



おかげさまで好評をいただき、
3年目の企画です。

澤田酒造が造る梅酒『白老梅』&うめしろっぷ『佐布里梅のうめしろっぷ』の材料・製法をお届けし、おうちで仕込んでいただけます。昨年より『佐布里梅』の供給が難しい状況が続き、知多市産ではあります「佐布里梅」ではない品種での出荷となりますことをどうかご容赦ください。(予定 知多市産白加賀)

おうちで仕込む 『白老梅』セット

白老人気の梅酒『白老梅』をおうちで仕込めるセットです。
仕込んで3ヶ月ほどから飲むことができます。仕込み瓶が必要な方はAセットをご注文下さい。



Aセット おうちで仕込む『白老梅』セット(仕込み瓶付き)
セット価格:6,270円(税込) ※送料/クール代別

Bセット おうちで仕込む『白老梅』セット(仕込み瓶無し)
セット価格:5,170円(税込) ※送料/クール代別

セット内容 梅酒用特別原酒1.8L、梅(知多市産) 900g、
ロック氷砂糖(北海道産てんさい糖原料)450g、
ラフ灰、レシピ、4Lのガラス瓶(Aセットの方のみ)

※酒税法の関係で、一般の方はアルコール度数20度未満のお酒で果実酒造りは禁止されています。そのため白老梅で使用している純米大吟醸熟成酒/純米吟醸熟成酒ではなく、20度以上の原酒(普通酒)を特別にご用意します。

準備いただくもの(全セット共通)

- 竹串など梅のヘタをとるもの
- 梅を一晩浸けておくための容器と水
- 4L以上のガラス瓶(Bセットの方のみ)
- 2L以上のガラス瓶(Dセットの方のみ)

お届け予定 6月10日(金)前後

2022年6月9日(木)前後の発送を予定しています。
梅の収穫に合わせて発送いたしますので、基本的に着日指定はお受けできかねます(時間指定は可能)。予めご了承下さい。

申込期限 5月20日(金)必着

のようなお話に。

ウイズコロナ、アフターコロナ時代を見据えて…とよく見聞きます。変える努力も大変ですが私達の麹の様に「変えない努力」も両てんびんに掛けて考えないといけなくなりました。まだまだ始まつてもない大きな変化という水流に身を任せながらも、柔軟に行動していきたいと考えております。

(これを書きながらふと思ったのは鬼滅の刃に出てくる、水の呼吸というのはすごく良く考えられていますね。)

『暗闇でしか見えぬものがある。暗闇でしか聞こえぬ歌がある。』

こちらも今深く響く言葉です。

○追記

どんな事情であれ、どんな言い分があれ、

『Fight War, Not Wars. Destroy Power, Not People.』

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。

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

<https://hakurou.ocnk.net> ▶▶▶▶



オンラインでのお買い物をもっと便利にできるようにECサイトをリニューアル中です(5月連休明け完成予定)。こちらもお楽しみに!

HIDE-AWAY ハイド・アウェイ vol.41

酒蔵お婿さん通信

ひでとし
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。



令和三年酒造年度の観倒し(こしきだおし・もろみ用の酒米を蒸す作業が終わりひと段落ついた事)も終わりました。今期の造りも未だ新型コロナウイルス感染症の影響が大きく影を落としておりまして、白老では初めて12月中の仕込みをストップして生産数量の調整を行いました。

そんな状況の中でも皆様のご支援を頂き再建できた麹室は素晴らしい、とても良い麹が出来上がっておりました。麹造りの設計をすべて新しいものに変えるのではなく、敢えて旧麹室でつくっていた麹を再現する努力も致しました。

そして5月に延期となった第33回酒蔵開放の代わりのイベント【感謝!麹室・新酒お披露目販売会】も無事終了致しました。お越し頂いた皆様、webにてご注文頂きました皆様に厚く御礼申し上げます。

コロナ禍以前の、"予約なしで全国から常滑古場町の酒蔵に集い、ワイワイガヤガヤとお酒と空間を楽しむイベント"は今考えると夢

清酒 白老/醸造元
澤田酒造株式会社 <https://hakurou.com>

愛知県常滑市古場町4-10
TEL 0569-35-4003 FAX 0569-35-6953 sawadasyuzou@hakurou.com
休業日…3月～6月:土日祝日休み(3月は土曜日営業します)
PayPay・楽天ペイ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。

白 老 酒 季

第107号
2022.03

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://hakurou.com>



ふれる会になったと思います。「人と人を繋ぎ、心の架け橋になる」そんな場作りが少しこれまでのものではありません。5月には試飲会も含めた酒蔵開放をぜひ開催いたしました。各種新酒をお披露目させていただきました。



みなさん、こんにちは!梅の花も見ごろを過ぎ、次は桜が待ち遠しい季節ですが、いかがお過ごしでしょうか。白老酒季の春の号をお届けいたします!今号から、こちらのお便り制作にプロの力を借りることになりましたので、少しスタイルが変わったことにお気づきでしょうか?もちろん会長、社長、副社長のコラムは今まで通り心を込めて書かせていただきますが、お酒の情報をより分かりやすく、より楽しんでいただける読み物となるように工夫していきます。白老ファンの皆様により満足いただける情報誌を目指し全力で取り組みますので、ぜひ、ご感想やご意見・応援メッセージもお待ちしております。



さて、おかげさまで、去る2月26日・27日に「感謝 新麹室完成 & 新酒お披露目販売会」を無事開催することができました。新型コロナウイルス第6波の状況から、今年も販売会のみの開催といたしましたが、大変多くのお客様に来場いただき深く感謝申し上げます。また、来場はできなくても、ネットや通販などで購入いただいた皆様も多く本当にありがとうございました。今回は、新しい麹室をようやくご覧いただけた機会ができました。縮小した規模ながら各種の新酒をお披露目でき、出店者の皆さまとの交流もしていただけて笑顔あ

さて、おかげさまで、登場する春のおすすめ新酒などを紹介いたします。地元産酒米「夢吟香」の純米吟醸生酒や、広島県産の千本錦純米吟醸生酒、自然栽培米の酒などおすすめの生酒が目白押しです。最近の研究で、脳の活性化や認知機能の向上が期待される「酒粕」も絶賛発売中。ぜひ健康増進にお役立てください。そして、少し早めの告知ですが、おうちで仕込む白老梅も予約スタートいたします。初めての方も、毎年恒例の方も、ぜひお申し込みください。

酒造りも最後の搾りを終えて、いよいよ火入れなどを残すのみ。今年も無事にお酒造りができました。ここまで道のりは決して平坦ではありませんでしたが、多くの皆様が背中を押し続けていただき、私達は間違なく日本一幸せな酒蔵だと確信しております。

今後ともご愛飲をどうぞよろしくお願ひいたします。
澤田酒造株式会社 6代目 澤田薰

三 第33回 酒蔵開放

お待たせしました!
感謝祭!

2022年5月28日(土)・29(日) 両日とも9:30~15:00

- ◆会場 澤田酒造株式会社
愛知県常滑市古場町4丁目10番地
- ◆入場料 1,000円 未成年者無料(試飲チケット5枚綴り付き)
試飲をされない方は、100円券×5枚の商品券として対象商品(酒・酒粕など)にご利用可能です。
- ◆予約制ではありませんが、状況により入場制限あり。
- ◆常滑駅からの無料送迎バスあり。

今年も「酒蔵開放」を5月に開催する予定です。コロナ禍が完全には収束しない中ですが、いつも応援を頂いている皆様とお会いし、新しい麹室も見ていただき開催準備を進めていますのでお楽しみに。詳細の内容については決まり次第ホームページなどでご案内をさせていただきます。感染拡大等により急遽内容を変更することもございますのでご理解のほどお願い申し上げます。

イベントのお知らせ



松坂屋名古屋店販売会

- ◆日時 4月20日(水)~26日(火)
10:00 ~ 20:00
- ◆会場 大丸松坂屋名古屋店 D&M CAVE
(本館地下2階と洋酒売場)
- ◆連休前最後の販売会。
新酒のラインナップを中心にお持ちします。
帰省等の手土産にもぜひご利用ください。

なやばし日本酒祭り2022 4/22(金)・23(土)に延期

- ◆日時 4月22日(金) 16:00 ~ 21:00
4月23日(土) 13:00 ~ 21:00
- ◆場所 納屋橋～錦橋堀川沿い遊歩道
名駅から栄方面に徒歩7分ほどまたは伏見駅8番出口から名駅方面へ徒歩8分ほど。
納屋橋で月一回開かれるナイトマーケット「なやばし夜市」の日本酒祭りに参加します。
樽酒・燐酒・特別純米酒を出品予定です。
- ◆詳しくは、みのや北村酒店さんへお問合せください。
TEL.052-722-0308
- ◆なやばし夜市最新情報はコチラ
<http://natsu1yoichi.blog133.fc2.com/>



新酒も続々登場！春のオススメ特集

新酒 純米吟醸生原酒

夢吟香



3/10
発売

春らしいピンク色のラベルの純米吟醸生酒。愛知県で開発された新しい酒米「夢吟香」を使用し、ほんのりフルーティな仕上がりです。やや辛口タイプで食事とも相性よく楽しめます。

- 商品名：夢吟香 純米吟醸生原酒
- 品質：アルコール分17度 日本酒度+4 酸度1.7
- 原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
- 原料米：麹米(常滑産夢吟香)
掛米(常滑産夢吟香)
精米歩合 55%
- 内容量：720ml詰 1.8ℓ詰
- 価格：小売価格 1,650円
小売価格 3,300円

クール便対応



蔵元こだわりポイント

「蔵元が毎日飲みたい味を目指したらこうなりました」というお酒です。程よくコクと酸味があって飲み飽きず、幅広く食事に合わせられるバランスの良さが特徴です。

オススメおつまみ

食材の中でも特に相性が良いのは白身魚。鯛やヒラメ、旬のキスやサヨリなど相性抜群です。軽いおつまみなら私のオススメは「からしなす」。変わったところで「クリームチーズの味噌酒粕漬け」。個性ある味わいにシャープさがある夢吟香はよく合います。あるお客様は「鯛のだし塩」と。キレの良い夢吟香には間違なく合いますね。皆様のオススメおつまみもぜひ教えてください!



常滑屋特製からしなす
1P 432円

常滑屋のからしなす
人気商品です

地元産の酒米「夢吟香」

酒米として非常に有名な「山田錦」と、愛知県の先輩酒米「若水」を掛け合わせて育成されたお米。大粒で倒伏に強い特徴を持ち、知多の気候風土に合ったお米です。当社では常滑の農家 土居佐吉さんの夢吟香を使用しています。農薬や肥料を極力控え品質の良いお米を作っています。



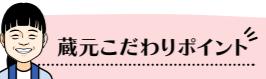
新酒 純米吟醸生酒

千本錦

クール便対応



3/17
発売



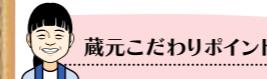
蔵元こだわりポイント
千本錦は私が好きな酒米の一つ。产地も訪ねて農家さんと交流を深めています。なんでもこの酒米を使っていける東端の蔵がうちらなんそうです。フレッシュで香りも楽しめ女性受けの良いお酒。白老には珍しいタイプです。

全国燗酒コンテスト2019プレミアム燗酒 最高金賞受賞酒/
純米吟醸二年熟成酒 春の豊饌

限定品



限定品



蔵元こだわりポイント
燗上がりする純米酒といえばこれ!常温から熱燗まで温度の変化による味わいの変化を楽しめます。開栓後すぐ飲むよりも、しばらく経ってからお召し上がり頂く方がより美味しくおすすめです。

商品名：千本錦純米吟醸生

- 品質：アルコール分16度 日本酒度+2 酸度1.7
- 原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
- 原料米：麹米(広島県産千本錦) 掛米(広島県産千本錦) 精米歩合55%
- 内容量：720ml詰 1.8ℓ詰
- 価格：小売価格 1,870円 小売価格 3,740円

商品ご購入の
ごあんない

ご注文は、お近くの弊社商品の取り扱いのある小売店にて申し込みも可能です。ご近所に取扱店がない場合やご遠方の方は、蔵元より直送します(送料、クール便別途)。代金は商品到着後10日以内に郵便便振替(振込手数料弊社負担)か銀行振込(手数料お客様負担)でお支払いください。ヤマトの代金引換(手数料お客様負担)もご利用いただけます。

*掲載価格はすべて消費税込みです。未成年者へのお酒の販売はいたしません。

新酒 白老 自然栽培米の酒 無濾過生原酒

クール便対応

4/7
発売



自然豊かな田んぼの再生を目指し、無農薬無肥料で酒米を栽培。その難しさから収量が不足。等級検査を受けられず、純米酒と名乗れなくなってしまいました。ですが品質は本物。お米の旨み、生命力を力強く感じられるお酒に仕上がっています。まずは、しばりたての無濾過生原酒からどうぞ。



蔵元こだわりポイント

幻の酒米と言われる雄町米を使用しています。無農薬無肥料のお米をあまり磨かず精米歩合80%。農家さんも蔵元も気合いを入れて世に出した一本です。

- 商品名：自然栽培米の酒 無濾過生原酒
- 品質：アルコール分17度以上18度未満 日本酒度+3 酸度2.3(予定)
- 原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
- 原料米：掛米(愛知県産) 精米歩合 80%
- 生産者：碧南市愛美農園、高浜市市民グループ、美浜町杉浦農園、美浜町nice time farming、美浜町黒田農園
- 内容量：720ml詰 1.8ℓ詰
- 価格：小売価格 1,980円 小売価格 3,960円

2022年 梅のヘタ取りボランティアさん大募集!!

「白老梅」の梅酒造りのお手伝いを募集します。梅酒の味にエグミや雑味等をつけてしまう「へた」をひとつひとつ手で取り除く仕事です。作業日は梅の熟し具合や採取日の天候などに左右され、直近まで確定できません。ご了承の上お申し込みください。

御礼
白老梅ヌーボー500ml詰×2本進呈
(9月中旬ごろ完成後の予定)

特典
白老梅ヌーボー2022のしおりに
ヘタ取り風景の写真が載ります。

作業日：6月初旬～中旬の平日のうち1日(計5日間ほどを予定)

※どの曜日になるかは、こちらから指定させていただきます。

時間：午前9:00～終わるまで。昼食付

※上記の理由から、直前の連絡で参加が可能なお時間が自由になる方に限らせて頂きます。

募集人員：1回につき10人(計50人程度)

官製はがきにて、氏名・住所・電話番号・人数を明記のうえお申込み下さい。4月28日当日消印有効。人数が多い場合は抽選とさせて頂きます。結果は5月中旬にご連絡します。お電話では受付できませんので、ご注意下さい。

申込方法



会長だより



会長の研一です

2月末は本来「酒蔵開放」をにぎにぎしく?開催することになっているのですが「販売会」のみになりました。お越しの皆様ありがとうございました。例年同日に開催の「長草のどぶろくまつり」も控えめだったようで、ダブルでタダ酒を期待した方々残念でした。来年は全開でやれるといいですね。

今年は「第15回全国どぶろく研究大会」が大府で開催され、全国21府県から82点の応募があったそうです。国税局の鑑定官と愛知県食品工業センターの技師4名の本格的な審査でしたが、まあ、どぶろく審査はもうちょっと気楽に、例えば一般から100人くらい集めて人気投票でもいいじゃないかと思わないかもしれません(主催者の皆様、ケチをついているわけではありません)。賞狙いの酒ばかりだとつまらないと思いますが、やはり気を遣わないといけないところもあって、あくまでアカデミックにまじめに「研究会」らしく取り組む必要があるかもしれません(想像)。かつて「どぶ」という文字を清酒

の商標に使うことはご法度(表向きはそんなことはないのですが)で、今とは隔世の感があります。どぶろくといえば密造酒の代名詞みたいなところがあって、そんな名前などとんでもないという時代があったのです。

参加者は農家さんや全く酒に縁のない会社がエントリーしていて大変楽しいですね。それだけ誰にでも作れるということですが、個人の無免許製造は酒税法で禁止されているのはご存じのとおりで、罰則は懲役10年以下または罰金100万円以下!ですが、因みに飲まない人が貰い物の酒をネットで売ったら…? 酒類の販売免許違反(懲役1年以下または50万円以下)になるのかな。

(答)まあ、なりませんが、「継続的」だとやばいですね(酒税法第9条1項 同法法令解釈通達第9条1項関係の1)、ちゃんと調べてね。

梅酒「白老梅」出荷状況の
お知らせとお詫び

「純米吟醸仕込みの梅酒 白老梅」「純米大吟醸仕込みの梅酒 白老梅」ですが、テレビで紹介いただいてからおかげさまで大変多くのご注文をいただいております。

製造量や原料の佐布里梅生産にも限りがあり、一部品切れや配送にお時間を頂戴しております。日頃よりご愛顧をいただいている皆様には大変ご迷惑をおかけして申し訳ございませんが、何卒ご理解いただけますようよろしくお願い申し上げます。今後も、持続可能な生産販売を目指し、お客様にお喜びいただける商品作りに努力して参ります。