

2006.9.7 日本酒を楽しむ会 於 Cella Masumiで開催

今回の会場は、

Cealla Masumi(宮坂醸造 真澄)

創立1662年

諏訪大社のご宝物『真澄の鏡』を酒名に戴く清酒真澄は、創業1662年より信州諏訪の地で銘酒造りに専念。この間、数々の清酒品評会に抜群の成績を残すと共に優良酵母『協会7号』の発祥蔵としてもその名を馳せて来ました。

([場所はこちら](#))

今回のお酒は、

諏訪 & 山梨 信玄が攻めてくる？

どんな様子だったの？

今回は真澄さんの会場をお借りして、またいつもとちがった日本酒の会が開かれました。

お越しくださったみなさま、ありがとうございました。

そして、スタッフのみななお疲れさま！

今回は山梨のお酒との呑み比べ。

一つ一つのお酒の味を、お酒の説明とともにじっくりと味わっていただける時間もあり、真澄さん手作りの素材の味が十分に活かした野菜中心のおつまみ、山梨の旨味のきいたベーコンやハム。そして、地元の赤とんぼさんと、菜sさん協力のおつまみ、「さんまと季節野菜の煮びたし」「名古屋コーチンのやきとり」など食べ物との相性も堪能してもらえたのではないのでしょうか。

デザートの大峰と焼酎の味わい方など、新しいお酒の楽しみ方との出逢い。そして、山梨つながりの武田信玄のお話も含めた、歴史との出逢いなど1時間半盛り沢山の会でした。



あまりお酒の飲めない私ですが、日本酒を通していろんな発見ができるからこの会は楽しみなんです。
沢山の人に、日本酒の魅力を発信できたら嬉しいな！

(レポート: サプリスタッフ しゃも)

~ ちょっとお酒の話 ~

日本酒は冷しても、常温(ひや)でも、温めてもおいしくいただける、世界でも珍しいお酒です。そして、爛をつける温度にもいろいろと名前がついています。これからの季節、日本酒を爛につけることも多くなってきます。また、日本酒の種類によってもおいしい温度が変わってきますから、自分のおいしいと思う温度を試しながら飲んでみるのも一つの楽しみかもしれません。

日本酒の飲用温度を表す言葉

飛びきり爛(とびきりかん)【55～60℃】



信玄が攻めてきた！？

今回登場したお酒の紹介

真澄 奥伝寒造り

分類 / 純米酒
原材料名 / 米・米こうじ
アルコール分 / 15.0度以上16.0度未満
米の品種 / 長野県産 美山錦80%・長野県産 ひとごち20%
精米歩合 / 60%
日本酒度 / +3 酸度 / 1.5

吟醸 生酒

熱燗(あつかん) [50~55]
 上燗(じょうかん) [45~50]
 ぬる燗(ぬるかん) [40~45]
 人肌燗(ひとはだかん) [35~40]
 日向燗(ひなたかん) [30~35]



戦国時代の諏訪について、諏訪市教育委員会 小林さんより紹介
[資料はこちら](#)

原材料名 / 米・米こうじ・醸造アルコール
 アルコール分 / 15.0度以上16.0度未満
 米の品種 / 長野県産 美山錦80%・長野
 県産 ひとごち20%
 精米歩合 / 55%
 日本酒度 / +2 酸度 / 1.2

焼酎 真澄 澄20度

原料は真澄の酒粕のみ。
 絞りたての新粕だけを蒸留釜に入れ、美
 酒の魂のようなスピリッツを抜き取りまし
 た。

七賢:稲穂の風 山梨銘醸

原材料 / 米・米麴
 アルコール分 / 17度以上18度未満
 原料米 / 白州産美山錦
 精米歩合 / 55%
 日本酒度 / + 2.0 酸度 / 1.9

谷桜:粒粒辛苦

アルコール分 / 14.5度
 原料米 / 玉栄 (有機栽培JAS認承米) 100%
 精米歩合 / 55%
 日本酒度 / + 5 酸度 / 1.8

權(かい) 養老酒造

アルコール分 / 20.5度
 原料米 / 美山錦
 精米歩合 / 55% 65%
 日本酒度 / + 2 酸度 / 1.9