編集 秋田銘醸株式会社
平成二十九年九月発行

みちのく つれづれ日記

2017年 夏

◆六月、みちのく湯沢は、暑い日と寒い日の差が大きく不穏な天気でした。梅雨入りしたと気象庁が宣言した七月は気温の高い日が多く、午後はスコールと表現したくなる様な強い雨が降り、亜熱帯の気候でした。

英国のEU離脱に続いて、アメリカのトランプ大統領が就任した世界情勢と同調するように気候も激しく変化しました。

日本各地は、今年も地震に続いて大雨と洪水に襲われています。自然を克服するのではなく自然と折り合いをつけて共存することを考える時期なのかもしれません。

◆我が社のHPで数年間に亘り、ブログ「週刊 鳥海山」で御嶽蔵（製造工場）から望む鳥海山の写真を掲載しています。見ている人の反応が不明なまま継続していましたが、七月下旬、意外な方面から連絡を頂きました。

NHK BSプレミアムの「新日本風土記」のポスターと葉書の制作会社から、九月十五日放送予定の番組に使いたいので、「鳥海山」の写真データを借りたいとのご要望でした。

嬉しい反応に、喜んでデータ提供の協力をする旨返答しました。

http://www.nhk.or.jp/fudoki/backnumber で、今までのポスターが見られるそうです。

◆もう一つ、夏バテ気味の弊社に、元気を回復させてくれるニュースが続きました。

七月二十八日に発表された「全国爛酒コンテスト2017」の審査結果です。出品数779点の上位30％が金賞、そのうち最上位5％が最高金賞と言う入賞基準です。我が社は9商品出品して、最高金賞1商品、金賞を7商品が受賞しました。

※弊社の受賞商品詳細は別掲。十二頁をご覧ください。

プレミアム爛酒部門（審査温度45℃）で、最高金賞を受賞した「美酒爛漫特別純米酒」は常温で飲むことを想定して造った酒ですが、45℃の爛で飲むと香りが引き立って旨味が増し、切れの良さが強調されます。

金賞受賞7商品の中で、お値打ち熱爛部門（審査温度55℃）の受賞酒「爛漫美酒パック」は、我が社の主力ロングセラー商品です。酒質第一の2級酒として、瓶詰め商品の時代から、爛漫ファンの皆様に長年ご愛飲頂いて居ります。

八月中旬、受賞酒で晩酌をしていると、うるさい位のミンミンゼミの鳴き声も声援の様に感じます。

（京野 記）

全国爛酒コンテスト2017

お値打ち熱爛部門 金賞受賞！

「爛漫美酒パック」1．8L詰
標準小売価格 1，724円
（消費税込）

呑みある記

特別寄稿
安部譲二さん

僕は天気のいい日は、杖を片手にトコトコトコトコ5000歩くらい歩きます。雨の日は傘を差すのが面倒なので出かけません。ポツポツくらいの雨でも道が滑りやすくなって転ぶと面倒なことになるので、女房殿が「止めたら?」なんて心配そうな顔で言うのですから、僕はもう歩いているだけで危なっかしい年寄りなのでしょう。

途中にビアホールや小料理屋があっても、僕は知らん顔をして歩き続けます。これはテレビに素敵な女優さんが映っても、ファンレターを書かないのと同じ、言ってみれば爺ぃの悟りというか心得みたいなもんでしょう。

思い切ってそれこそ清水の舞台からダイブするような、そんなことをしたって楽しいことや心が沸き立つようなことは、まず起きないと多年の経験で知り尽くしているからです。

歳を取ることは悲しいことで、恋や金儲けの現役からほとんど強制的に引退させられます。相談する友人もいないまま、独りで完成させた『必勝馬券術』も、それを活用して大儲けをしようという気がもう起きません。

剛力彩芽ちゃんにダイヤモンドの指輪を、宮崎あおいちゃんにタワーマンションのペントハウスを買ってあげるファイトも、なんとしたことか五年ほど前に消え失せてしまいました。

運転免許も返納し、強烈過ぎるほどあった自己顕示欲や征服願望もなくなって、今やただテコテコ歩くだけの、平和で無欲な年寄りになってしまったのです。

けど長生きしていいことが一つだけあります。どんなことを呟いても「アベ、いい加減にしろ、嘘をつくな」と文句を言う生き証人がほとんどいなくなったことです。本当でないことを妄想し言葉にするから僕は作家なのです。

今日も僕は、散歩が終わったら家で京野勉さんの「美酒爛漫」を、おちょこに五杯ぬる燗でささやかに楽しくやるんです。

らんまんラジオ寄席

特別寄稿
桂 南喬 師匠

『打ち上げの美酒』

新宿末広亭夜席トリの、千秋楽の口座をつとめて楽屋にもどってくる、「お疲れさまです」と仲間達が迎えてくれる。思わず口から漏れる「終わった」というひとり言、「さぁ呑みに行きましょう」心身ともに軽くなる（うれしくなる）瞬間です。馬鹿っ話で盛り上がり（こういう時芸の話は一切しません）、もう一軒行こうと表へ出ると、昼席の打ち上げの連中とばったり出逢う。

「何だい、まだ呑んでんのかよう」お互い大きな声で笑いころげる。もうこうなったら納まりがつきません。一団となってわいわいがやがや、御帰館がお定まりの午前様。打ち上げの酒というのは実にいいもんです。

真打昇進披露興行、中入りの後、高座へ毛氈を敷いて、ずらり先輩師匠方が並んで口上を言ってくれ、お客様と一緒になっての三本締め、そして最後に一席おしゃべりをする。場内いっぱいの拍手で幕が下りる。このあとまっすぐ家に帰れというほうが無理でしょう。後輩を連れて毎晩呑み歩いてました。十何日目かになってカミさんが楽屋に来て師匠に聞くんです。「師匠、真打披露というのは毎晩呑まなくちゃいけないんですか」あぁ何という事を—。それまでの師匠の口上が、「本人の努力はもとより、お客様の御贔屓が」と言っていたのが、「本人の自重はもとより」と変わってしまいました。でもご安心ください。その後もちゃんと飲んでますから。

お酒飲む人花なら蕾、
今日も咲け（酒）咲け（酒）、
明日も咲け（酒）
です。

【プロフィール】

桂 南喬（かつら なんきょう）
東京・中野出身　一九四七年生れ
一九六三年　三代目三遊亭金馬に入門（三遊亭 ゆたか）
一九六五年　二代目桂小南に入門。（桂 ゆたか）
一九六八年　二ツ目昇進。（桂 南笑）
一九七九年　真打昇進。（桂 南喬）
一九八九年　五代目 柳家小さん門下に。
第一回 NHK新人落語コンクール 優秀賞
第五十四回文化庁芸術祭 大賞

美酒爛漫サポーター　豪州駐在員

Ｃｈｉｅちゃんの豪州（オーストラリア）・メルボルン便り㉛

メルボルン爛漫活動報告

爛漫宣伝活動を始めてから増えたのは、私の酒量だけではありません。日本にいるときよりも日本各地の酒蔵の方と会う機会が多くなりました。

先日、在メルボルン総領事公邸で「Experience in japan」という、日本各地の物産を当地のシェフやソムリエ、レストラン経営者の方々に紹介する催事がありまして、爛漫では『爛漫特撰吟醸』を燗酒でお出ししました。

松永総領事のスピーチ

各地方の日本酒が提供されましたが、燗酒で出したのは、爛漫だけでした。

写真㊧「爛漫 特撰吟醸」燗酒を準備中。　写真㊥·㊨ 会場の様子

公邸内の写真：All by Shuhei さん

そこでお会いしたのが、愛媛県『山丹政宗』八木酒造部の八木社長、そして徳島県高鉾建設酒販事業部の酒井さん。お二人とも日本酒を世界に紹介するべく、文字通り一年中飛び回っている方です。

海外で「日本酒を広めるヒト」として同じ立場でお会いすると、会った瞬間から共通の言葉で話ができるんですね。そして特筆すべきはみなさん格好良い。期待やら挑戦やらをきちんと背負って、例えばプロのスポーツ選手が海外の大会に出るときに緊張や重圧さえ軽やかなエネルギーに換えて楽しんでいるような、そんな様子さえ見受けられます。

お二人に爛漫の燗酒を試飲してもらうときは少々緊張しました。『特撰吟醸』が美味しいお酒であることにはピカピカの自信がありますが、なにせ私のお燗の技術がまだまだ発展途上なものですから。

爛漫「特撰吟醸燗酒」をご紹介。

湯沢市「広寿し」さんの燗酒を舌で思い出しながら日々練習です！

※お酒のプロの方でも「お酒を温める」ということに対しては、「未知の領域」と感じている様子でしたが、興味を持たれる方が多かったです。

㊤「山丹政宗」の八木社長。

㊦「高鉾建設」酒販事業部の酒井さん。

駐在員 Ｃｈｉｅちゃんの略歴

大学在学中から、日本でＴＶリポーターを務めた後、２００１年に渡豪しました。

豪州の国営放送局で日本語放送アシスタントを務めましたが、現在は専業主婦で3児の母。

利き酒師の資格を持っています。

◆美酒爛漫が美味しく飲める店紹介

青森県八戸市南類家 「居酒屋　独航船」

工業と漁業の町八戸市。「居酒屋独航船」は八戸市民センターから南へ徒歩で約五分の南類家一丁目にあり、玄関正面に掛けてある〝まなぐ凧〟の暖簾が目を引きます。

お客さんから「大将」と呼ばれる、オーナーの東森さんは地元の料理店で修業した後、「独航船」を開店し、以来三十八年に亘って営業しています。店内には実際に使用していた船の舵輪や窓、ブイ（浮球）を飾るほど船が好きで、獲れたての新鮮な魚をお客様に美味しく食べてもらいたいという気持ちと、言葉の響きが好きで「独航船」という名前にしたそうです。

《地元八戸、季節の味》をモットーに、漁師をしている古い付き合いの友人から直接仕入れる三陸の新鮮な魚、最近はたまにしか行けないそうですが「大将」自ら採ってくる山菜を使った料理、豚肉の串焼き、揚げ物等、メニューが充実していて、地元はもちろん、県外からの常連客も多い繁盛店です。

大将お薦めの料理は、大きくて肉厚な〝イワシの竜田揚げ〟、新鮮でくせのない〝ほや刺し〟、秋には「サバの大トロ」と呼ばれるほど脂がのった「八戸前沖サバ」を使った自家製の〝しめサバ〟が絶品です。

写真㊨「イワシの竜田揚げ」
㊦㊧「ほや刺し」と爛漫生貯蔵酒。
㊦㊨「豚たん元から揚げ」

また、八戸港はイカの水揚げ量が日本一で、近海スルメイカが上がる時季には、獲れたてのイカがメニューに並びます。臭みの無い新鮮なイカのゴロ＝ワタ（腑）＝を入れた腑醤油で食べると、コリコリとした食感とコクのあるまろやかな味で、ついついお酒が進みます。

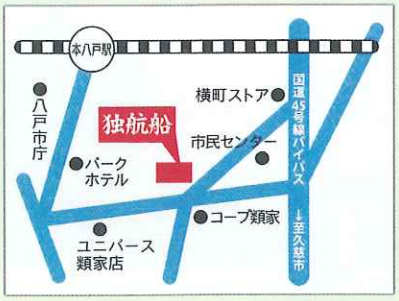
美酒爛漫のラインナップは、冷やでも燗でも美味しいと大将自らが味に惚れ込んだ「普通酒美酒パック」と、すっきり爽やかな味と香りの「生貯蔵酒」がお客さんからも好評です。長年提供している美酒爛漫は、料理とともに店の味として定着しています。

時間がある時には大好きな時代劇番組を見ているという人情味あふれる人柄の大将が、お客様を美味しい料理と楽しい会話でもてなしてくれる心温まる癒しの店です。

■ 居酒屋　独航船 ■

青森県八戸市南類家
1-2-18

電話 0178-44-3753



パック・カップで 当りが出たら…

ハッピー
当れば大吉!!
もう一本プレゼント

美酒爛漫のパックとカップに貼付されているシールをめくって運試し。
〝当り〟が出たらハッピー！
裏面記載の商品を１本差し上げます。

12月まで実施中！

酒蔵の四季【夏】

蔵内の清掃と機械設備のメンテナンス、そして押し粕の掘り出し作業

五月十九日の今期最後の新酒の火入れ作業（加熱殺菌）を終えた後、例年通り蔵内の清掃殺菌と機械設備のメンテナンスを始めました。

八月に季節商品の「昔ながらのにごり酒」の仕込みを始めるため、七月末から精米作業を開始します。蔵内の整備は丁寧且つ迅速に作業を進めなければなりません。

輸送用ポンプも台車から取り外して分解します。不具合が無いか内部をチェックして消耗部品は総て交換します。

今年は全国で大雨による被害が多く、九州豪雨で福岡と大分の両県で甚大な被害をもたらす要因となった「線状降水帯」が秋田にも被害をもたらしました。

七月二十二日から雨が降り始めた雨量が３００ミリを越え、平年の七月の一カ月分の１・５倍に相当する記録的な雨量となりました。また、一時間の最大雨量が観測史上最大を記録した地域もありました。

秋田県で一番大きな雄物川をはじめ県内各地で河川が氾濫して、各地に土砂災害や住宅の浸水被害が相次ぎ、当社のある湯沢市にも注意報が出されましたが、お陰様で被害はありませんでした。

七月二十五日には、県内の被害状況を心配しながら、熟成した押し粕（練り粕）の掘り出し作業を始めました。六月は平年の気温を下回る日があり心配しましたが、徐々に気温も上がりいつもの甘みのある柔らかい押し粕に仕上がりました。

←「押し粕」袋詰め作業中の社員。

★「押し粕」ご予約受付中！
詳細は20頁をご覧ください。

（飯塚勝彦 記）

「大吟醸 牡丹」が、ＧＯＬＤを受賞！

～ SAKE COMPETITION 2017【吟醸部門】～

年に一度の、世界一美味しい日本酒を決める≪SAKE COMPETITION 2017≫が開催され、美酒爛漫「大吟醸 牡丹」がGOLDを受賞しました。

「SAKE COMPETITION」は、日本酒の品質を正しく評価し、料理に合わせておいしい日本酒の選択基準を作りたいと始められた、**「日本一美味しい市販酒」**を決める日本酒だけのコンペティションです。

今回は海外からの出品を含む1,730点の日本酒が出品されました。

美酒爛漫「大吟醸 牡丹」は、大吟醸酒を含む【吟醸部門】で出品数１９６点中の５位で**ＧＯＬＤを受賞**しました。

受賞した「大吟醸 牡丹」は、極上の酒造好適米《山田錦》を精米歩合４０％まで贅沢に磨き、１０℃以下の低温でじっくり醸しました。果実のようなフルーティで華やかな香りと、上品な味わいが特徴です。

ＧＯＬＤ受賞酒「大吟醸 牡丹」を是非一度ご賞味下さい。

賞状

吟醸 部門 第５位
秋田銘醸株式会社 殿

貴社は SAKE COMPETITION 2017 総出品数 1730 点の中より吟醸部門において頭書の成績をおさめられましたのでその栄誉を称えこれを賞します

平成 29 年 6 月 5 日
SAKE COMPETITION 実行委員会

『大吟醸 牡丹』720ml 詰

標準小売価格（消費税込）2,601 円

今年も感謝の気持ちを込めて、美酒爛漫から

みちのく湯沢市 第十九回「街並美観賞」

～最優秀賞は竹本康子さん～

美酒爛漫は地球に優しい企業を目指しています。

美酒爛漫「街並美観賞」は、街並にきれいな花を飾り、通りかかる街の人々の心を和ませ、幸せな気持ちと潤いを与えてくださる方々を、その優しい心に感謝を込めて表彰するものです。

十九年目の今年も「有難うございます」の気持ちを込めて、次の方々を表彰しました。

最優秀賞

竹本　康子さん（7）湯沢市岡田町

竹本さんは「育てた花々のこぼれ種から発芽した苗を育て、開花した時が嬉しく楽しい」と話してくださいました。

優秀賞

伊藤エミ子さん（10）湯沢市湯の原

入賞

高橋美枝子さん（7）湯沢市若葉町
鈴木　節子さん（14）湯沢市表町
井上スエ子さん（10）湯沢市深堀字宮伝
高橋正子さん（4）湯沢市駒形字八面寺下谷地

※括弧内はこれまでの入賞回数

入選

高柳　康子さん　湯沢市北荒町
小野寺則子さん　湯沢市若葉町
高橋　幸子さん　湯沢市深堀渕の上
大日向良子さん　羽後町西馬音内福田
藤田　順一さん　湯沢市下院内字下馬場
中島　昭子さん　湯沢市清水町
管原由美子さん　羽後町西馬音内中町
佐藤恵美子さん　湯沢市前森
佐藤　軍治さん　湯沢市若葉町
遠田ミサ子さん　湯沢市相川
高橋　芳信さん　湯沢市駒形字八面袖沢
管原由美子さん　羽後町西馬音内川原田
平山　君子さん　湯沢市前森
高橋　友子さん　湯沢市柳町
内藤　幸夫さん　湯沢市小野字西堺
佐々木栄子さん　湯沢市清水町

（順不同）

今年もたくさんのご注文ありがとうございました。

発売期間限定
蔵元直送商品

本醸造　しぼりたて蔵囲い　720ml

新酒の香りが“まろやか”になり、味も“とろり”と熟成した、発売期間限定商品

「本醸造しぼりたて蔵囲い」は、日本酒好きにはたまらない旨さ…と
ご好評を賜わり、4,533本のご注文をいただきました。

◆クール宅急便で7~8月のご指定日にお届けするよう、発送手配完了いたしました。

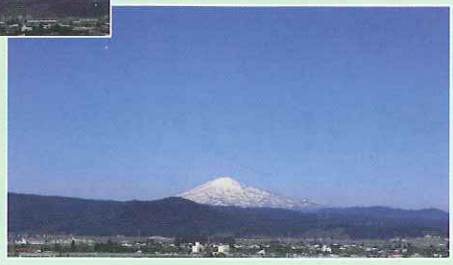
★来年も美味しいお酒をご用意しますので宜しくお願い申し上げます。

720ml詰2本セット
標準小売価格3,118円
（消費税・送料込み）

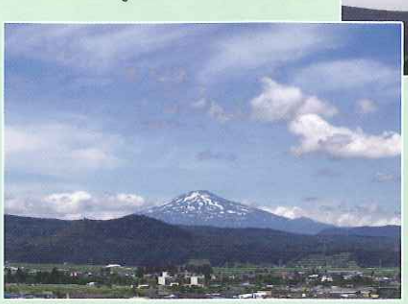
蔵元ブログ 六~八月【鳥海山】

爛漫ホームページ「蔵元ブログ」では、地元湯沢市の西に望む〝秋田富士〟とも呼ばれる『鳥海山』の姿をお届けしています。機会があればチェックして下さい。

六月六日（下）
久しぶりの好天。青空が気分をすっきりとさせてくれます。鳥海山の残雪の白と空の青の対比が印象的でした。



七月二十七日（上）
曇り空ですが、うっすらと姿を現しました。厚い雲が降りてきて鳥海山を覆ってしまいそうです。



八月二日（下）
爛漫御嶽蔵から望む鳥海山。流れ行く雲と、空の青さが、夏を感じさせます。

「燗酒で心を温めて」

特別寄稿　エッセイスト　葉石かおりさん

温かい酒は心をも震わす。

そんなことを感じたのは二十歳になったばかりのこと。初めてのスキーで友人とともに吹雪に見舞われ、コースアウトしてしまい、たどり着いたのは私たちが泊っていた宿からだいぶ離れた一軒の小さな民宿だった。助けを求めて民宿を訪ねると、まつ毛や前髪までが凍った私たちを見て、すぐに中へと招いてくれた。その時、「お茶より温まるから」と出してくれたのが燗酒だった。ひと口飲むと、四肢にぬくもりが行き渡る。手足に感覚が戻り始めた頃、大粒の涙があふれて止まらなくなってしまった。極度の不安と命の危険から解放された安堵感、そして何よりも見知らぬ私たちを助けてくれた人の優しさへの感謝からの涙だったのだろう。あの時飲んだ燗酒の温かさは今でも忘れない。

すっかり大人になった今、燗酒は季節問わずに飲むが、やはり秋の気配を感じる今からの出番が多くなる。中でもお気に入りなのが「全国燗酒コンテスト2017」プレミアム燗酒部門で最高金賞を受賞した『美酒爛漫　特別純米酒』だ。大吟醸クラスの精米スペックで、丁寧に醸したその味は、ふくよかの一言。華やかな香りをまといつつも、決して華美ではなく、米の旨味を前面に表す。冷やもうまいが、燗をつけるとなめらかさと、福々しい味が顔を出す。少し熱めにして、温度の変化による味の違いを楽しむのも一興である。

今はスキーをすることもなくなったが、『美酒爛漫　特別純米酒』を飲んでいると、雪の中でみつけた民宿の灯りを思い出す。燗酒のせいだろうか。目頭が少し熱くなった。

【葉石かおりさん　プロフィール】

エッセイスト・酒ジャーナリスト

全国の蔵を巡り、各メディアにコメント、コラムを寄せる。女性ならではの視点で、日本酒と料理のペアリングを提案。二〇一六年（社）ジャパン・サケ・アソシエーションを設立。サケ・エキスパートの認定講座を開催する。著書に「日本酒のいろは」、「うまい日本酒の選び方」など。

みちのく湯沢の風物

《秋田　夏の定番料理》

秋田ならではの、夏の定番料理をご紹介します。

【クジラかやき】

秋田県人が好むのはクジラの赤身ではなく、白い脂身を塩蔵したもので〝塩クジラ〟と呼ばれています。

この〝塩クジラ〟を使った味噌汁が秋田の夏料理の定番「クジラかやき」です。「クジラかやき」の脂肪分、塩分は厳しい夏の暑さを乗り切るエネルギー源です。

㊨クジラかやきの具材。

㊦味噌味のクジラかやき。

【じゅんさい】

じゅんさいは澄んだ淡水の池沼で育つ植物です。葉を覆う透明なゼリー状のぬめりが特徴で、つるりとしたのど越しとプリプリした食感の清涼感のある夏の味覚です。

じゅんさいにはポリフェノールが豊富に含まれ、生活習慣病、動脈硬化リスク軽減の効果も期待されている食材です。また、シワや肌のたるみを抑えるなど美容効果も期待されています。

酢の物やお吸い物、味噌汁でいただきます。

【えご】

えごは男鹿半島で採れる海藻「えご草」を、丁寧に洗い煮て作る、とても手のかかる料理です。見た感じはこんにゃくと似ていますが、独特の食感でご飯のおかず、酒の肴として食されます。

お盆には無くてならない料理で、食物繊維が豊富で、さっぱりとした味わいで身体にやさしい料理です。

味噌汁や酢の物がお勧めです。

酒と人

～絆つながり～訪問記

秘湯 湯ノ沢温泉「日勝館」を訪ねました。

湯沢市院内地区は、「院内銀山」で栄えた地域です。最盛期には、銀産出量日本一を誇り、国内最大の銀山として全国から技術者や労働者などが集まり、城下町久保田（現在の秋田市）を凌ぐほどでした。

当時は江戸や大坂から芸子や落語家など娯楽関係の人々もたくさん訪れ、「出羽の都」と呼ばれるほどの繁栄を誇り、大きな消費力は湯沢に酒造業が生まれた所以でもあります。

今回、私が訪れたのは、院内地区にある〝秘湯 小町の隠れ宿〟「湯ノ沢温泉 日勝館」です。美酒爛漫本社から国道１３号線を山形方向に向かって、車で三十分ほどにある目印の看板を左折して３キロのところにあります。

舗装した３キロとは違い山道の３キロは遠く感じますが、それでも訪れたい温泉です。

湯ノ沢温泉までの山道の途中にある源泉販売機には、ボトルやタンク持参で〝温泉水〟を汲みに来ているのは、近所の常連さんだけでなく、遠方から足を運ぶ方も多い〝名湯〟です。

《湯ノ沢温泉源泉販売機》10ℓ１００円

※「湯ノ沢温泉」の源泉は、「日勝館」と源泉販売機のみです。

山道を進み、沢口まで行くと、「日勝館」が見えてきました。緑に囲まれ、まさに〝秘湯〟という感じです。

山の中に〝ほっこり〟佇む温泉宿です。

「日勝館」の女将さん、鎌田直美さんからお話を伺いました。

気さくで人当たりの良い、聞き上手な直美さん。きっと小さい頃から宿に生まれ育ち、後を継いだのかと思いましたら、「女将さん業は、まだ十年ちょっとなんです」と、笑顔をのぞかせました。

直美さんは、生まれも育ちも秋田市。お勤め時代にサラリーマンである旦那さんと知り合いましたが、結婚するまで温泉宿の跡継ぎとは知らなかったそうです。その後、旦那さんの転勤を機に旅館を継ぐことになった直美さんは、女将さん業を一から勉強したそうです。当時、上のお子さんがまだ生後二ヶ月だったとのこと。〝女将さん業〟と〝子育て〟の両立は大変なことだったと思います。

女将さんが、ずっと心がけてきたことは〝入浴だけのお客様も、宿泊のお客様も同じように分け隔てなく接する〟ということ。お客様にもそのことが伝わるからこそ常連さんが多いのでしょう。

また、泉質について「皮膚の老廃物、角栓は酸性です。湯ノ沢温泉の湯は、アルカリ性なので中和して肌の汚れを溶かすから〝肌が綺麗になるんです〟」と、教えてくださいました。

さらに、「日勝館は、このお湯だから続けて来られたのだと思う。この無色透明な湯は日本一きれいだと思うんです。」と、きらきらした笑顔で話してくれました。

畑違いのことを一からやり、まるでこの環境に生まれ育ったかのような接客は、私には直美さんの天職のように思えました。今は少し余裕も持てるようになり、時間がある時は子供たちの野球応援が一番の楽しみだそうです。

後日、再び「日勝館」を訪れ、温泉に入って来ました。廊下には明治時代に建てられた「日勝館」の歴史（現在３棟目）や当時の院内の案内

図がありました。そばにある冷蔵庫には、嬉しいことに「らんまんカップ」と「生貯蔵酒」が並んでいます。

廊下の掲示物は「日勝館」の歴史を知ることが出来ます。

㊦ずらり並んだ「らんまんカップ」

暖簾をくぐり、お風呂場に入ると〝お湯の透明さ〟に思わず声が出ます。お風呂からの眺めも良く、開放感でいっぱいになります。

湯ノ沢温泉は、無色透明で、肌に優しいアルカリ性の泉質です。

とてもやわらかいお湯で、やさしく包まれているかのようです。飲用できる源泉は（pH９・６）と、かなりの高アルカリ泉です。普段は苦手なのですが、取材時に聞いた評判とあまりに澄んだ温泉に誘惑されて、湧き出る源泉をひと口飲んでみました。高アルカリの軟水は、とってもやわらかくて飲みやすく〝おいしい〟と感じました。

私が訪れたのは八月の暑い日でしたが40℃ほどのぬるいお湯なので、半身浴や長湯で体の芯まで温めても湯上がりはさっぱり爽快です。温泉好きの私も大満足。この季節には最高の温泉でした。

帰りに販売機で《源泉》を買って帰りました。飲用はもちろん、野菜スープや、枝豆・とうもろこしも茹でてみました。野菜がほくほくして優しい味になったような気がしましたし、豆やとうもろこしは色よくゆであがった気がしました。

十数年ぶりに訪れましたが、湯質の良さに感動しました。

突然の取材を快く引き受けてくださった直美さん。貴重なお話と、楽しいひと時をありがとうございました。

今回、美酒爛漫を気に入っていただき、美酒倶楽部にもご入会いただきました。また、手土産でご紹介した、「はじける林檎のスパークリング Ringo」も大変気に入ってくださり、新しく置いていただけることになりました。

「日勝館」にお出かけの際には、「美酒爛漫の酒蔵見学」も旅程に加えていただけると嬉しいです。皆様のお越しをお待ちしております。

（藤原里実 記）

★ ★

湯ノ沢温泉「日勝館」

〒019-0112
秋田県湯沢市下院内字湯ノ尻山
湯ノ沢国有林地内
電話 0183-52-4129
【営業期間 5月1日～11月20日】
◎冬季連絡先（鎌田 様）
電 話 0183-52-3286
携帯電話 090-7661-9221

湯ノ沢温泉

「湯ノ沢温泉」は、昔から皮膚の湯として知られており〝後三年の役から帰途、源義家がこの湯に傷兵を休ませた〟との伝承が残っているほど歴史のある温泉。源泉かけ流しで加温・加水なし。40℃のぬるめの温泉で、無色透明なアルカリ性のお湯は皮膚病に効くと昔から評判です。pH９・６のアルカリ温泉は、秋田県でも1、2軒しかなく、その中でも保健所の許可を得て〝飲める温泉〟と名乗れるのは「日勝館」だけだそうです。

実験 何年か前、秋田大学の研究で、糖尿病のマウス3匹に《湯ノ沢温泉の源泉》を一定期間自由に飲ませたところ、高かった血糖値が3匹とも正常値に下がった、という研究結果も出ているそうです。

「美酒爛漫」社員有志が無農薬（自然栽培）米作りに挑戦シリーズ㉛

食の安全を求めて 皆で始めて〝七年目〟です

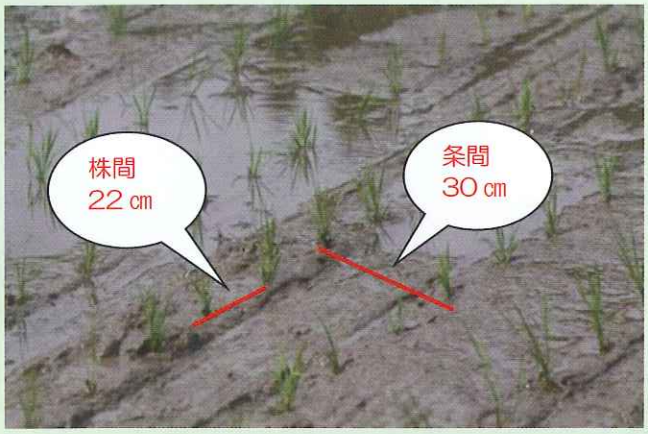
爛漫の社員有志が、農薬も化学肥料も使用しない《自然栽培米農法》の米作りを始めて七年目。

今年も、地主の長瀬さんが育ててくれた「コシヒカリ」の苗が順調に生育して、五月十九日に田植えを行いました。好天にも恵まれて、作業は2時間ほどで終了しました。田植え機のオペレーターは、長瀬良太さんです。

長瀬良太さんによる田植え作業が順調に進みました。

機械による田植え作業が終わると、機械で植えられない箇所に苗を補植します。長瀬さんの奥さんが、丁寧に補植してくれました。

今年も昨年同様、植え付け株数は五十株です。



田植えは、苗を数本ずつまとめた「株」を一箇所に植えます。五十株植えとは1坪（3・3㎡）当たり、苗を五十株植える事です。通常栽培の米農家では、株間は18㎝で六十株植えています。私たちの自然栽培米は、株間を4㎝広げて植えることで風通しを良くし、また除草が容易に出来るようにしています。

五月下旬、1回目の除草作業を行いました。除草機が、大活躍する時期になりました。

六月上旬、2回目の除草作業です。昨年から、株間の雑草を取り除く作業は、「草かき鍬」を使って、手作業で行っています。

株間は除草機が通れないため、草かき専用の鍬を使う手作業で、稲を傷付けないように丁寧に草かきをして雑草を条間にかき集めます。

六月下旬、五回目の除草作業を行いました。

七月中旬、田んぼの中干しを行いました。

中干しは、田んぼの中のガスを抜き、酸素が入るように水を落とします。稲の根腐れを抑制し、田面を硬化させる効果があります。

七月下旬、稲も順調に生育し心配された「いもち病」の兆候も見られません。

稲穂が顔を出す前の、八月初旬から中旬にかけて「ノビエ取り作業」を行います。

八月二十二日、稲穂が顔を出し始めました。

これから秋の収穫まで、水の管理とカメムシ対策を講じ地元生産農家の応援を受けながら社員有志と一緒に〝安心して食べられる米〟作りを続けていきます。

（高橋俊市　記）

★次号では、収穫のご報告をさせていただきます。

どうぞ、お楽しみに！

◆美酒爛漫“らんまんラジオ寄席”公開録音のご案内◆

今年で43年目を迎える、美酒爛漫がお送りする『らんまんラジオ寄席』は、ＴＢＳラジオをキーステーションに各地で放送される長寿番組として皆様から親しまれています。美酒爛漫をご愛顧いただいております皆様への感謝の気持ちを込めて、これからも番組提供を続けてまいります。

＊2017年9月～2018年3月公開録音≪入場整理券≫を抽選でプレゼント！

公開録音入場ご希望の美酒倶楽部会員様は、電話 0183 - 73 - 3161、または、
弊社ホームページ http://www.ranman.co.jp で、お申し込み下さい。

※ご希望者多数の場合は抽選で、≪入場整理券≫を差し上げます。

公開録音入場整理券見本

＊ラジオ寄席公開録音日程＊

２０１７年　９月２４日（日）ＴＢＳ第一スタジオ（東京都/赤坂）
２０１７年１０月２２日（日）ＴＢＳ放送センター（東京都/赤坂）
２０１７年１１月１２日（日）ＴＢＳ放送センター（東京都/赤坂）
２０１７年１２月１０日（日）ＴＢＳ放送センター（東京都/赤坂）
２０１８年　１月２８日（日）東京エレクトロンホール宮城（宮城県/仙台市）
２０１８年　２月１１日（日）秋田県民会館（秋田県/秋田市）
２０１８年　３月　４日（日）ＴＢＳ放送センター（東京都/赤坂）

＊美酒爛漫“らんまんラジオ寄席”放送予定＊

放送日時：２０１７年１０月～２０１８年３月　毎週日曜２０：００～２０：５５
放 送 局：ＴＢＳラジオ・東北放送・秋田放送・岩手放送（１０月～３月）
　　青森放送・新潟放送（１０月～１２月）

「全国燗酒コンテスト2017」プレミアム燗酒部門において「美酒爛漫 特別純米酒」が「最高金賞」を受賞！

同部門、及び他部門において、爛漫7商品が金賞を受賞！

燗をして旨い酒を決める「全国燗酒コンテスト2017」が開催され「美酒爛漫 特別純米酒」が【プレミアム燗酒部門】において最高金賞を受賞しました。

「全国燗酒コンテスト2017」には、253社から779点と過去最高の出品数があり、世界最大かつ唯一の燗酒専門のコンテストとなりました。コンテストは4部門に分けられ、各部門上位30％が金賞、うち最上位5％が最高金賞と設定されています。

美酒爛漫は【プレミアム燗酒部門】で「特別純米酒」が最高金賞を受賞したほか、同部門で「純米大吟醸唐獅子」と「みちのく吟醸花爛漫」が金賞を受賞。他の2部門【お値打ちぬる燗部門】、【お値打ち熱燗部門】においても5商品が金賞を受賞して合計7商品が金賞を受賞しました。

最高金賞を受賞した「美酒爛漫特別純米酒」は、六月より販売を開始し、皆様から大変ご好評をいただいている、〝秋田美人を育む大地のテロワール（地域特性）〟から生まれた商品です。

原料米には、爛漫と秋田県が五年をかけて共同開発した醸造適性に優れた醸造用米「ぎんさん」を使用。精米歩合50％と高精白した原料米を、秋田県が開発した〝フルーティーな吟醸香と長期貯蔵でも香りの変化を抑えてフレッシュ感を維持する〟ことを可能にした、純米・吟醸用の「AKITA雪国酵母」を使用して丁寧に仕込みました。華やかな香りとフレッシュ感の中にある切れの良さが特徴です。

【お値打ちぬる燗部門】の金賞受賞酒は「香り爛漫純米吟醸」「香り爛漫純米酒」「純米酒まなぐ凧」。【お値打ち熱燗部門】の受賞酒は「本醸造辛口」「普通酒美酒パック」です。

これからの時期は燗酒が美味しい季節です。

お好きな温度で楽しめる燗酒は、冷酒のように冷たいものを体温近くの温度まで上げるエネルギーは必要ないので、〝体が疲れにくい〟という効果もあります。

美酒爛漫の「全国燗酒コンテスト」受賞酒で〝体にやさしい〟燗酒をお試しください！

★金賞を受賞した商品

【プレミアム燗酒部門】　【お値打ちぬる燗部門】　【お値打ち熱燗部門】

●商品に関するお問い合わせは、美酒爛漫までどうぞ。
フリーダイヤル
0120-73-5544

プレミアム燗酒部門	価格体系：720ml/1,100円 or 1.8L/2,200円（税別）超　審査温度：45℃	
最高金賞	美酒爛漫 特別純米酒 720ml	1,350円（消費税込）
金賞	純米大吟醸 唐獅子 720ml	2,601円（消費税込）
金賞	みちのく吟醸 花爛漫 1.8L/720ml	2,660円/1,386円（消費税込）
お値打ちぬる燗部門	価格体系：720ml/1,100円 or 1.8L/2,200円（税別）以下　審査温度：45℃	
金賞	香り爛漫 純米吟醸 720ml	1,080円（消費税込）
金賞	香り爛漫 純米酒 720ml	850円（消費税込）
金賞	純米酒 まなぐ凧 1.8L/720ml	1,944円/865円（消費税込）
お値打ち熱燗部門	価格体系：720ml/1,100円 or 1.8L/2,200円（税別）以下　審査温度：55℃	
金賞	本醸造 辛口 1.8L	2,017円（消費税込）
金賞	普通酒 美酒パック 1.8L	1,724円（消費税込）

大好評！季節商品ご案内

≪季節限定販売商品①≫

9月14日販売開始！

“酵母”と“アミノ酸”をたっぷり含んだ

季節限定醸造「むかしながらの にごり酒」

180ml　300ml

9月１４日から来年２月までの出荷期間限定販売！

今年も“とろりと濃厚な甘味”と“滑らかな口当たり”が特徴の季節限定商品、美酒爛漫「むかしながらの にごり酒」を発売いたします。
容量は、持ち運びに便利な 180ml カップ、飲み切りサイズの 300ml 壜、冷蔵庫にピッタリ 720ml 壜、大人数で楽しむ 1.8L 壜を取り揃えました。
お好みの容量をお選びください！

720ml　1.8L

季節の風味をお楽しみください！

180ml～1.8L まで、お好みの容量が選べます！

◆ 酒　質 ◆		◆標準小売価格◆（消費税込）	
アルコール度	15 度以上 16 度未満	1.8 L　壜	1,９６９円
酒度メーター	−20 ～ −25	720ml　壜	９８２円
酸　　度	1.2	300ml　壜	４３６円
アミノ酸度	1.5	180ml カップ	２４５円

《季節限定販売商品②》

新酒しぼりたて
新酒ふなばしり

十一月中旬より販売！

九月十四日より出荷開始の「にごり酒」に続く《季節限定販売商品》は十月に仕込みが始まる〝新酒しぼりたて〟と〝新酒ふなばしり〟です。それぞれ搾りが始まる十一月中旬より販売の予定です。

《新酒しぼりたて》は、発酵した醪（もろみ）を、酒槽（さかぶね＝圧搾機）で搾り、槽口（ふなくち）に溢れ出た新酒を壜詰めして、美味しさを閉じ込めてお届けします。

《新酒ふなばしり》には、淡く醪（もろみ）が溶け込んで濁りがあります。しぼりたての風味を、この淡い濁りごと壜詰めしてお届けします。

「しぼりたて」の、新鮮でみずみずしい香味をご期待下さい！

★ご予約受付け中！

0120-73-5544 まで。

《新酒しぼりたて》

1・8L壜

720ml壜

300ml壜

◆標準小売価格（消費税込）

1.8L詰	720ml詰	300ml詰
2,２７４円	１,０３２円	４９１円

《新酒ふなばしり》

1・8L壜

720ml壜

◆標準小売価格（消費税込）

1.8L詰	720ml詰
2,２７４円	１,０３２円

●商品に関するお問合せは美酒爛漫まで。
フリーダイヤル 0120-73-5544

イベントのご案内

毎月行っている、成田空港出国モール内免税店での試飲即売会、その他、九月から十一月にかけて美酒爛漫が参加する、首都圏および秋田県で開催されるイベントを以下にご案内いたします。
皆様のお越しを、お待ちしています。

【首都圏】
- 成田空港内免税店 試飲即売会
- 京急秋田フェア「あきたのお米と食を楽しむ女子会」
- 東北六県「魂の酒まつり2017」
- 伊勢丹 松戸店 試飲即売会

【秋田県】
- 「秋田の酒を楽しむ会」
- 「秋田醸しまつり2017」

開催場所、日時詳細は下記の通りです。試飲即売会以外は、参加費が必要ですので、ご注意ください。

成田空港ターミナルで、試飲即売会を実施！

美酒爛漫は、成田空港第二ターミナルの出国モール内免税店で、「試飲即売会」を行います。商品は、大吟醸酒を中心に取り揃えています。海外旅行にお出かけのご予定のある方は、どうぞお立ち寄りください。お土産にもどうぞ。

① 9月22日（金）～ 25日（月） 午前8時 ～ 午後6時
開催場所：「 Fa-So-La 」サテライト店

② 9月29日（金）～ 10月2日（月） 午前8時 ～ 午後6時
開催場所：「 AKIHABARA 」本 館

✈いずれも、成田空港 第二ターミナル 出国審査後の免税エリア。

成田空港ターミナル「試飲即売会」今後の予定

引き続き、以下の日程で成田空港出国審査後の免税エリアにて「試飲即売会」を行います。
※実施店舗は現在までのところ未定ですが、決まり次第、HP、メルマガで告知します。

予定 ① 10月20日（金）～ 23日（月） 午前8時 ～ 午後6時
予定 ② 10月27日（金）～ 30日（月） 午前8時 ～ 午後6時
予定 ③ 11月10日（金）～ 13日（月） 午前8時 ～ 午後6時
予定 ④ 11月17日（金）～ 20日（月） 午前8時 ～ 午後6時

秋田県酒造協同組合主催「秋田の酒を楽しむ会」

10 月1日、秋田県で全県一斉に「秋田の日本酒で乾杯」を行うのに合わせ、「秋田の酒を楽しむ会」を開催します。17 時 30 分には全県一斉に「秋田の日本酒で乾杯！」をしましょう！

開催場所：**ホテルメトロポリタン秋田**（秋田県秋田市中通 7-2-1）
開催日時：**10月1日 （日）午後7時 ～ 9時**
会　　費：**5,000円**（おつまみ弁当付、立食スタイル：定員 300 名）

※詳細は http://www.osake.or.jp/info/170718_tanoshimukai.html

京急秋田フェア「あきたのお米と食を楽しむ女子会」

「お米を食べて、美味しく、美しく」をテーマに新米の「秋田県産あきたこまち あきた eco らいす」や秋田県ご当地料理、秋田県のお酒をお楽しみいただきながら、お米の素晴らしさを再発見していただく、**女性限定**のイベント。お一人さま 4,000 円（税込）※ 飲み放題・おみやげ付き

開催場所：**秋田県産品ショップ&ダイニング「あきた美彩館」**
東京都港区高輪 4-10-8（ウィング高輪 WEST-Ⅲ 1 階）
開催日時：**10 月 6 日（木） 午後 7 時 ～ 9 時**
※当日、満２０歳以上の女性に限る。

※詳細は http://www.keikyu.co.jp/company/news/2016/20160906HP_16109KO.html

「東北六県 魂の酒まつり 2017」

東日本大震災からの復興に対するご支援に感謝し、東北六県の１３０余りの蔵元が自慢のお酒を出品します。蔵元約８０社が出店し、お集まりいただいた皆様との交流を深めます。

開催場所：**ベルサール東京日本橋 地下２階 イベントホール**
開催日時：**10 月 9 日（月･祝） 第1部 12：00 ～ 14：00**（定員 700 人）
第2部 15：30 ～ 17：30（定員 700 人）
参 加 料：**お一人様 6,000円**（税込）※立食形式、おつまみ弁当付き。

※詳細は http://www.miyagisake.jp/6spilit/info2017.html

「秋田醸しまつり 2017」

秋田が誇る、お酒、味噌、醤油、麹等の醗酵食品や、ご当地グルメが大集合！県内多数の日本酒の唎酒ができます！

開催場所：**秋田拠点センター アルヴェ**
秋田県秋田市東通仲町 4-1（蔵元ブースは1F、2F）
開催日時：**10 月 28 日（土）～ 29 日（日） 午前 11 時 ～ 午後５時**
（29 日は、午後４時まで）
※利き酒ブース チケット 前売り2,000円（当日2,500円）
試飲用おちょこ＋醸し創作料理１品とお取替え。

伊勢丹/松戸店「酒売り場」で〝美酒爛漫 試飲即売会〟開催！

11 月、伊勢丹松戸店 地階「酒売り場」に於いて**「美酒爛漫 試飲即売会」**を開催いたします。「全国燗酒コンテスト 2017」で最高金賞･金賞を受賞した商品を中心に、商品を取り揃えて、皆様のお越しをお待ちしています。

※商品には限りがございますので、お早目にお越しください。

開催場所：**伊勢丹 松戸店 地階「酒売り場」**
開 催 日：**11 月 22 日（水）～ 11 月 28 日（火）**
営業時間：**午前 10 時 ～ 午後７時まで**

みちのく湯沢 「秋」のイベント情報

【全国まるごと うどんエキスポ】と、【美酒爛漫の酒蔵開放】

9月30日～10月1日の2日間【全国まるごとうどんエキスポ2017】が開催されます。

期間中の9月30日、「美酒爛漫」は酒蔵を開放します。

「全国うどんエキスポ」は、日本三大うどんのひとつ《稲庭うどん》の地元湯沢市に全国各地のうどんを集結して、「うどん」の食文化を通じて地域の垣根を超えた連携を生みたいと始められた「食のイベント」です。

2011年から開催されて今年で7回を迎えます。昨年は2日間で約11万5千人が来場されました。

イベントでは、来場者の投票によって「ご当地うどん」のナンバーワンを決める「ご当地うどんグランプリ」、音で湯沢を味わう「まるごと湯沢ミュージックストリート2017」等も行われます。

美酒爛漫では今年もこのイベントとタイアップして、9月30日（土）に酒蔵を開放します。

⇓酒蔵内は順路に従い、ご自由に見学いただけます。

⇓「櫂つき体験」

お酒が出来るまでの各工程の見学の他、にごり酒、ひやおろしなどの季節商品販売、美酒爛漫のいろいろな酒が試飲できる「試飲コーナー」、〝蔵人気分で〟仕込み体験ができる「櫂つき体験コーナー」、記念撮影した写真で〝あなただけの酒〟をその場で作成する「特別限定オリジナルラベル酒」販売など、各種イベントをご用意して皆様のお越しをお待ちしています。

ご予約なしで酒蔵見学が楽しめますので、「全国うどんエキスポ」にお越しの際には「美酒爛漫の酒蔵開放」にもお出でください。

【全国まるごとうどんエキスポ2017】

メイン会場
湯沢市役所駐車場とその周辺

開催期間と開催時間
平成二十九年九月三十日（土）～
十月一日（日）の二日間
九月三十日　午前十時～午後六時
十月一日　午前十時～午後五時

お問い合わせ先
全国まるごとうどんEXPO
実行委員会
※事務局　湯沢商工会議所内
電　話　0183-73-6111
FAX　0183-73-2900

【美酒爛漫　酒蔵開放】

開催日と開催時間
平成二十九年九月三十日（土）
午前十時～午後四時（受付は三時迄）

お問い合わせ先
秋田銘醸株式会社　総務課まで。
電　話　0183-73-3161

【全国まるごとうどんエキスポ】会場から【美酒爛漫酒蔵】迄は、徒歩5分。
※駐車場も完備しています。

華やかな香りとまろやかな味わい 「香り爛漫　純米酒」 発売から二年！

【全国爛酒コンテスト2017】〝お値打ちぬる燗部門〟で 金賞受賞！

〝フルーティな香り〟の新しい味わいが、皆様から大変ご好評をいただいております、発売から二年を迎えた「香り爛漫　純米酒」は【ワイングラスで美味しい日本酒アワード2016】金賞受賞に続き、【全国爛酒コンテスト2017】〝お値打ちぬる燗部門〟においても金賞を受賞致しました。

冷やでも、ぬる燗でも美味しく飲めるオールマイティな「純米酒」です。

〝冷やして〟ワイングラスに注ぐと、マスカットや洋ナシのようなフルーティな香りがひろがり、まろやかで軽快な、瑞々しさ溢れる味わいです。

〝ぬる燗〟にしても、のど越し滑らかで、華やかな香りがそこなわれることなく、まろやかな香りと風味を楽しめます。

～お手頃価格でちょっと贅沢～

「香り爛漫　純米酒」を、燗酒でもお楽しみください。

◆標準小売価格（消費税込）850円

みちのくの紅葉が楽しめる温泉郷

秋の行楽、温泉旅行をご計画中の皆様に、美酒爛漫お薦めの〝紅葉が楽しめる、温泉郷〟をご紹介します。

★小安温泉郷

小安峡渓谷の紅葉と皆瀬川の大噴湯の、コントラストが楽しめます。

皆瀬川大噴湯 →

↓不動滝

★秋ノ宮温泉郷

県内最古の温泉と言われる山間の温泉郷。紅葉は日本紅葉百選にも選ばれています。

→湯の又大滝

美酒爛漫 酒蔵情報

九月三十日（土）は、事前のご予約なしで酒蔵をご見学いただける《酒蔵開放》を実施いたしますが、美酒爛漫では四季を問わず、いつでもご見学が可能です。

秋の行楽に併せて、ぜひ「美酒爛漫の酒蔵見学」もお楽しみください。お待ちしております。

※ご見学は事前のご予約をお願い致します。

【酒蔵見学のご予約は、総務課まで】

電　話　0183-73-3161

Eメール　ranman@ranman.co.jp

※爛漫ホームページからもお申込みいただけます。

http://www.ranman.co.jp

- 酒蔵をご見学いただけるのは、平日 午前9時11時と、午後1時～4時 です。
- 土曜日のご見学は4日前までにご予約下さい。

紅葉の名所「**小安温泉郷**」で、美酒爛漫が飲める旅館をご紹介します。

この秋は、みちのくの紅葉見物、美酒爛漫の酒蔵見学、そして温泉で美酒爛漫とともにくつろぐ旅にお出掛けください。

松葉館
湯沢市皆瀬湯元50-1
電話 0183-47-5019

湯の宿 元湯くらぶ
湯沢市皆瀬字湯元100-1
電話 0183-47-5151

やどや 鳳
湯沢市皆瀬字小湯ノ上5-12
電話 0183-47-5209

こまくさ
湯沢市皆瀬字小湯ノ上47-1
電話 0183-47-5181

秋仙
湯沢市皆瀬字小湯ノ上20-5
電話 0183-47-5800

阿部旅館
湯沢市皆瀬字小安奥山国有林34
電話 0183-47-5102

鶴峰館
湯沢市皆瀬字小湯ノ上3-14
電話 0183-47-5335

旅館 多郎兵衛
湯沢市皆瀬字湯元121-5
電話 0183-47-5016

※宿泊のご予約・お問合せは、各旅館にご連絡下さい。

見学者様ご紹介

美酒爛漫の
酒蔵見学にお出でいただき
有難うございました！

㊦ 6月5日 神奈川県よりお越しの、塚本様

㊦ 6月3日 神奈川県よりお越しの、小田嶋様 ご一行

㊦ 7月19日 北海道よりお越しの、釧路市議会 ご一行様

㊦ 6月12日 北海道よりお越しの、中野様 ご一行

㊦ 7月18日 横手市大森町よりお越しの、
横手市食生活改善推進協議会 大森支部 ご一行様

酒蔵見学に来られた皆様に喜ばれている休憩所《笑談室》で、酒蔵の雰囲気を味わいながらゆっくりと、お寛ぎいただきました。

← 休憩所《笑談室》入口。

㊦ 8月2日
宮城県よりお越しの、
古内三山講 ご一行様

㊦ 7月21日
宮城県からお越しの
JA みどりの小牛田地区
実行組合長 ご一行様

美酒倶楽部会員様限定 特売情報！

「美酒倶楽部会員様限定」で、メールマガジンでご案内した『お買い得商品』を、以下通りご紹介します。

◎ご注文は、フリーダイヤル、またはネットショップでどうぞ。

★フリーダイヤルは、0120-73-5544へ。

★ネットショップご利用の方は、美酒爛漫のホームページからどうぞ。
http://www.ranman.co.jp/

※送料無料地域は、沖縄・離島を除きますことをご了承ください。

ストレス対策に、食前酒にもお勧め。

【発芽玄米酒GABA 300ml】

◆標準小売価格（消費税込） 508円

◆6本ご購入で5% OFF。さらに、送料無料でお届け、継続中。

6本ご購入で 2,896円

安心安全の健康志向商品。契約栽培の「無農薬有機米あきたこまち」を100%使用。

【とびっきり自然な純米酒】

◆標準小売価格（消費税込）

1.8L詰 2,776円

720ml詰 1,326円

1・8L壜　720ml壜

◆2本ご購入いただくと、送料無料でお届けします。（継続中）

1.8L2本ご購入で、5,552円

720ml2本ご購入で、2,652円

原料米は秋田県南部湯沢雄勝産。契約栽培で生産履歴がはっきり分かる「あきたこまち」を100%使用。〝まるごと秋田〟で安心・安全！

【純米酒　まなぐ凧】

◆標準小売価格（消費税込）

1.8L詰 1,944円

◆2本ご購入いただくと、送料無料でお届けします。（継続中）

2本ご購入で、3,888円

年月の経過を糧にして、香り高くまろやかな風味が、さらに深みを増しました。極まりのない宇宙の如く無疆（無限）に広がる味わい。

〝長期熟成〟

【本格焼酎　無疆爛漫】 むきょうらんまん

◆標準小売価格（消費税込）

720ml詰 1,728円

◆2本ご購入いただくと、送料無料でお届けします。（継続中）

2本ご購入で 3,456円

『大吟醸二十年貯蔵　完熟美酒』は低温管理して、味と香りに深みを増した平成元年～平成6年醸造の大吟醸酒（古酒）をブレンドしたプレミアム古酒。

香気成分のエキスパート、東京農大の戸枝教授の分析によると、二十年間のエージングで「吟醸香もしっかりと、まろやかで、かつ端麗な飲み口。古酒ならではの独特の深みが味わえる」と評価されました。常温でも、また人肌の燗でも、スッキリした旨い酒です。低温管理していた味を損なわないように、商品は〝クール宅急便〟でお届けします！

《大吟醸酒》を二十年以上低温熟成！

【大吟醸二十年貯蔵　完熟美酒】

◆標準小売価格（消費税込）

720ml詰 8,640円

日本酒度 ＋4

アルコール分 17度以上18度未満

原料米 山田錦

精米歩合※ 40％

※米を削って残った芯の割合で表示。

◆送料無料、クール宅急便でお届けします。

濃醇でまろやかな『原酒湯沢』は、冷やしてさらに旨い！
「日本酒サムライロック」や「日本酒ハイボール」で〝日本酒クールスタイル〟をお試しください！

【本醸造　原酒湯沢】

◆標準小売価格（消費税込）
720ml詰　1，281円

◆9月末日まで、2本以上ご購入いただくと、送料無料でお届けします。
2本ご購入で、2，562円

上から順に、ライムを搾った〝日本酒サムライロック〟、炭酸割りの〝日本酒ハイボール〟、日本茶で割る〝緑茶割り〟。

夏を越して、酒が旨くなる九月以降に外気と同温程度に冷めた酒を「樽詰め出荷」することを「ひやおろし」と言ったそうです。
今風に言うと「常温」、粋に言うと「ひや（冷）」で〝キューッと一杯〟やるのにおあつらえ向きの季節です。
寒仕込みの新酒がひと夏越して飲み頃になった《本醸造辛口酒》をどうぞ。

【本醸造辛口　ひやおろし】
100本 限定販売！

◆標準小売価格（消費税込）
720ml詰　1，056円

◆数量限定！お早めにどうぞ。
3本ご購入いただくと、送料無料でお届けします。
3本ご購入で、3，168円

美酒爛漫の新鮮な酒粕を減圧蒸留して生成した「カストリ焼酎」を、杉樽で寝かせた『杉の精』と、樫（オーク）樽で寝かせた『琥珀の泉』。
それぞれの樽で醸し出された風味の違いを飲みくらべてお楽しみ下さい！
〝杉樽熟成「杉の精」と樫樽熟成「琥珀の泉」の飲みくらべ〟

【熟成焼酎　飲みくらべセット】

◆標準小売価格（消費税込）
720ml詰　2本組　1，933円

◆50セット限定で、「ロックグラス」をプレゼント！
他商品との組合せでも5千円以上のご購入で、送料無料でお届けします。

贅沢に米を削って仕込む〝美酒爛漫 大吟醸酒〟の「酒粕（押し粕＊）」は十月一日発売ですが、美酒倶楽部会員の皆様には、今月よりご購入予約受付けを開始いたします。

【爛漫　大吟醸の酒粕　2kg詰】

◆標準小売価格（消費税込）
2kg詰　720円

＊押し粕…漬物や和え物、粕汁にも使いやすいペースト状の酒粕。

50袋 数量限定 ご予約受付け中！

◆この商品は別途送料がかかりますので、ご予約の際にご確認ください。
なお、お酒との合計ご注文金額が5千円以上の場合は、送料無料でお届けします。

《編集後記》

今夏は、梅雨明け後に不安定な天候が続いて、全国各地で集中豪雨による河川の氾濫や土砂崩れ等、大きな被害が相次いで起こりましたが、皆様の地域は大丈夫でしたか？悪天候が影響を及ぼすものは多々あり、日照不足による野菜類の価格高騰などは家計にも響き、困りものです。
秋の収穫を迎える季節です。好天に恵まれて、清々しい気分で過ごしたいものです。

（保坂 記）

★美酒倶楽部へのご意見・お問い合わせは★
秋田銘醸株式会社「美酒倶楽部」係 迄
〒012-0814
秋田県湯沢市大工町4番23号
◎フリーダイヤル　0120-73-5544
◎ファックス　0183-72-3247
◎Eメール　ranman@ranman.co.jp