日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

Ｎｏ.30

発行：かすが会広報室　（ｔｅｌ：04-7185-1911　春日や内）

加藤司会役

内山顧問

春日や中村会長

金子会長

平成１６年度
第２回例会（報告）

平成十六年七月四日（日）午後一時、鈴木屋本店（我孫子市）において四十名の参加を得て平成十六年度第二回例会が開催された。

金子会長から「この度、かすが会役員有志がオーガニックアドバイザー御酒司（みきし）の資格認定を取得し、高島屋東京店「味百選」でオーガニック日本酒のＰＲをしました。貴重な体験をしました。時代と共に様々なお酒が出回っておりますが日本酒を愛する私達は「焼酎に負けてなるものかとの意気込み」で日本酒を楽しんでいきたいと思っております。」

春日や中村会長からご列席の皆様に感謝の辞があり「まさに世は焼酎ブームですが、高島屋の店頭で一週間お客様の反応を見ておりましたら「本物の日本酒はこんなにも美味しいのか」との声が非常に多く見受けられました。まさに日本酒はこれからだなと実感しました。今後とも皆様方に支えられながら日本酒はこれからまだまだ伸びていくと力強く感じた訳であります。」と挨拶があった。その後、ユニオンソース㈱佐野幸男様からこだわりのソースについて説明があった。（詳細は二ページに）

内山顧問から韓国における「酒と料理の相性について」の話があり乾杯となった。

当日は、ソース料理として「牡蠣フライ」「白身魚のフライ」「鳥レバーのソース蒸」「ローストビーフ」「ソース焼きソバ」の五品を、そのほかに「サーモンのカルパッチョ」「柳川鍋」を鈴木屋本店さんに用意していただいた。

料理の一部（左からローストビーフ、焼きソバ、前菜）

7月例会の出品酒　（順不同）

	銘柄	蔵元	県	今年度の新酒
1	陸奥男山	八戸酒類㈱	青森	純米吟醸・薄にごり原酒
2	じょっぱり	六花酒造㈱	青森	本醸造無濾過生詰
3	玉の春	横屋酒造㈱	岩手	大吟醸しぼりたて新酒
4	大和川	(資)大和川酒造店	福島	純米しぼりたて
5	雪の幻	朝妻酒造	新潟	雪の幻　純米酒
6	越の鶴	越銘醸㈱	新潟	季節限定酒（本醸造）
7	東力士	㈱島崎酒造	栃木	純米吟醸・袋取り無濾過
8	稲花正宗	稲花酒造㈲	千葉	特別本醸造
9	東薫	東薫酒造㈱	千葉	大吟醸生酒
10	銀盤	銀盤酒造㈱	富山	超特選大吟醸酒
11	天狗舞	㈱車多酒造	石川	山廃純米吟醸酒
12	花の舞	花の舞酒造㈱	静岡	純米しぼりたて
13	三千盛	㈱三千盛	岐阜	純米しぼりたて
14	歓の泉	中田酒造㈱	岡山	大吟醸雄町生
15	千代むすび	千代むすび酒造㈱	鳥取	特別純米・無濾過原酒
16	三芳菊	三芳菊酒造㈱	徳島	特別純米・無濾過新酒
17	藤娘	藤娘酒造㈱	高知	純米吟醸酒（原酒）

（左上）
１７種の出品酒を真剣にきき酒する。

（左下）
料理と日本酒の相性を試みる。

こだわりのソース

ユニオンソース㈱佐野幸男

私どもの会社は、昭和二四年に青星ソース株式会社として創業しました。当時は戦後の復興時代で食生活の変遷と相まってソースの需要が旺盛になって来た時期でした。その後、飛躍的な発展に伴い近代的設備を整え昭和四四年に十一社が合併し業界のトップを目指し社名をユニオンソース株式会社と改めました。当社は昭和二六年に日本で初めて特級ウスターソースを発売しております。

ソースの製造工程を説明します。ウスターソースは、玉ねぎ、人参、配合水を加圧・蒸煮した後に砂糖、塩、トマト、香辛料（十一種類）、酢を加えソースとしております。

製造工程を説明する佐野氏

商品説明するユニオンソース㈱西村氏（左）と佐野氏

中濃ソースは、ウスターソースにトマト、リンゴ、食塩、砂糖、オレンジを加えて加熱・溶解して造ります。トロミは玉ねぎ、人参、果物などの繊維質を煮詰めて出しています。ポテトスターチ等の糊料を一切使っていませんのでベタつかずあっさりしています。化学調味料や添加物は一切使っていません。当社は玉ねぎ、人参などは生野菜を、砂糖は上白糖を使っています。他社では粉末野菜や合成甘味料それに化学調味料を使っているメーカが数多くあります。

当社の中濃ソースは、粘度材を使っていません。原材料が約四〇％入っています。他社製品は一五％程度です。また野菜はフレッシュな材料を使っていますので味の違いが出ています。商品を購入する時にはラベルに記載されている原材料名を見て下さい。ウスターソースの違いが中濃ソースに出ています。ウスターソースがダメなメーカは他製品もダメですネ。

当社の香辛料は、素材の形で直接輸入して自社で粉末にし調合しております。

一般のソースはカラメル等の色素で着色しておりますが、当社では昭和四十年代に無着色ソースを発売しました。自然色そのままの無着色ソースです。人によっては好き嫌いがあります。春日やさんの特注品は無着色ソースです。（談）

春日や　特注ソース
かすがのうたげ　食卓の華

無着色ウスターソース

自信を持ってお奨めするＪＡＳ特級品です。天然物のみを使用し、合成保存料、合成甘味料、化学調味料など全く使用していない商品です。カラメル等一切使用せず自然色そのままの無着色ソースです。吟味された良質の原料のみ使用しています。野菜は国産玉葱、人参、セロリーなど。スパイスは世界各地から直輸入し自社でブレンド。時間をかけて熟成したソースで、がんこなほど昔ながらの味をまもった商品です。豊潤な香りのソースです。特に魚介類、カレーの隠し味、焼き豚、鶏肉に合います。

無着色中濃ソース

ウスターソースに、更に生産地を指定した果実（長野産リンゴ、愛媛産みかん等）を使用しています。トロミ（粘度）はポテトスターチ等の糊料を一切使用せず、フルーツ（りんご、トマトなど）のみで粘度を出しておりますのでベタつかずあっさりしております。原料の使用量は他社の倍以上使用しております。スパイスは十種類以上使用しております。

（ユニオンソース㈱監修）

「新酒を楽しむ会」 平成 16 年 3 月例会アンケート集計結果（参加者64名中、31名の集計）

	蔵元	試飲酒	印　　象
1	㈱名手酒造店	大吟醸・ 斗瓶取り	旨味が良く出ている。スッキリして飲み易い。香りが低い。味の面で更に努力してほしい。旨い。旨くない。水の匂いが気になる。甘く感じる、さっらとしている。渋みを感じる。好き、甘口の割りにスッキリ。全て良し。香味4点（5点満点）。飲みやすく軽い口当たり。さらさらとしていて飲み易い、女性向。香り高くほんのり甘い大好き。よかった。好き。少し甘め。
2	宮城酒類㈱	大吟醸	バランスが悪い。香り良い、味良い、感動を受けた。好き。飲み易い。辛さ良い、飲むほどに旨い。香りが弱いが飽きの無い味。すっきりしている。香良い。飲みやすく軽い。ベスト。辛くすっきり。香り良い、甘め、辛口になれていて驚きの口当たり。一番好きでした。
3	頚城酒造㈱	特別本醸造	味が薄い。香味良い。越後を代表する素晴らしい酒。美味しい。チョット引っかかる酸味が強い。バランス良くはっきりした味。味が薄い。香味4点（5点満点）。旨い。飲みやすく美味しい。飲みやすく少々辛い。
4	出羽桜酒造㈱	桜花吟醸 さらさらにごり	フワットして若い。香り良い、うすにごり良い。うまいが後が恐そう。旨い、香り・辛さ丁度良い。大好きな出羽桜、チョット若い。澱の割にはすっきりしている。味が薄い。しぼりたての香味。ラベルが可愛い。おいしい。さらっと通る。いつもの桜花になれていたせいか非常に飲み易い辛口。
5	出羽桜酒造㈱	鑑評会 出品酒	ふくらみが良く出ている。マイルドで飲み易い。やわらかい。色・香り・味とも日本一の酒ありがとう。旨い。酒度が高い感じがするがさっぱりしている。香り無い、酸味が少ない、口中で広がらない。香りが良いが喉越しが引っかかる。香味良い。イマイチ。飲みやすい。甘い。辛い、香り高い。さすがの香味、大ファンになりそうな味。
6	鈴木酒造店	しぼりたて 生酒	旨い。完成品。めんこい味、しぼりたての味を堪能した。好みにピッタリ。喉越しが良い。しぼりたての香り、味良い。口当たりが良くふくよか。重い。ゴクゴクのめそう。よかった。今迄の先入観を捨てる味、おいしい！。
7	鈴木酒造店	純米 生原酒	旨い。チョット刺激的。色・香り・味とも最高です。少し重い。香味4点（5点満点）。甘い。大好き。淡白な喉越し、後味さわやか。淡麗の感じが好ましい。
8	冨士酒造㈱	DEWA33 本生	香りが良い。味良い。飲みやすい。旨い。旨味あり、すっきりしていて適当に酸味あり。さっらとして喉越しが良い。味がほしい。さすが王道の香味。のみやすい。おいしい。香味バランス良く大好き。最高。さすがの味、堂々たる感じ。
9	稲花酒造㈲	大吟醸	将来が楽しみ。ウーウマイ！！、千葉県人として誇りをもって応援します。丸みの味が欲しい。良いと思うが個性が無い。酸味有り、旨味有りしっかりした味。食前酒、女性向。チョット舌にキツイ。飲みやすく美味しい。甘い。大好き。後味辛い。よかた。好き。香り良い、料理を食べた後は香りが強い。フルーテイで飲みやすかった。
10	下越酒造㈱	大吟醸	固い。将来が楽しみ。フルーテイ、マイルド、味良い。香味最高、サラットした味で刺身に良い。香り良い、味が濃い。丁度良い。香味がもう少しほしい。サラサラ感が良い、香りが薄い。味わい深い。重い。飲みやすく後味も良い、少し甘いか。香り高くまろやか大好き。好き。飲み易い。
11	秋田清酒㈱	鑑評会出品酒 （刈穂）	山田の味が良く出ている。麹の個性が見られる。味良い。香りが強い。12番より劣るが香味良い。口当りが良い。口当たりが良い、飲んだ後さっぱり感がある。上出来。喉越しが引っかかる。香り良い。女性向。口当たりが良い。すっきり。大変良く仕上がっています。てきどな甘み大好き。好き。いつもの香り、今年は少し甘め。
12	秋田清酒㈱	鑑評会出品酒 （出羽鶴）	ふくらみが無い。酸味あり。香りが強い。クセがある。色が素晴らしい、香味最高。口当たり良く女性向。香りがほしい。飲みやすい。とろおとしている。◎。
13	日の丸醸造㈱	中汲み 純米吟醸	酸が強い。香り良く飲みやすい。香味良い。香味良く飲み易い。香り少なめ、酸味すくない、味有りすっきりした感じ。やわらかい味。飲みやすい。すっきり、おいしい。喉越し良く飲みやすい。もう少し熟成すると飲みやすくなりそう。大好き。まろやかで優しい味わい。淡麗ですっきり、好みの酒です。
14	李白酒造㈲	純米 大吟醸	軽い純米。もう少し熟成すると良いか。軽く飲みやすい。麹の味が強い。口当たり良く酒量が進む。若い。さっらとして喉越しが良い。香味不足。さすがの香味。若々しい飲み易い。おいしい。◎。いつもは豊か過ぎる味なのにこれは非常に呑み易い。
15	宮尾酒造㈱	大吟醸 新酒	固い。バランス、香り良い。香味が素晴らしい。香味良い、満足。口当りが良く飲み易い。フルーテー、香り強い、もう少し辛く。あこがれの酒、この先が楽しみ。酒度が高い、香りはとても良い。昨年より良い、香り、喉越しとも良い。香り少な目、酸味あり、旨味もあるが若い。香味、すっきり申し分ない。一級品の味。女性向。口当たりが良い。すばらしい。大変おいしいです。完璧な味わい。好き。
16	開当男山酒造	大吟醸	将来が楽しみ。香りが高い、辛口、色良い、刺身に合う。旨い。酸味、旨味あり。甘い、食前酒。すっきりして旨い。酒らしい。大好き。あっさり後味良し。よかった。好き。
17	高橋酒造㈱	壺中天地・ 無濾過原酒	将来が楽しみ。香味良いが今一歩の良さがほしい。ほどよい酸味、口中で広がる。特徴が少ない。香味4点（5点満点）。とろりとしておいしい。大好き。すっきりした味わいでした。イマイチ。よかった。
18	南部酒造場	大吟醸・ 斗瓶取り無濾過	渋みが残る。ウマイ！！、やっぱり美味しい。重い、クセ有り。ほどよい酸味、旨味あり。ピリットした感じがする。ベスト。おいしい！。酸味。イマイチ。
19	高砂酒造㈱	217吟醸	旨い。辛口、色の白さは北海道を感じる。さわやか。酸が少なく平べったい。パンチあり、飲み応えあり。飲みやすい。ウウーン。適度なまろ味。落ち着いて飲める酒、肉類・煮物に合う。
20	麗人酒造㈱	大吟醸	爽やかな香りと酸味が良い。香り良い。後味良し。飲み易い。一口目は良い。酸味が気になる。酸味がありスッキリした味。口当たりが良い。なかなか。喉越し柔らかまろやかで完成度高い、好みです。
21	千代むすび酒造㈱	特別純米・ 超辛口	旨い。完成品。辛いだけ。クセ有り。さらっとした酒、超辛口。後味良い。酸味が強い。すっきりしていて旨味が少ない。香り良い、コクが不足。口当たりが良い。辛い！。淡白。
22	朝妻酒造	雪のしずく	パンチが効いている。クセ有り。超辛口、刺身に合いそう、レッテルの字が良い。酸味あり。麹の風味がする。喉越しが良く新酒の香り。水っぽい部分あり。生々しい酸味がありました。
23	天鷹酒造㈱	大吟醸酒	将来が楽しみ。旨い。香りが個性的、もう一歩が欲しい。一口目は良い。喉越しがイマイチ。すっきり系、旨味あり。麒麟より濃い。香味良い。ベスト。後味が舌を刺す。好き。
24	天法酒造㈱	純米吟醸・ 無濾過酒	渋い。やや甘さあり。味良い。コクがほしい。最初に飲みました、香り良い。将来が楽しみ。香り良い、口に残る感あり。香味4点、完成度4点（5点満点）。香り少なく私に合わない。飲みやすい。香味が薄い、個性がほしい。出品酒で一番大好きな酒質。まろやかで香り高くさっらとしている。最高。香り豊かすぎ、重い味、私には重過ぎる。

アンケートは、試飲酒についての内容（原料米、精米歩合、酒母など）を公表した後に自由テーステングを実施した。
アンケート用紙は、出品酒の印象（色、香、味などの印象と好き嫌い。熟成が進んだ時の期待感。商品としての完成度など）を自由記述形式としている。
テーステングは、No1～No24の番号を付けた試飲酒をテーブル上に並べ試飲順序を決めずに実施した。ハキは用意しなかったので喉越し感がでている。

平成 16 年7月例会アンケート結果（参加者40名中、27名の集計）

	蔵　元	試飲酒	A, 味と香りの評価						B, お好みの評価						C, どんな料理に合うでしょうか？	D, 長所・短所・改善意見等、自由にご記入下さい。
			5 大変美味しい	4 美味しい	3 普通	2 やや不味い	1 不味い	加重平均値	5 大好き	4 好き	3 普通	2 やや嫌い	1 嫌い	加重平均値		
1	稲花正宗	特別本醸造	2	5	12	4	0	3.22	1	8	9	7	0	3.12	オールマイティー、鍋料理、魚料理、	すっきり 2、さっぱり、軽い、メリハリ無し、
2	雪の幻	雪の幻 純米酒	2	4	12	6	0	3.08	0	6	12	8	0	2.92	肉料理、中華料理、	あっさり 2、さっぱり、爽やか、不味い、
3	千代むすび	特別純米 無濾過原酒	3	7	13	3	0	3.38	2	9	12	2	1	3.35	肉料理、フライ、油っこい料理、	辛口 2、あっさり、美味い、軽い、 キレあり、味きつめ、癖あり、冷やしたい、
4	銀盤	超特選 大吟醸酒	3	5	12	4	0	3.29	1	10	11	3	0	3.36	オールマイティー、白身魚、野菜、	香り弱い、好き、
5	東力士	純米吟醸 袋取り無濾過	3	6	13	2	0	3.42	2	9	11	2	1	3.36	オールマイティー、刺身、湯葉刺、	バランス良い、辛い、さっぱり、ボディあり、 味が欲しい、苦味残る、後味悪い、
6	東薫	大吟醸生酒	6	11	9	0	0	3.88	3	12	10	0	0	3.72	和食、刺身、	薫風、味あり、香りが良い、 コクありしかも素直、甘い、 舌触り良いが後味がいまひとつ、
7	藤娘	純米吟醸酒 （原酒）	4	8	13	1	0	3.58	5	11	8	2	0	3.73	刺身、焼き魚、揚げ物、	新酒の香りあり 2、辛口、あっさり、 すっきり、コクあり、濃い面白い味、 しつこい、今日の中で一番美味い、
8	陸奥男山	純米吟醸 薄にごり原酒	2	6	16	3	0	3.26	0	8	12	6	0	3.08	フライ 2、煮物、	辛口、あっさり、口中さっぱりする、 パンチあり、ピリピリ、酸っぱい、くどい、 飲み飽きする、搾り立ては美味い、
9	じよっぱり	本醸造 無濾過生詰	5	8	10	1	0	3.71	3	9	8	2	1	3.48	刺身、和食、カキフライ、生野菜、	飲み易い 2、辛口、あっさり、癖がある、 苦い、
10	三芳菊	特別純米 無濾過新酒	2	12	10	0	0	3.67	2	12	10	0	0	3.67	赤身の刺身、ロースとビーフ、 肉料理 2、濃い味・癖のあるの料理、	飲み易い、甘い、口中さっぱりする、 癖が癖になる、
11	歓の泉	大吟醸雄町生	4	8	10	2	0	3.58	2	12	10	1	0	3.60	油っこい料理 2、赤身の刺身、 トロ、白身魚、	美味い 2、飲み易い、さっぱり、すつきり、 爽やか、円やか、好み分かれる、
12	玉の春	大吟醸 しぼりたて新酒	7	10	7	2	0	3.85	4	12	6	2	0	3.75	トロ刺身、野菜煮物、	食前酒？、すっきり、少し甘い、 女性向、強い、食後酒に大変よろしい、
13	大和川	純米しぼりたて	6	9	9	1	0	3.80	3	12	9	0	1	3.64	オールマイティー、サラダ、 蕎麦屋の酒に良い、	飲み易い 2、すっきり、軽い、ワイン感覚、 バランス良い、飲み飽きしない、若い、
14	越の鶴	季節限定酒 （本醸造）	6	10	9	1	0	3.81	6	13	8	0	0	3.93	オールマイティー2、鍋料理、刺身、 淡白な味の料理、ソースに会う、	お燗に良い、円やか、素直な良い味、 美味しい、一番美味い、
15	花の舞	純米しぼりたて	3	7	13	0	0	3.57	1	6	13	1	0	3.33	塩辛、あっさりした料理、	飲み易い、豊か、香り欲しい、後味きつい、
16	三千盛	純米しぼりたて	3	7	13	4	0	3.33	1	6	15	4	0	3.15	煮物（野菜・魚・肉）、 しつこい味の料理、	やや辛口、あっさり、酸味少ない、 タンパク・酸味強い、さらりとして高級ぽい、
17	天狗舞	山廃 純米吟醸酒	4	13	8	0	1	3.73	7	8	6	4	1	3.62	トロ刺身、和食、	飲み易い、あっさり、いい味、喉ごし良い、 ぐいぐいいける、味が欲しい、後味きつい、
		合計と平均値	65	136	189	34	1	3.55	43	163	170	44	5	3.46		

３月の搾り立て新酒を約４ヶ月冷蔵庫に保管した。　　情報提供方法と評価条件は３月例会アンケートと同一とした。（喉越し感を評価している）
アンケート形式は３月分を変更し、回答し易くする為に５段階評価を追加した。

アンケート集計について

三頁と四頁は三月例会と七月例会で実施した出品酒の評価アンケートの集計結果です。出品酒数も多く味の評価は難しい作業ですが、集計してみると個々の味の特徴を良く捉えていて、評価のバラツキが少なく、大いに感心させられる結果となりました。集計は皆さんの生の声を加工せずに記入し、今後の酒造りに生かして頂くべく、蔵元にもお伝え致しました。

次回例会予告

日程＝平成十七年三月六日（日）
場所＝鈴木屋本店（我孫子）
企画＝搾りたての新酒・総会

編集後記

約三十年前から梅酒作りをしております。初めは焼酎で続いてウイスキー、ブランデー、日本酒、蜂蜜で。蜂蜜一〇〇％製は酒に弱い人でもOKで味も良く重宝しています。ブランデー製は味も香りも抜群でつい飲み過ぎます。今残っている最古の梅酒は昭和五十一年のウイスキー製で、味は年代物の高級紹興酒のような、古酒の風格を感じます。（K）