

ハク로우ニュース ベスト

第1位

175周年記念
イベントとして

「知多のガストロノミーを楽しむ会 in 澤田酒造」を 開催しました!

生産者の皆さんのトークセッションと交流会。ル・ククリュズ渡邊シェフによるこだわりの食材のお料理を楽しむ会。長時間のイベントも、大盛り上がりであったという間に予定時間に。酒蔵も地域の食文化の担い手の一人なのだと改めて実感し、澤田酒造が目指している「人と人がつながる酒蔵」への第一歩になりました。



第2位



「UMESHU T ~つなぐ~」 全国梅酒品評会 銅賞受賞

「純米吟醸仕込みの白老梅」

シンガポール
酒チャレンジ2023
金賞受賞

ルクセンブルク
酒チャレンジ2023
金賞受賞



東京オリンピック女子バスケットボール日本代表の高田真希選手と佐布里梅農家の新海さんとの出会いから生まれた梅酒「UMESHU T ~つなぐ~」が全国梅酒品評会 2023 銅賞を受賞。また、純米吟醸仕込みの白老梅が「シンガポール酒チャレンジ」と「ルクセンブルク酒チャレンジ」ともに金賞を受賞いたしました。

第4位

好評! 海外からの「英語ツアー」



海外からのお客様向けに「英語ツアー」をスタート。試飲付きの酒蔵見学スタンダードコースに加え、オリジナルラベル製作やブラインドテイastingゲームなど企画が充実してきました。

第3位

新商品いろいろ開発できました!

地元産無農薬フルーツを使用したリキュール
「ブラッドオレンジ」「グレープフルーツ」

知多山田錦 3割5分磨き
IWC(International Wine Challenge)2023
純米大吟醸の部【BRONZE】受賞

「知多の花露」

シュワシュワ、ピチピチ、活性にこりの新商品

「HAKU ~Spirited Fermentation~」

(ハクスピリテッド フェermenテーション)



第5位

新政さんのイベント 「Fermentopia2023 by 新政」の トークセッションに副社長が登壇!



東京ミッドタウン八重洲で開催された「Fermentopia 2023 by 新政」のトークセッション「HEAVY METAL SOUND ROOM」に登壇。出演は伊藤政則さん(音楽評論家)、武田良則さん(山間)、佐藤祐輔さん(新政)と弊社澤田英敏。「なぜヘヴィメタルが発酵と関係があるのか。万人が抱く違和感を完全に無視して、無理矢理に開催される謎に熱い一時間。」という熱いセッションになりました。



HIDE-AWAY vol.60

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嬢です。

私が、副社長の英敏です



おひとりさま。
1999年に提唱され、2005年には新語・流行語大賞にノミネートされた言葉。「女性が一人で快適に旅を、食を楽しむこと。個が確立した大人の女性」から始まり、「グループ利用が多い施設を一人で利用して楽しむ人」に意味合いが変化し、一般化したものです。
私は一人っ子ということがあるのか、グループで行動するのも適応することはできるので(ポーイスクアウトや部活で学んだ)、おひとりさまが大好き。ライブでもドライブでもツーリングでも釣りでも、市場ができる前から一人カラオケ、一人焼肉でも楽しむことが出来るタイプ。
そんな私がいやなことがあった時、元気がない時は一人で酒場の暖簾をくぐります。
誰にも話しかけられないように、その場にスッと溶け込み、ビール大ビンで気道確保しながら食べたいものが溢れかえっている短冊に書かれたメニューをざっと見て、優柔不断が爆発しパニックになる、すんでのところ、直感でパッと二品選び、ビールやっつけて、メインのアテを選んで日本酒をキュッと飲んで、トマト酎ハイでリセットしてから次のお店へ。

そしてしっかり酔う前、二-三軒ほど回って帰るみたいな流れが癒し。
当然ですが注文したものは誰の意見を聴くこともなく、自分の好きな物ばかり、飲むペースも量も種類も自由。飛び交う会話から身を躲し、スツと雑踏へ消えて次へ、次へと何も決めないで流れていく。
最高。
酒場はこころの治安維持にとって大切なところ。(レコード屋も...)
ここ三年これが出来なかった。コロナ禍の影響でハシゴ酒をする習慣がなくなりつつあるとの話もよく聞きます。そして料飲店様も人手不足で場合によっては一人客をお断りしないといけないこともあるそうです。
仲間で楽しむも最高に楽しい。でもたまにはこんな感じで楽しんでみてはいかがですか? そんな酒場に白老があれば嬉しいな。
最高に癒すことができるお酒を造っている自負がありますので。

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.com>



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 sawadasuzou@hakurou.com
蔵元直営店舗...営業日/月~土、営業時間/10:00~16:30、休業日/日・祝
PayPay・楽天ペイ等キャッシュレス対応店舗です。

飲酒は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116号
2024.1

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://hakurou.com>



私が六代目社長の薫です
よろしくお願ひします

白老酒季 新年号をお届けします!!
昨年のご愛顧に心より感謝申し上げます。

年末年始、皆様はどのようにお過ごしになられたでしょうか。澤田酒造の一家は、毎年恒例の丸餅に角餅を重ねる独特な鏡餅をお供えし、大晦日のおせち料理を食べ、つかの間の休息で英気を養い、新年の営業をはじめております。

2023年の年末、バスケットボールの高田真希選手が、ついに皇后杯初優勝というタイトル手にされたのが私には何よりの励みになりました。逆境にも諦めずに挑戦し続けること。私もその姿勢を持ち続ける2024年にしたいと思います!

さて、おかげさまでお酒造りも順調に進み、いよいよ吟醸造りが始まりました。杜氏たちの緊張感が一気に高まっています。今年は昨年よりも10種類ほど多くのお酒造りを行っています。知多半島の山田錦を使った純米大吟醸の増産や、仕込み水違いでの純米酒の製造などの研究にもチャレンジしています。改めてご案内できる日を楽しみにしております。

新酒のご案内です。お馴染み「蔵人だけしか飲めぬ酒」の新酒が11日(木)に発売。そして、年中お問い合わせも多い「あばれ酵母」は、18日(木)発売となります。「若水純米吟醸の無濾過生原酒」はフルーティで飲みやすく人気です。円熟した味の「春うらら」も発売されます。毎

年予約販売限定の「純米吟醸今朝しぼり生原酒」のご案内もあわせてどうぞ。

そして、今年は記念すべき第35回の酒蔵開放を行います! 槽口しぼりたての生原酒や甘酒のふるまいも行います。酒蔵弁当もご用意。たくさんの皆様とお会いしたたく、ご来場をお待ちしております。2月はぜひ酒蔵開放にお越しください。

今年も一年どうぞご愛顧のほどよろしくお願ひいたします。

2024年1月新春によせて

澤田酒造株式会社 澤田 薫



6代目 プレゼンツ 白老の新酒を楽しむ会2024

開催日時 令和6年2月17日(土) 17:30 受付開始/18:00 スタート
会場 常滑屋 愛知県常滑市栄町3-111
TEL 0569-35-0470
定員 50名 会費 8,000円(税込)
※名鉄常滑駅より徒歩10分 公共交通機関をご利用ください。
※キャンセルは3日前まで。2/14以降のキャンセルはお代を頂きます。

常滑焼きの器を使って、知多の魚やお肉、お野菜などの素材を使ったお食事と白老のできたての新酒をたっぷり楽しむイベントです。

お申込みはこちら(先着順)

澤田酒造株式会社 愛知県常滑市古場町4-10
TEL 0569-35-4003

お問合せ先
フォームからの申し込みができない場合はお電話にてお申し込みください。



酒蔵開放実施日 入場無料

令和6年
2月24日(土)
25日(日)
【時間】9:30~15:00

酒蔵開放内容

- ◆ふるまいあり! 槽口しぼりたての生原酒・蔵元特製甘酒 ※予約販売もあります。
- ◆槽口しぼりたての生原酒販売会 両日10:00~と13:00~ 整理券を配布します。
- ◆酒粕詰め放題!(有料) ※お一人様2本まで



試飲ゾーン
酒蔵開放限定酒等のチケット制テイasting 煙酒コーナー 協力:地炉の間さん
チケット 1,000円(10枚綴り) ※追加購入可

販売ゾーン
日本酒、酒粕、酒蔵グッズ、
コラボスイーツ、調味料など

展示ゾーン
趣室見学、
知多半島最後の樽職人 故 石川喜一さんの
道具展示、酒蔵の道具展示など

販売ゾーン
こだわりの出店者さんコーナー

初春の白老 お酒特集

毎年好評の春のお酒も続々。個性豊かな初春のお酒をご案内します。

本醸造無濾過生原酒 クール便対応 要冷蔵 **1/11** 発売予定

蔵人だけしか飲めぬ酒

1969年2月全国に先駆け、しぼりたての生酒として発売以来のロングセラー商品。熱を加えず、水を加えて薄めることも、濾過することもなく、タンクから直に瓶詰めしました。フレッシュな甘さと、無濾過ならではのとろりと濃厚なうまさで好評いただいています。

アルコール分18度 日本酒度+2 酸度1.8
 ◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産)、醸造アルコール
 ◆原料 米：麴米 五百万石、掛米 アケボノ
 ◆精米歩合：65% ◆使用酵母：きょうかい7号

小売価格 【720ml】1,757円 【200ml】564円

蔵元こだわりポイント
 発売当時、加熱していない生酒は圧搾作業中の蔵人しか飲めなかったため、このように命名しました。この季節限定でお楽しみいただける味わいです。



活性にごり酒 クール便対応 要冷蔵 **1/18** 発売予定

あばれ酵母

真冬の限定酒。元気がいっぱい、酵母の力がみなぎる活性にごり酒です。発酵による炭酸ガスが含まれているため、見た目と違いさわやかな口当たり。一口飲むと甘さと辛さと旨みが賑やかにやってくる不思議な味わいをお楽しみください。

アルコール分19度 日本酒度-6 酸度1.5
 ◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産)、醸造アルコール
 ◆原料 米：若水100%(知多半島産)
 ◆精米歩合：70% ◆使用酵母：きょうかい7号

小売価格 【720ml】1,647円

蔵元こだわりポイント
 元気な子で開栓時に吹きこぼれる恐れがあります。冷やして静置させてから、周囲に注意のうえ開栓ください。添付のビニール袋をかけて開けると安全です。



知多半島産 クール便対応 要冷蔵 **1/18** 発売予定

白老若水 純米吟醸 無濾過生原酒

地元常滑で栽培された「若水」の新米を100%使用。55%まで磨いて造った純米吟醸です。若水らしく旨みとコクを残しながら、香り高く爽やかできれいな飲み口に仕上げました。

アルコール分16度 日本酒度+1(参考) 酸度1.5(参考)
 ◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産)
 ◆原料 米：知多半島産 若水
 ◆精米歩合：55% ◆使用酵母：きょうかい1801号

小売価格 【1.8ℓ】3,564円 【720ml】1,892円

蔵元こだわりポイント
 香り、キレ、旨み、コクすべてにおいてバランスの良いお酒。フレッシュな新酒でよく冷やしてお召し上がりいただくのがおすすめです。



特別純米酒 **1/25** 発売予定

春うらら

地元常滑産の酒米「若水」100%で造った春の限定特別純米酒です。ピンク色の可愛いラベルですが、蔵の中で1年間熟成した爛上がりする本格派です。花見のお供にもぜひどうぞ。

アルコール分15度 日本酒度+3(参考) 酸度1.7(参考)
 ◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産)
 ◆原料 米：若水100%(知多半島産)
 ◆精米歩合：60% ◆使用酵母：きょうかい9号

小売価格 【1.8ℓ】2,999円 【720ml】1,582円

蔵元こだわりポイント
 初春の味覚に合わせ、爛でどうぞ。常滑の初春の味覚といえば、生わかめ、生海苔。つまり醤油とあわせてよいおつまみになります。生わかめはしゃぶしゃぶにしてポン酢で食べても最高です。



しぼりたてをお届け 蔵元直送品 クール便指定 要冷蔵 **予約発売 限定**


今朝しぼり 純米吟醸うすにごり生酒

早朝に搾った純米吟醸を、その日のうちに瓶詰めて発送します。無濾過、無加水、無火入れでみずみずしくフレッシュな味わい。槽場(ふなば)直汲みに近い状態で、今年の出来をお楽しみいただけるお酒です。

アルコール分17度 日本酒度+3(参考) 酸度1.6(参考)
 ◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産)
 ◆原料 米：麴米 広島県産 千本錦、掛米 広島県産 八反錦
 ◆精米歩合：55% ◆使用酵母：きょうかい10号

【お申し込み締め切り】 1月31日
 【発送予定日】 2月10日~12日の出荷予定

蔵元こだわりポイント
 オリ引きする前の澆刺とした爽やかでフルーティな香り。白老らしく旨みはしっかり、程よい甘み。スルスルと飲み飽きしないお酒です。



酒粕

ご予約優先 要冷蔵

【板粕仕様変更のお詫び】
 諸般の事情により、板粕は、カット無しの状態で袋詰め仕様に仕様変更し、「純米酒粕」としてリニューアルをさせていただきます。(1キロは販売終了)シーズン中の仕様変更でご迷惑をおかけ致しますが何卒ご了承のほどお願いいたします。

販売中 白老純米酒粕 (500g) 499円
 1/15より 販売予定 吟醸粕 (1kg) 1,026円
 2月下旬より 販売予定 大吟醸粕 (500g) 796円



イベント ご案内

◆名鉄百貨店 寒造り新酒フェア 試飲即売 名古屋
 ◆日 時/2024年1月24日(水) ~ 2024年2月6日(火) 10:00~20:00
 ◆会 場/名鉄百貨店メンズ館 地下1階 リカー売り場
 期間中愛知県内の蔵元ができたての新酒をもってPRします。白老担当日は、後日メルマガ等でお知らせします。

◆名古屋 栄三越 試飲会 名古屋
 ◆日 時/2024年3月27日(水) ~ 2024年4月2日(火) 10:00~20:00
 ◆会 場/名古屋栄三越 地下1階 和洋酒売り場 ラ・カーヴ
 春の新酒などをお持ちします。ぜひお立ち寄りください。

◆佐布里池 梅まつり 知多
 ◆日 時/2024年2月10日(土) ~ 2024年3月10日(日)
 ◆会 場/佐布里緑と花のふれあい公園 梅の館売店
 愛知県知多市佐布里台3-101
 梅まつり開催期間中は、梅の館売店で梅酒を販売しています。

◆知多酒 de 乾杯まつり in 佐布里 知多
 ◆日 時/2024年3月2日(土)、3日(日) 10:00~15:00
 ◆会 場/佐布里緑と花のふれあい公園 芝生広場
 満開の梅の花を觀賞しながら、知多酒の飲み比べセットなど試飲(有料)をお楽しみいただけます。

会長だより 其の四十二 会長の研一です

明治時代の知多酒と背景
 前回と前後しますが、明治15年当時の日本の産業をざっと表(次のページ)から見ると、米麦に次いで清酒の割合が二番目にあるとわかります。今からでは想像もつかない日本がそこにあります。もう少しそのころの情勢を見てみると、松方正義の緊縮政策と紙幣整理による大不況が知多の酒造業に大きな影響を及ぼし、半田町史を見てみると、酒造家は高率の酒造税を徴収されるだけでなく、運賃は高価で酒の市価は低落して、おまけにインフレ時代のため、原材料の米、樽丸など資材価格から職工の賃金まで高騰していたので「小資本の酒造家は愈々困難を究るに至り、然れども世間紙幣に酔狂し居るの時なりしかば、金融自在にして多くは負債を以て継続したり、これ実に明治十三年の光景なりき。然るに明治十五年の頃人々酔夢の覚醒したると共に、政府は十六年を以て兌換制度を發布し紙幣の回収を図るに及び、物価は俄然として低落し金融は頗る逼迫し、債主の督責益々急なるにより倒産したるもの多く、また富有の酒造家も薄利にして且其検査の厳密なるを嫌ひて廃業するもの続出するに至り…」とあり、ついに明治16年、知多郡全酒造業者による衝撃的な同盟休醸の決議が東京の酒問屋大行宛になされます。もう一つの流れに全国で新しい酒造産地が生まれてきていました。これは維新政府の封建的束縛からの解放という政策の一環で、

明治12年10月から13年9月までの製造数量の比較では1位 兵庫 453034石、2位 愛知 292563石、3位 石川 221458石、4位 福岡 219544石などに続き愛媛、岡山、新潟、長野、広島などが台頭し始めました。このような極めて厳しい状況の中、知多の酒造業者は復活をかけて豊醸組を結成したのです。

明治15年における日本の農工生産額 (単位千円)

農産の部		製造の部	
品名	価額	品名	価額
米・麦	242,939	清酒	56,738
粟黍及び雑穀	25,079	織物	33,377
実綿・麻・その他	22,993	生糸及び屑糸類	21,884
甘藷及び馬鈴薯	20,384	製藍	6,249
繭及び出殻繭	16,853	紙	4,839
茶	9,156	菜種油	3,550
山塩及び食塩	6,975	紡績糸(洋式機械及び製器械)	1,878
菜種	5,927	漆器	1,225
甘蔗及び蘆粟(ろぞく=さとうもろこし)	4,848	陶器	1,172
乾魚及び海菜類	4,635	金属器	987
蚕種紙	1,802	その他製造物品	不詳
玉蜀黍	586		
合計	362,177	合計	131,899

日本産業企業史概説(農商務省「興業意見」より作成)

商品ご購入のご案内
 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。ご近所に取扱店のない場合やご遠方の方は、蔵元より直送します(送料、クール代別途)。代金は商品到着後10日以内に郵便振替か銀行振込(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。