

白老酒季

第104号
2021.8

清酒 白老 醸造元
澤田酒造株式会社
愛知県常滑市古場町 4-10
TEL 0569-35-4003
FAX 0569-35-6953
http://www.hakurou.com

便利社
り長
Vol. 30



私が六代目社長の薫です
よろしくお願ひします

今年も、暑い夏がやってきました。皆様いつも白老をご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。まさか、外でお酒を飲むことができなくなる日が来るとは、まったく思っておりませんでした。あたかもお酒がすべての悪であるかのような印象もあり、酒類を提供する業界にとってこれまでにない辛い時期を過ごしております。本来、日本酒は人と人を繋ぎ、心のかげはしになるものだと信じて、飲んでくださる方の笑顔の為に前を向いていきたいと思っております。

おかげさまで、新麹室が完成間近となりました。予定では、お盆前には完成することになっています。断熱を施した二階では、さらに過酷な暑さの中でも、大工さんたちがテキパキと作業を進められており、毎日着実に変化していく姿を見ることが出来ます。杉の木材のいい匂いがたちこめるのも今だけだと感慨深いものがあります。この新麹室ですが、完成を祈念して、ぜひ皆様にもご覧いただきたいとの思いから、9月4日(土)5日(日)に「感謝!麹室完成披露 ~白老 秋酒販売会~」というイベントを行います。秋のお酒「若水純米冷やおろし」をはじめとし、秋ならではの季節品、そしてイベント限定品をご用意させていただきます。今回は、有料試飲を予定

しておりますが、緊急事態宣言発出時には試飲は取りやめる予定です。今回も、地元のお店の出店やコラボ商品の販売もあります。ぜひいらしていただければ幸いです。蔵にお越しになれない方の為に、今号に同封の別刷り注文用紙(9/3締め切り)およびネットショッピングでのオンライン販売会(9/4~9/26)もご用意いたしましたので、ぜひご利用下さいませ。

あと数か月で今年の酒造りも始まります。今年は特に想いのこもったお酒造りになりそうです。ここまで支えてくださって本当にありがとうございます。ぜひ、これからもご愛飲くださいませ。

澤田酒造株式会社 澤田 薫



屋根の補修と麹室工事



感謝!麹室完成披露 2021年9月4日(土)・5日(日) 9:30~15:00
白老秋酒販売会 会場:澤田酒造 ●季節限定・イベント限定酒の有料試飲及び販売
 入場無料 ●地元こだわり店出店 ●コラボ商品販売
 ※状況によって一部変更となることもございます。

秋の限定酒
 2020BY 若水純米 (クール便対応)
冷やおろし 9月2日発売
 地元常滑の田んぼで、減農薬栽培にて丹精込めて育て上げられた愛知県の酒米「若水」を使用した純米酒の冷やおろしがいいよ!発売になります。
 「冷やおろし」とは、今年の冬に醸造したお酒を、一度加熱殺菌(火入)した後、春夏と寝かせて味が整った初秋に出荷するお酒のことです。木桶で造っていたころの名残の名前で、今は秋のお酒の代名詞となっています。通常二回加熱処理を行うところを、貯蔵前の一回だけしか行っていないので、より原酒の状態を味わうことができます。
 ■商品名:「若水純米 冷やおろし」
 ■品質:アルコール分17度 日本酒度+4 酸度1.9 精米歩合65%
 ■原料米:常滑産若水100%
 ■内容量:1.8ℓ 720ml
 ■価格:小売価格 2,915円 小売価格 1,540円

NOUVEAU 令和三年 白老梅ヌーボー
 白老梅ヌーボーは、毎年9月第3木曜日に解禁します! 9月16日発売
 白老梅ヌーボーとは、その年に収穫された梅の実から出来上がったばかりの梅酒の新酒(ヌーボー)です。ヌーボーは、その年の梅酒の出来をそのまま楽しめる、フレッシュさや爽やかな酸味が特徴の梅酒です。毎年9月の第3木曜日に解禁の白老梅ヌーボー。初回瓶詰のみの数量限定品です。
 知多の梅「佐布里梅(そうりうめ)」を、江戸時代の書物「本朝食鑑」にあるレシピにのっとり、大粒ロックの氷砂糖と純米吟醸古酒に漬け込んで造った梅酒です。ストレートかロックでお召上がり頂くことをお勧めします。
 ■商品名:「白老梅ヌーボー」
 ■品質:アルコール分10度以上11度未満
 ■原材料名:梅(国産)、清酒、氷砂糖(国産)
 ■内容量:1.8ℓ 500ml
 ■価格:小売価格 4,400円 小売価格 1,760円
 通常の白老梅、純米大吟醸仕込み白老梅も好評発売中。

*クール便対応商品は、別途クール便代をいただきます。



純米吟醸

二年熟成酒

ほうじょう
豊醸

全国燗酒コンテスト2019 プレミアム燗酒部門 最高金賞受賞

清酒「豊醸」は、足かけ二年蔵の中で貯蔵することにより醸しだされたなめらかさ、口の中にひろがるどっしりしたうまさ、余韻をかすかにたどらせて消えていく軽やかさなど、味わい深くキレのあるお酒です。かつて、豊醸組の醸造試験場を設けて、画期的な酒母製造方法を開発した弊社の酒「豊醸」の名を付けた本格派のお酒です。

常温でもお召し上がりいただけますが、秋のおいしい食材とともに燗をつけてお召し上がりいただくと、一層楽しめます。

- 商品名：純米吟醸二年熟成酒「豊醸」
- 品質：アルコール分 15度 日本酒度+3 酸度 1.1 精米歩合 55%
- 原材料名：米(国産)、米麴(国産米)
- 内容量：1.8ℓ 720ml
- 価格：小売価格 3,630円 小売価格 1,980円



お待たせしました!

佐布里梅の
うめしろっぴ

発売中!

数量限定

2021年産

こだわりの梅酒白老梅と同じ製法で手間ひま掛けた梅シロップを作りました。ノンアルコールなので、お子様やお酒が飲めない方にも飲んでいただける自然飲料です。水や炭酸水で3~4倍にうすめてお召し上がりください。

- 原材料名：梅(知多産佐布里梅)、氷砂糖(大粒ロック)
- 内容量：500ml
- 価格：小売価格 1,620円



コロナ禍の真っ只中、今年も夏がやってきました。お酒の営業規制はいつまで続くのでしょうか。

麹室の再建工事はおかげさまで順調に進んでいます。毎日進み具合を見ていますが、単なる木製の部屋、というわけではなく、大変なノウハウの塊です。よい麹を作るための機能が追求されているのはもちろんですが、清掃のしやすさ、例えば米粒が壁の隙間に入り込んで雑菌の原因にならないように中木に隙間がでないよう丁寧な細工がされていたり、部屋の四隅は斜めの部材で角ができないようにしてあったり、昔の職人技の大工を彷彿とさせてくれます。

さて、酒蔵の夏といえば、最大の行事が「初呑切り」です。「呑(のみ)」というのは貯蔵タンクの下の方にある酒の出し入れをするための口(呑穴)をふさぐ栓の事です。この呑の封印を切って、呑口から少量のサンプルを採取し「火落菌」

に汚染されていないか、熟成具合はどうか等をきき酒するのですが、気温の上昇とともに火落の危険が出てくる夏場の第一回目の呑切りのことを言います。かつて、呑切りの前日には杜氏が岩手からわざわざ蔵に赴いてくれ、その日の晩は旅館で一献をかたむけ労をねぎらいます。翌朝、気温の低い4時ごろから作業が始まりますが緊張の瞬間です。当時でも火落ちはほとんどありませんでしたが杜氏にとって責任重大、ひどい火落ちてタンク一本ダメになったら一大事です。無事、チェックが終了して、今年の酒もよかったねの一言でにっこり笑って帰途につきます。職人の責任感とプライドを感じた忘れられない思い出です。 澤田 研一



HIDE-AWAY vol.48

酒蔵お嬢さん通信

澤田英敏/兵庫県姫路市出身。ヘヴィメタルとパンクロックをこよなく愛する婿です。

私が、副社長の英敏です



(このコラムを書いているのは7月27日)我が愛知県では緊急事態宣言、まん延防止条例も解除され、お酒がある生活も少し戻って参りました。

先日、参加した蒲郡市で行われた音楽イベントでは酒類の提供が一切禁止になり、その中でも白老は家族総出で手造りした佐布里梅のうめしろっぴを使って梅ソーダを出したところ、200杯分がすぐに品切れしてしまうほどの大ヒットを記録!

この梅ソーダのベースとなる梅シロップは今年も販売するのですが、私の古巣で兵庫県姫路市を中心に7店舗を展開するスーパーマーケット、ヤマダストア様でもオリジナルパッケージで販売されることになりました。

その名も「愛知県澤田酒造産元ヤマダ従業員がつくった梅シロップ」! キャッチコピーと商品説明が面白く、「ヤマダの従業員は『こだわり食好き』が高じて全国のこだわりメーカーさんに再就職します。澤田酒造さんでは姫路出身の元ヤマダ従業員が副社長を務めて居ます。ヤマダの元従業員がつくったもんやから間違いない!」と商品に書いてあります。

このコーナーでは何回かヤマダストアの話を書きましたが、自然食品やオーガニック食品の取り扱いに非常に力を入れており、オリジナル商品も食品添加物についても段階的に使用を取りやめる方へ舵を取っている企業です。

食品ロス問題にも早くから取り組み、東方巻大量廃棄に対して昨年実績より多く作るという業界の慣習を止め、売り方の見直しを行い、事前に売り切れますとの告知を打ったことが大きな反響を呼び、農水省からも成功事例として全国で紹介されたのも記憶に新しいところです。

強い志を持っている企業のオリジナル商品として認定して頂けるのは本当に嬉しい事です。

ヤマダストアは今年の秋、神戸市内に新規出店を計画しております。

未だ旅行にも行きにくい状態は続いておりますが、兵庫県姫路市周辺に訪れた際にはお立ち寄り下さいませ!

そして白老でも限定数量になりますが、佐布里梅のうめしろっぴを販売しておりますので是非お試しくださいませ(売切れ御免)。

感謝！新麹室再建

～火災からの復興の軌跡～



2020年11月27日12時50分頃出火
麹室の電熱線のショートにより
麹室が全焼しました。



全国の皆様から
多くの支援を受け
て再建に向けて
動きはじめます



東海の4蔵元に、麹を代替製造してもらって仕込み再開(1/21)



そして、
7/5～ 麹室の工事が
スタート
お盆前には完成予定！！
完成した麹室は、
9/4・5の秋酒販売会で
お披露目いたします。

イベントのお知らせ

松坂屋名古屋店 おすすめ酒販売会

日時：9月29日(水)～10月5日(火) 10:00～20:00頃
(アテンド時間は変更になることもございます。)

会場：松坂屋名古屋店 地下2階
D&M CAVE NAGOYA (和洋酒売場)

ひやおろし、豊醸、白老梅ヌーボーなど白老の秋の限定商品が
目白押しです。

状況によっては急な変更になることもございます。
HP、SNSなどで情報を更新いたします。

星ヶ丘三越 おすすめ酒販売会

日時：10月13日(水)～19日(火) 10:00～20:00頃
(アテンド時間は変更になることもございます。)

会場：星ヶ丘三越 地下一階酒売場
(愛知県名古屋市長千種区星ヶ丘元町14-14)

秋冬におすすめのお酒など定番酒・限定酒を販売します。
金土日に弊社スタッフが立ちます。是非お越しください。

澤田酒造
2021 醸造年度

感謝!
新麹室完成記念

はんぶ
新酒頒布会のご案内

澤田酒造が造る今年の新酒を定期的にお届けする頒布会を行います。「**槽場直汲**」という、しぼり機からしぼられた直後
を汲み取るピチピチのスペシャルな新酒をご用意いたします。今年の新酒造りもぜひ応援してください!

2021BY スペシャル **新酒頒布会** 12月・1月・3月各1本ずつ、できたての新酒をお届けします。
特典のついた選べる3コースをご用意いたしました。

- 1回目 **2021年 12月** **若水 純米 槽場直汲生原酒**
地元常滑産・新酒頒布会特別ラベル
- 2回目 **2022年 1月** **夢吟香 純米吟醸 槽場直汲生原酒**
地元常滑産・新酒頒布会特別ラベル
- 3回目 **2022年 3月** **東条山田錦 大吟醸 槽場直汲生原酒**
本企画限定酒・新酒頒布会特別ラベル

限定!!
各**30**セット

蔵元直送

送料込み

※北海道・沖縄・離島は
別途実費申し受けます

地元の酒米を使った2種類と、兵庫県の最高産地の山田錦を使った大吟醸酒の槽場直汲生原酒を全3回に分けてお届けし
ます。ラベルは、新酒頒布会特別仕様です。各1本ずつ、できあがり次第お送りいたします。

※3回目の大吟醸は2月後半の出来上りになり、酒蔵開放と重なる為、3月になってからお届けいたしますことをご了承ください。

▼いずれかの3コースからお選びください。

A **スペシャル新酒 1.8ℓ 3本 & 常滑焼ぐいのみ・おつまみ付コース**
19,800円(税込) **1.8ℓ** 各1本ずつ

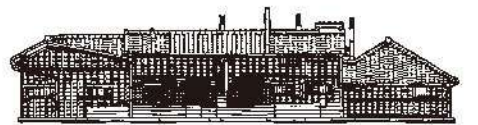
特典 その1 陶房弘二 岩瀬弘二作
「朱泥ぐい呑み」
(3,000円相当) / 1個
※初回にお届けします ※画像はイメージです。ぐいのみは形はお任せになります。

特典 その2 「地元のおつまみ」(1,000円相当分)
※初回にお届けします

特典 その3 第33回 酒蔵開放 2022 入場券
※2回目にお届けします (状況により変更することもございます)



※お酒はイメージです



お申し込み方法

住所・氏名・電話番号、コース、数を明記の上、
下記のいずれかの方法でお申込みください。
お申込み後に、ご予約証と振込用紙を郵送し
ます。ご入金を確認できた方に頒布会商品をお
送りします。

- お申込み後のキャンセルはご遠慮ください。
- お申込み締切: 10月31日
- ハガキ・FAX・メールでお申込みください。
- お申込み先: 澤田酒造株式会社
愛知県常滑市古場町4-10
FAX: 0569-35-6953
Email: sawadasyuzou@hakurou.com

B **スペシャル新酒 720ml 3本 & 蔵元おすすめのおつまみ付コース**
12,100円(税込) **720ml** 各1本ずつ

特典 その1 「地元のおつまみ」(総額2,000円相当)
※3回に分けてお届けします

特典 その2 第33回 酒蔵開放 2022 入場券
※2回目にお届けします (状況により変更することもございます)

C **今季の酒造り応援コース (スペシャル新酒 720ml 3本)**
9,020円(税込) **720ml** 各1本ずつ

特典の無い、お酒だけのコースです。古式伝承の酒造りを
続けていく為に、皆様からの応援をお願いいたします。

HAKUROU Net Shopping (一部取扱いの無い商品もございます)

<http://hakurou.ocnk.net/> 白老の商品をネットでも購入できます。クレジットカードもご利用できます。

清酒 白老 / 醸造元 **澤田酒造株式会社** 愛知県常滑市古場町4-10 E-mail sawadasyuzou@hakurou.com
TEL 0569-35-4003 FAX 0569-35-6953 <https://www.hakurou.com>

■店舗休日のお知らせ... ●8~10月: 土日祝 (お盆休みはホームページ参照) PayPay・楽天Pay等キャッシュレス対応店舗です。
お酒は20歳になってから。20歳以上の確認ができない場合のお酒の販売はできません。