日本酒を愛する人の

かすが会ニュース

発行:かすが会広報室　(tel:04-7185-1911　春日や内)

No.59

左から(社名は銘柄)
出羽桜:仲野部長
〆張鶴:宮尾社長
花の舞:上村支店長
黒牛　:名手社長
千代むすび:宇野社員
李白　:藤井常務

かすが会役員
名誉会長:森口嘉雄
会長　　:金子昌也
副会長　:春田育男
副会長　:加藤洋一
事務局長:竹内幸男
監事　　:城田信昭
幹事　　:中村俊彦
幹事　　:徳浦英雄
幹事　　:末松徳則
幹事　　:山田　泉
幹事　　:麓　和満
幹事　　:関　学

平成 26 年度 第 1 回例会(報告)

平成26年4月6日(日)13時から、我孫子の老舗割烹 鈴木屋本店において71名の参加を得て平成26年総会と第1回例会が開催されました。開会に先立ち新酒の試飲が行われました。総会では24年度収支計算書が承認され、役員改選では別記の通り決まりました。

第1回例会は、かすが会**金子昌也**会長、春日や**中村 靖**社長の挨拶と参加蔵元から今年の酒造り等の紹介がありました。かすが会**内山幸二**顧問の乾杯で 搾りたての新酒を楽しむ会」となりました。

本日の献立は次の通りでした。

一、先付　ほたる烏賊と海老の酢味噌かけ
二、造り　サーモンサラダ仕立て
三、煮物　蛸と里芋の煮付け
四、しのぎ　高菜と焼おにぎり
五、蒸物　あさり酒蒸し
六、焼物　鶏の照り焼き
七、酢物　生春巻　野菜　蒲鉾

平成26年7月例会企画

夏に冷やして飲む純米酒

昨年の7月例会では、蔵元お薦めの夏の酒をテーマに、果実酒から甘酒まで、多種多様なお酒を味わって頂きましたが、今年は敢えて純米に拘って**夏に冷やして飲む純米酒**をテーマに、純米酒や純米吟醸酒それに純米大吟醸酒を中心に選定し、良く冷やしてその素晴らしさを味わって頂く企画です。

暑気払いの時節柄もあり、発泡の日本酒も加えて対応致します。

ご出席頂く蔵元のお酒を優先して選定致しますが、広く蔵元会員の皆様の造るお酒の中から、この時期にふさわしいお酒を選ぶ予定です。

会員の皆様には今回の趣旨に添って飲んでみたいお酒が有りましたら、蔵元会員のお酒に限定しますが、ご希望を役員までお寄せ下さい。

出欠の葉書に記入して頂いても結構です。

また、蔵元会員の皆様には今回の趣旨に沿ったお薦めのお酒を是非推薦して頂きたいと思います。

会場の鈴木屋さんには冷やした純米酒に合う料理をメニューの中心にご検討をお願い致します。

毎年話題になる地球温暖化や異常気象ですが、今年も春の終わりに猛暑が来たり、梅雨入り宣言と共に一変して気温が下がり、一日で平年の1ケ月分も降る集中豪雨等、その異常振りは際立っているようです。

エルニーニョ現象や冷夏の予測も出されていますが、相変わらずの厳しい夏になりそうです。

そんな中ですが、会員の皆様には是非例会に参加して頂き、冷たく冷やした美味しい日本酒で暑気払いをして頂きたいと願っています。

全国新酒鑑評会

今年も酒造関係者が一喜一憂させられる季節がやって来ました。このたび平成25年酒造年度（25BY）全国新酒鑑評会の結果が発表されました。日本酒の酒造年度は毎年7月に酒造年度が切替わります。25BYは、平成25年7月1日～平成26年6月30日のこと。日本酒は、秋から春（10月～3月）の期間に仕込まれますので、この時期に造られたお酒が独立行政法人酒類総合研究所により審査されます。

今年度は、845点が出品され442点が入賞しました。入賞酒の中で特に優秀と認められた（金賞酒）は、233点でした。かすが会蔵元会員の入賞酒は別記の通りです。今年度の出品状況を見ますと、出品点数は前年度より19点減少しています。また、純米大吟醸酒は年を追うごとに増え今年度は前年度に比べ9点増え106点でした。今年度は、概ね寒冷な気候に恵まれ、酒造りに適した気象条件であったと言われています。

25BY全国新酒鑑評会入賞酒（蔵元会員分）

	商標名	製造場名	入賞
1	じょっぱり	六花酒造㈱	☆
2	八鶴	八戸酒類㈱	
3	新関	㈱平孝酒造	
4	天の戸	浅舞酒造㈱	
5	まんさくの花	日の丸醸造㈱	☆
6	秀よし	(名)鈴木酒造店	☆
7	刈穂	秋田清酒㈱	☆
8	福小町	ﾅｼｮﾅﾙ物産㈱木村酒造事業部	☆
9	出羽桜	出羽桜酒造㈱	☆
10	辨天	(資)後藤酒造店	☆
11	弥右衛門	(資)大和川酒造店	☆
12	開當当男山	開当男山酒造	
13	月の井	㈱月の井酒造店	
14	東力士	㈱島崎酒造	
15	〆張鶴	宮尾酒造㈱	
16	峰の白梅	福井酒造㈱	☆
17	東薫	東薫酒造㈱	☆
18	若鶴	若鶴酒造㈱	☆
19	天狗舞	㈱車多酒造	
20	花垣	㈲南部酒造場	
21	花の舞	花の舞酒造㈱	☆
22	豊祝	奈良豊澤酒造㈱	☆
23	黒牛	㈱名手酒造店	☆
24	稲田姫	㈱稲田本店	☆
25	六十餘州	今里酒造㈱	

☆は金賞酒

かすが会 平成26年4月例会「搾りたての新酒を楽しむ会」アンケート　2014-04-06　かすが会

No	銘　柄	出　品　酒	試飲後のあなたのご感想やご意見を率直に記入して下さい。
1	八　鶴	「八鶴」 純米吟醸 無濾過生	スキッリしていて喉越しが良い。やや辛い。甘くて飲みやすいがきれいに溶けすぎる。豊かなボリューム感、うまみたっぷりで切れがいいので飲み飽きしない。
2	天の戸	「天の戸」 純米大吟醸45	軽い感じがするが、喉越しは良い。すっきり。当たりは柔らかで飲みやすい。バランスいいですね、たくさん飲めそうな味わいです。熟成すると大化けしそう。
3	まんさくの花	「まんさくの花」 純米大吟醸　亀寿	旨味、香、後味良し、濃くて美味しい。さらっとした味の中で深い味わいが感じられる。香りあり、まろやか。酸味を強く感じました。香味良し。
4	秀よし	「秀よし」 純米生原酒	好きな辛口でスキッリしている。バランス良い。仕上がり良好。つっぱった味、ちょっと特徴がありますね。熟成すると旨味が増しそう。
5	刈　穂	「刈穂」純米大吟醸 嘉永	ちょっと淡麗。辛口で香りが良い。さわやかなキレ、コクあり、適度な酸味が良い。飲みやすく旨いがパンチが足りない。すっきりした美味しさがうれしい。
6	出羽鶴	「出羽鶴」純米大吟醸 飛白	飲みやすく大変美味しい。さわやかなキレ、甘みがあり。バランス良し。仕上がり良し。香りよく旨い。口当たり良し。純米でありながら酸味を抑えています。
7	栄光富士	「仙龍」 純米吟醸　しぼりた	辛口で味、香は普通、価格見合いのいい酒。特徴のあるお酒です。個性あり。甘みがあってサラリ系。フレッシュ感ある旨いお酒です。
8	出羽桜	「出羽桜」　大吟醸	香りは一番、味は若干淡いが良い酒。飲みやすく大変美味しい。香り良く旨い。甘みの中に辛味があり少しサッラトしている。香味良し、毎日のみたい。
9	辯　天	「辯天」　本醸造 金印　生原酒	コスパ(費用対価値)が良いです。仕上がり良し。コクがあって生っぽい。甘みがあり旨い。バランスが良い。無濾過生原酒、熟成すると旨味が増しそう。
10	開当男山	「開当男山」 大吟醸 生新酒　生酒	力強いお酒で旨味、後味が良い。飲みやすく大変美味しい。スッキリ系。独特の味で旨い。すっきりしていて美味しい、今回は2番人気でした。
11	愛　友	「友寿」 純米吟醸　五百万石	安定した美味しさ、本道ですね、コスパ(費用対価値)が高いです。甘くもなく辛くもなく度数(15.5%)も丁度良い、芳醇な味わい、コクのあるお酒です。
12	東力士	「東力士」 極一滴雫酒 とちぎ酒　14	にごり酒とは思えない洗練された味わいです。甘さが先にくる。インパクトがある。少し渋みがあるが旨い。キレあり、口当たりバツグン、いい特徴があります
13	〆張鶴	「〆張鶴」　大吟醸 生原酒	大変素晴らしい味、香、後味は本日一番。フレッシュでフルーテイ。飲めば飲むほど良い。さらっとしているがコクもある。微妙な酸が素晴らしい。
14	麒　麟	「麒麟」　大吟醸 袋取り雫酒	好きな旨味で飲み後口もいい！。さっぱりしていて喉越しが良い。うまい、飲みやすい、コク、味わい言うことなし。薄く感じるが辛味もある。深い味わい。
15	峰の白梅	純米大吟醸生原酒 越淡麗	旨い、後味良し。コクがあって旨い。芳醇な香りで、ふくらみがあり後味がすっきりした味わい。味に雑味がなく後味がスッキリとしてしてい飲み飽きしない。
16	越の鶴	「越の鶴」　本正 純米吟醸　濾過前原	旨味、後味良し、コスパ(費用対価値)はピカー。美味しい。個性あり。越の鶴の印象が変わる逸品です、「五百万石」(100%)の米の旨味を引出しています。
17	麗　人	「麗人」しぼったまんま 純米吟醸　生原酒	旨味良し、少し残るが他に負けていない。口当たりが良い。味がしっかりしてりて良い。少し甘く美味しいです。フルーテイ。個性あり。深く濃くおいしい。
18	若　鶴	「苗加屋」　特別純米 琳青　しぼりたて	スッキリだが物足らない。口当たりが良い。酸味が強いのがかえって新鮮。米の旨味が未だ出ていない、もう少し熟成すると旨味が増しそう。
19	銀　盤	米の芯　720	フルーテイで銀盤らしい味わい。キレ過ぎる。飲みくちさわやか好きなお酒です。。思ったより濃い感じ、市販を希望したい。のみやすい。
20	天狗舞	「天狗舞」大吟醸 生酒　　中三郎	洗練された味わいだが淡すぎる。飲みくち(舌触り)は薄く感じるが後から効いてくる。コクと深みがあって旨い！。さっぱり、さらっと飲める。キレが良い。
21	三千盛	禎萌(れいほう)	チョット酒の味が強い上級者向けのお酒です。余り辛くない。淡麗。あっさり系。さすが三千盛、からさに旨さがある。渋みありワインの様でした。
22	花の舞	「花の舞」 ふくよか純米酒	スッキリ飲みやすい。摘みたてのイチゴの香り。飲みやすい。物足りない。やわらかい。控え目のバランス良さを感じます。スッキリした感じが素晴らしい。
23	黒　牛	「黒牛」 純米大吟醸	甘口だけど後味が良い、フルーテイな薫りが良い。純米にしては重たくない。なめらかで旨い。香り豊か、美味しい、洋食にも合いそう。香りが少ないが旨い。
24	千代むすび	「千代むすび」 大吟醸斗瓶囲いしずく酒	独特の香り、他にはない感じ。個性あり。きりっとした飲み心地よく旨い。上品、くせがない。香り立ち、口に含むと奥行きを感じ、美味しく頂きました。
25	李　白	「李白」 純米大吟醸 しぼりたて	少し辛口、スッキリ系。「サラット系」で安心して飲める。まったりしていて美味しいです。旨味というか重さを隠したサラリ感がある。味は薄いが旨い。
26	月の井	「月の井」　純米吟醸 無濾過原酒 (山田錦)	甘さ控えめ。フルーティーでキレがあり、爽やかな後味。やわらかく、旨味あふれる酒。「山田錦」の旨味を無濾過生原酒で出しているスッキリ系の純米酒。

老舗の歩みは、街の歴史　〔第2回〕

老舗探訪

その足跡を辿れば、この街がもっと好きになる。

アビコの春日や

鈴木屋

千住から始まる水戸街道。その四番目の宿場町として栄えた我孫子に鈴木屋旅館が創業したのは明治12年。先々代は嘉納治五郎とも交流があったそうで、多くの文人が行き交った我孫子の歴史とともに、今日まで135年の歩みを重ねてきた。

戦後に立て替えられた現在の建物は、今では割烹料亭として多くの人に親しく利用されている。旅籠の香りを残す庭園と畳の部屋は、通された瞬間に街道の喧騒を忘れさせてくれる。

旬にこだわり、食材はその日に築地から届くという会席コースは5000円～※。ご利用の用向きやお客様の歳、組合わせ、箸の進み具合も見ながら運ばれる味の流れ。身を任せていると時を忘れるトータルなサービス。老舗の味わいがここにある。

ミニ会席ランチ「なごみ膳」2000円※

昭和38年、徒手空拳で酒販業界に身を投じた先代は、酒販自由化などで何度も廃業の危機に瀕した。その度に乗り超える力となったのは、ひとえに酒を愛する先代の純粋さと、その熱さに触れた勝手連「かすが会」の存在だった。

全国の蔵元を歩いて自ら確かめたものだけを仕入れ、客の好みを聞いて出す酒に間違いは無い。先代は言う「造り手は真剣に技術を競い合っている。造る人の心を飲む人に届けるまでの義務が、小売屋にはある」そんな酒屋を飲兵衛達は放っておけなかったのである。

昭和59年の農林水産大臣賞受賞は、ただ一心に造り手と飲み手を繋ぐ小売店を追及して来た結果だ。

跡を継いで12年目を迎える二代目は、日本酒離れと言われて久しいこの

ずらりと並ぶオリジナル商品

しかし思ったよりも敷居は低く、ミニ会席のランチはコーヒー付きで2000円※（平日のみ）。奥様方の話が弾むのも無理は無い。宅配用のお弁当も税込み842円から、各種取り揃えている。市内であれば少数でも配達してくれるというのも、高齢者にとっては嬉しい限りだ。

多様な利用の仕方がありそうな、身近な老舗。一度確かめてみる価値がありそうだ。※は税サ別

逆風に、積極的な試行錯誤で立ち向かっている。

消費者の嗜好の変化を敏感に捉えて開発したオリジナル商品は、日本酒から味噌醤油まで100を超える。その中から主力商品が生まれ、小売店としては破格の売上げを叩き出しているのだ。

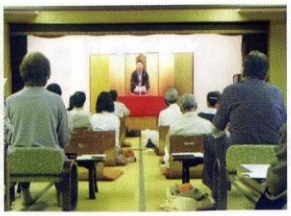
二代目は言う。「新酒も美味しいのですが、適切に管理された年代物には、熟成という付加価値が仕込まれているのです」。熟成を重ねては脱皮していく老舗。春日やに行けば必ず新しい発見がある。

読者プレゼント「イースト情報見た」で

お買い上げ1万円以上先着10名様にオリジナル高級味噌「春日の宴・蔵囲い」

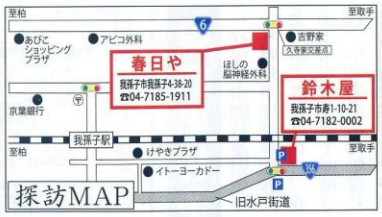
ご来店で会席料理5000円～をご注文の先着5組様に小鉢1品サービス

若手落語家の高座が聞ける「わいわい亭」は、毎月第3日曜日開催。木戸銭もお弁当も千円ポッキリ。大広間でゆったりと、座椅子にもたれて缶ビールなどを飲みながら聞く生の古典落語は、一度触れるとはまりそうだ。



「かすが会」が開く利き酒会は年3回、鈴木屋の大広間で開かれる。蔵元を含め全国から集まった酒好き100人近くが真剣に蘊蓄を傾け、利き酒をする。その後は料理長が腕を揮った会席料理を肴に、至福の時を過ごす。

次回は7月27日(日)。興味のある方は春日や内事務局・金子まで連絡を。



我孫子市天王台を本拠として発行部数6万部を誇るタウン誌『イースト情報』の5月30日号、老舗探訪コーナーに「春日や」と「鈴木屋」が紹介され、「すが会」も紹介されました。取材をうけた㈱春日や中村社長の紹介で「かすが会」の写真提供依頼があり、当会から写真提供致しました。地域密着の情報誌に掲載して頂くは、当会のPRに大いに役つ事でしょう。当かすが会ニュースでも先号で「春日や」と「鈴木屋」の紹介記事を掲載したばかりでしたので、偶然の一致だったのでしょうか。

我孫子市の木（ケヤキ）と花（ツツジ）

平成26年度かすが会例会予定

第2回例会

日　時：7月27日(日)13時～

場　所：㈱鈴木屋

テーマ：夏に冷やして飲む純米酒

第3回例会

日　時：11月16日(日)13時～

場　所：㈱鈴木屋

テーマ：未定

編集後記

本年4月6日、かすが会総会で役員改選が議題となり現役員に一任の決議を頂きました。

その後、協議の結果1ページの通りに決定致しました。

諸事情により岡庭　清氏は退任、新役員として麓　和満氏と関　学氏をお迎えする事と致しました。

新役員の斬新なアイディアに期待し、今後かすが会の益々発展のため、役員一同一致協力して会の運営に当たりますので、会員の皆様及び関係の皆様のご協力を、今後とも宜しくお願い致します。

かすが会会長　**金子昌也**