。

花巻は、岩手県中部の山間地である為津波当の震災は免れましたが、岩手県の復興に向けて、ワインを通して支援活動に力を入れています。