

# 白老酒季

第106号  
2022.1

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  
https://www.hakurou.com

菊  
の  
便  
社  
長

Vol.31



私が六代目社長の薫です  
よろしくお願ひします

寒中お見舞い申し上げます。旧年中は、格別のご厚情を賜り、心より深く御礼申し上げます。

昨年は、一昨年の麴室火災より無事に再建を達成できた年となり、大変多くの皆様や関係者、地域の方々に愛されてきたことを改めて実感いたしました。これからは、ご支援いただいた皆様への御恩を返せるように、精一杯美味しいお酒造りに精進していきたくと思います。

コロナが少し落ち着いていた12月には、多くのお客様から来年の酒蔵開放はやれそうだね。とお声をいただきましたが、第6波の状況を鑑み今年も酒蔵開放ではなく、販売会の開催とさせていただきます。(3面に詳細を記載) その「感謝! 麴室完成&新酒お披露目販売会」ですが、今回こそは、新しい麴室だけにご披露させていただきますので、ぜひ、近況の情報をご確認のうえお出掛けくださいませ。初夏には、落ち着いて欲しいと希望を込めて、5月の28日(土)29日(日)には、第33回 酒蔵開放を実施できるよう準備を進めてまいります。その他、3月には久しぶりのお酒のイベント「納屋橋日本酒まつり」も開催が予定されています。屋外のイベントですので、早見の桜を見ながらぜひ遊びにいらしてください。

さて、今号では、皆様にお伝えしなければならない大切なお知らせが3つあります。まず1つは、昭和44年の発売以来、50年以上愛されてきた当社の「蔵人だけしか飲めぬ酒」が、昨今の社会情勢を受けて、角瓶容器の生産が停止することになってしまいました。その為、新酒の発売より、やむなく透明のストレート型の瓶へと変更をすることになりました。中身のお酒や価格には変更はございませんので、事情をお汲み取りいただき、今までと変わらぬご愛顧をいただけますよう何卒宜しくお願ひ致します。また、二つ目ですが、長らくご愛顧いた

だいた「白老原酒」は、今号よりやむなく終売とさせていただきますので、ぜひご利用くださいませ。最後に、今まで通販ではサービスを継続させていただいていた紙袋について、今後一部有料とさせていただきますので何卒ご理解の程よろしくお願ひいたします。

今号では、その他おすすめの季節の新酒「あばれ酵母」「若水純米吟醸生酒」などをご案内しています。お披露目販売会限定の「槽口しぼりたての生酒」の予約やその他企画もございますので、別紙注文用紙も含め、あますところなくご覧いただければ幸いです。

今年も美味しい日本酒をお届けし、皆様に喜んでいただけるように精一杯努力いたしますので、本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

令和4年 1月吉日

澤田酒造株式会社 6代目蔵元 澤田 薫



2/6(日) テレビ愛知「デラメチャ気になる!」常滑編で放送されます。はるな愛さん、村上佳菜子さんと出荷作業スタッフの皆と記念撮影。

53年ぶりのリニューアル!! 角瓶からストレート瓶720ml入りに変更します

本醸造無ろ過生原酒

要冷蔵

## 蔵人だけしか飲めぬ酒

1969年、全国に先駆けて、搾りたての生酒として発売。以来50年以上続くロングセラー商品です。今季より、今までの角瓶からストレート瓶へと仕様変更をいたしました。瓶の生産が停止してしまうということでやむを得ない変更でした。見慣れた形が無くなってしまふのは大変残念ですが、新しい瓶でも中身は変わりませんので、変わらぬご愛顧をお願い申し上げます!(内容量は720mlに増えますが、お値段は据え置きました。)

本品は、搾ったままのお酒を、熱を加えず、水を加えて薄めることも、ろ過することもなく、そのまんまタンクから直に瓶詰めたお酒です。新酒ならではのフレッシュな甘さと、無ろ過ならではのとろりと濃厚なうまさ評判の白老の定番生酒です。

- 商品名: 蔵人だけしか飲めぬ酒
- 品質: アルコール分 18度、精米歩合 65%、日本酒度+1 酸度 1.8
- 原料米: 麴米 五百万石・掛米 アケボノ
- 原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
- 内容量: 720ml 200ml
- 価格: 小売価格 1,529円 小売価格 426円



\*掲載価格はすべて消費税込みです。

お客様へお知らせ

「クール便指定」表示のある商品以外は、要冷蔵品でもこの季節は通常便で発送しております。クール便をご利用になりたい方は注文時にご指定ください。(クール便は別料金です。)

新酒

クール便指定 要冷蔵

# あばれ酵母

今年もまたこのお酒の季節がやってきました！  
真冬の限定酒あばれ酵母。  
酵母の力がみなぎる活性にごり酒です。一口飲むと、甘さと辛さと旨味が賑やかにやってくる不思議な味わい。発泡性がありますので、冷やして静置させてから、周囲に注意のうえ開栓してください。添付のビニール袋をかけて空けると安全で、美味しくお召し上がりいただけます。

- 品質：アルコール分 19 度、日本酒度+2 酸度 1.5
- 原材料名：米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール
- 内容量：720ml
- 価格：小売価格 1,430 円



新酒

# 白老 若水純米吟醸無濾過生原酒

要冷蔵

地元産の酒米「若水」100%で造ったフルーティな純米吟醸の無濾過生原酒です。昨年好評だった為、今季も限定醸造いたしました。いつもの白老の若水よりも飲みやすいタイプです。キリッと冷たくしてお召し上がりください。

- 品質：アルコール分 16 度、日本酒度+4 酸度 1.5
- 原材料名：米（国産）、米こうじ（国産米）
- 原料米：常滑産若水 100% 精米歩合 55%
- 内容量：1.8ℓ 720ml
- 価格：小売価格 3,520 円 小売価格 1,870 円

2/3 発売



# 特別純米酒 春うらら

地元産の酒米「若水」100%で造った初春の味覚と美味しい春の限定特別純米酒です。ピンク色の可愛らしいラベルですが、中身のお酒は、旨味とキレのある畑あがりする本格派。常滑の初春の味覚は、生わかめ、生海苔。たまり醤油とあわせて最高です。

- 品質：アルコール分 15 度、日本酒度+1、酸度 1.6
- 原材料名：米（国産）、米こうじ（国産米）
- 原料米：常滑産若水 100%、精米歩合 60%
- 内容量：1.8ℓ 720ml
- 価格：小売価格 2,805 円 小売価格 1,375 円



新酒

# 若水純米 しぼりたて生酒

要冷蔵

地元常滑の契約農家土居佐吉さんらによる愛知の酒蔵好適米「若水」を100%用いた純米酒のしぼりたての新酒です。若水らしい米のうまみのインパクトと、新酒ならではのフレッシュな口当たりが楽しめます。

- 品質：アルコール分 17 度 日本酒度+3 酸度 2.3
- 原材料名：米（国産）、米こうじ（国産米） 精米歩合 65%
- 原料米：知多半島産 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



# 感謝! 新麹室の新酒 酒蔵開放人気品 槽口しぼりたての酒生原酒

ご予約受付中 数量限定品 蔵元直送品/クール便指定 限定400本

毎年酒蔵開放で、試飲・販売ともに大人気の「槽口しぼりたての酒生原酒」ですが、今年も、酒蔵開放を開催できることを願ってしっかりと仕込みを準備してましたので、酒蔵開放ができなくても当日しぼりたてをすぐに直詰めして販売させていただきます！

数量限定につき、ご予約販売が確実です。全国発送も承ります。



- お申し込み締め切り **2月20日(日)**
  - 全国発送日 3/1(火)以降に順次発送させていただきます。
- 「麹室完成&新酒お披露目販売会」会場でもお受け取りいただけます。ただし準備の都合上、26日(土)は午後1時以降のお受け取りになります。27日は終日お受け取り可能です。注文時に、お引き取り希望日をご記載くださいませ。

- 商品名：槽口しぼりたての酒生原酒(上撰白老)
- 内容量：720ml
- 価格：1,500円

# 酒粕

要冷蔵

無くなり次第終了します

## 板粕

- ◇500g 398 円
- ◇1kg 632 円

甘酒・粕汁等に…  
パッケージリニューアル予定。



## 純米吟醸酒粕

- ◇1kg 926 円
- 香り良くすっきりとした味わいで多用途にお使いいただけます。



## 大吟醸酒粕

- ◇500g 720 円
- 最上級のお酒からしか出来ない限定品です。



※加工に時間がかかりますのでお待たせすることもございます。ご理解いただけますようお願いいたします。

# 感謝！ 麴室完成 & 新酒お披露目販売会

2/26・27に予定していた第33回酒蔵開放は、今回も残念ながら延期となってしまいました。その代わりに、まだ「麴室」をお披露目できていませんでしたので、お披露目会としての新酒販売会を行います。通販とオンラインでの販売会も同時開催。ぜひおうちでお酒をお楽しみください。

入場無料

日時：2022年2月26日(土)・27日(日)  
9:30-15:00

場所：澤田酒造 愛知県常滑市古場町4-10  
特設会場東側県道沿入口よりご入場下さい。

## 内容

麴室完成披露として、新しい麴室を外側からご覧いただけます。

その他、季節の新酒、イベント限定酒、酒粕、おつまみなどを販売します。

企画や出店者の追加情報は後日ホームページやSNSなどをご覧ください。

## お願い

※酒蔵開放で予定していた、送迎シャトルバス、試飲、甘酒ふるまい、展示などはありません。新型コロナウイルスの感染状況によっては、内容が変更になることもございます。

## <<商品購入方法>>

- ・白老酒季会員様限定 **先行予約販売**  
同封の注文用紙でお申し込みください。  
×切 2/20(日)必着。  
発送は 3/1(火)以降より順次開始。

オンラインでも購入いただけます。  
限定品は先行予約でお申込下さい。

- ・「オンライン 感謝！ 麴室完成 & 新酒お披露目販売会」当社オンラインショップにて  
2/26(土) 10:00 ~ 3/18(金) 23:59  
<https://hakurou.ocnk.net>

## イベントのお知らせ

名鉄百貨店 (名古屋)

寒造り新酒フェア 即売会

日時：1月26日(水)～2月8日(火)14日間

場所：名鉄百貨店メンズ館

リカー売り場 (B1F)

期間中は、愛知の蔵元ができたての新酒をもってPRします。  
白老は2/6(日) 14時～19時の担当です。

名古屋三越栄店 試飲会 (名古屋)

日時：3月2日(水)～8日(火)

10:00～20:00

場所：名古屋三越栄店 B1F

和洋酒売場 ラ・カーブ

新しい麴室で造った春の新酒・季節のお酒などをお持ちいたします。ぜひお立ち寄り下さい。

納屋橋日本酒祭り (名古屋)

日時：3月25日(金)・26日(土)

(時刻はHPなどでご確認ください。)

場所：納屋橋/錦橋の堀川沿い遊歩道 (両岸)

2年ぶりの大人気イベントがかえってきます。名古屋市内、東海地方の酒蔵が集まります。澤田酒造も出店いたします。イベント詳細は下記へお問合せ下さい。

(お問い合わせ先：みのや北村酒店 TEL052-722-0308)



其の三十二

会長の研一です



旧年中は皆様には大変あたたかいご支援を賜りまして本当に有難うございました。どうか本年もよろしくお願ひ申し上げます。

酒造りで多忙な季節ですが、懲りずに「からすみ」を作りました。一昨年、試験的に作ったからすみを常滑屋の金曜日の居酒屋コーナーでお出ししましたところ、毒見役をやらされているとも知らないお客様から概ねご好評いただきました。そこで今年は見た目の唐墨形にもこだわってみました。基本的にはボラの卵巣の塩漬けを乾燥させたものですが、血抜きが結構大変です。あとは塩漬けに一週間(本当はいろいろな塩を試したいところで、梅酒の試験をしていた時はピンからキリまで色々な氷砂糖から最高級の黒糖まで試しましたが、そこまでの気力はなくなりました)、大量の酒を用いた塩抜きがやはり一週間(ここで水で抜くやり方もありますが、やはり清酒が旨さの秘密のような気がします)、そして夜の間は冷蔵庫で板に挟んで重しを載せ、昼間は乾かすという作業を3週間ほど繰り返して完成です。モノ作りは楽しいもの

です。今年も食と酒のおりなす楽しみを追及していきたいと思ひます。 澤田 研一

# 2021年を振り返る 白老5大ニュース!!!



## 感謝の仕込み再開

1月

2020年11月の麴室火災により、一時は仕込みが中断してしまいましたが、3月までには、東海の4つの酒造会社様に麴製造のご協力を仰ぎ、残っていたお米を全てお酒にすることができました。麴を他社に依頼するのは、澤田酒造の歴史上初めての出来事になりましたが、今当社があるのはこのご支援のおかげです。本当にありがとうございました。



## 全国梅酒品評会 2021 白老梅・大吟醸白老梅 W銀賞受賞!!

11月

昨秋おこなわれた全国梅酒品評会で、史上初、白老梅と純米大吟醸仕込み白老梅が、両方とも銀賞を受賞することができました。今までも2商品を入賞していたのですが、今回は初めて両方とも受賞。さらに白老梅は2016、2019と続いた受賞でした。今回も、知多市長にも表敬訪問。今後も佐布里梅のブランド化、農家さんの生産継続の支援に取り組んでいきます!



## 全国新酒鑑評会 2021 大吟醸入賞! & 全国燗酒コンテスト 最高金賞はじめ、3部門で受賞!

5月・10月

仕込みを再開することができ、お酒造りが貫徹できたことだけでも感無量だった当社ですが、さらに大吟醸が全国新酒鑑評会でも入賞いたしました。苦難続きの中、喜びもひとしおでした。さらに秋には全国燗酒コンテストでも上撰という定番酒が最高金賞を受賞するなど、お燗でも美味しいお酒と評価していただき嬉しかったです。



## 高田真希さんと梅プロジェクト始動

8月

東京オリンピックで女子バスケットボールのキャプテンを務め、銀メダルを獲得され、メディアでも大活躍の高田さんと不思議なご縁をいただき、梅プロジェクトが始動することになりました。すでに先行発売の梅シロップは100本が完売し、来年の梅ツアーに向けての話合いが進みつつあります。佐里梅の生産継続に向けて、強力なサポーターになってくださる出逢いに感謝です。高田さんからは、純粋に好きなことをとことん楽しんでやるということを学ばせていただいています。



## 2位 新麴室完成

8月

夏には、屋根の修繕や、壁の塗り替えなどを終えたのち、麴室の建設が始まりました。これが自分たちの酒造りの醍醐味を感じる造り方! ということで、杜氏をはじめ蔵人の総意により、これまで通り麴蓋を使った少量ずつの麴造りができるような設計にしてもらいました。秋田杉でできていて細部まで大変美しいですし、最新の技術も導入し、更なる酒質向上に期待がもてます。そして、今年のお酒はほんのり木の香りがします。



## HIDE-AWAY vol.50

### 酒蔵お嬢さん通信

私が、副社長の英敏です



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。

ここでは何回も書いておりますが、ずっと音楽が好きで結婚する前まではレコードやCD、ライブ、バンドをするために仕事をしていたと言っても過言ではない生活をしていました。

中高生の頃、ロック雑誌やCD、レコードの解説を穴が開くほど(授業中も…)読んでおりました。いろいろな音楽評論家、ライターさんの文章を読みましたが、中でも読んでいてリズムカルでアップテンポ、一気に読ませる凄い文章を書く伊藤正則さんが大好きでした。

私をはじめ、ヘヴィメタルが好きな方なら神様のような人、それが伊藤正則さんなのです。

その伊藤正則さんがbayfmでDJを務める、老舗ロック番組「POWER ROCK TODAY」の11月13日の放送回にて、あるリスナーさんが番組で白老の事や音楽好きである私の事を投稿された、ということを知り、腰が抜ける程驚きました。早速チェックしたところ、石川県の音楽好きな和菓子店「金沢の味 風土菓 板屋」さんの紹介から、これまた音楽好きで有名な島根県安来の「矢田醤油店」さんの話、そこから正則さんが大好きな日本酒の話になり、リスナーさんが投稿・・・という訳です。(日本酒に対しても造詣深くとて

も驚きました。) 正則さんに白老の事を少しでも知ってもらうことが出来、そして私のリクエストもかけてもらうという、今まで音楽を愛してきたご褒美の様な体験でした。

正則さんは「KEEP THE FAITH」(和訳: 信念を貫く)という言葉が座右の銘にして日本に海外のロックを広める活動をされておられました。私は基本『近惚れの早飽き』ですが、音楽を愛することや、白老を広めることに関しては「KEEP THE FAITH」を念頭にやってきました。

自信を持って自分の好きなことを好きと言い続けること。それだけでいつか憧れの人と面識ができたり、自分の夢が叶ったりすることを息子達や蔵のスタッフみんなに教えることが出来ます。

私にとって2021年は、学生時代を除きこんなにも出会いと別れの入り混じった一年はありませんでした。仕事も1から覚えることも多く夢に出てくる日も。でも起きても夢ではなく、ひたすら藻掻いた1年でしたがチームみんなが助けてくれたのが救いでした。

『KEEP THE FAITH』を胸に2022年も懸命に励みます。

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...●1月・2月:日曜日 ●3月~:土日祝 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。