

# イベントのお知らせ



お待ちしております！

## 名鉄グランドホテル 日本料理四季と澤田酒造との特別企画 「春の新酒を啗く会～知多の旬とともに～」

- ◆日時 3月20日(水・祝) 17:30～19:30(受付17:00から) ※要予約
- ◆場所 名鉄グランドホテル 11階「柏の間」
- ◆料金 ¥15,000(特別会席+日本酒ペアリング)
- 【ご予約について】  
日本料理四季 TEL 052-582-2239(直通)  
※名鉄グランドホテルホームページからもご予約可能です。



## とこなめセラモール創業祭で出店

- ◆日程 3月23日(土)・24日(日)
- ◆会場 急須と器いそべ TEL 0569-43-7110  
常滑市金山字上砂原100 とこなめ焼卸団地セラモール  
磯部商店さんの店舗「急須と器いそべ」前にブースを出店します。  
ぜひいらしてください。



## 名古屋三越 栄店 試飲販売会

- ◆日時 3月27日(水)～4月2日(火) 10:00～19:00
- ◆場所 名古屋三越 栄店 地下1F 和洋酒売り場



## 西尾六万石桜まつり「NISHIO 酒 FESTA」

- ◆日時 3月31日(日) 10:00～16:00
- ◆場所 西尾六万石桜まつり みどり川会場 (西尾駅から徒歩3分)

詳細はこちら▶



やっこ酒店さんの恒例イベントです！

## ジェイアール名古屋タカシマヤ 試飲販売会

- ◆日時 4月3日(水)～4月9日(火) 10:00～20:00
- ◆場所 ジェイアール名古屋タカシマヤ 地下2階 和洋酒売り場

## 松尾大社 酒-1グランプリ

- ◆日時 4月14日(日) 第1部/11:30～13:30 第2部/14:30～16:30
- ◆場所 松尾大社(京都・嵐山)敷地内
- 出場各蔵の日本酒を試飲して、好きだと思う「蔵」を選んで投票。あなたの一票でグランプリが決まるイベントです。ぜひ応援ください。



## 松坂屋名古屋店販売会

- ◆日時 4月24日(水)～4月30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 和洋酒売場)
- 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。



## 愛酒でいと2024

- ◆日時 4月29日(月・祝) 14:30～18:30(13:30開場)
- ◆場所 ZeppなんばOSAKA
- 「日本酒を本気で造る小さな酒蔵と、日本酒を愛する小さなお店にできること」をモットーに、うんちく無用、ひたすらオモロクゴキゲンな日本酒のお祭りです。



## 日本モンキーセンター 澤田酒造まつり

- ◆日時 5月11日(土)
- ◆会場 日本モンキーセンター
- モンキーセンターさんとのコラボのお酒を持っています！うまくいけば新商品のコラボリキュールも登場するかも！



# HIDE-AWAY vol.61

## 酒蔵お婿さん通信

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！



「よその子とゴーヤは育つのが早い！」これは博多華丸大吉さんの漫才ネタフレーズですが、ウチには小学校5年生と2年生、2人の息子がおりまして、習い事のない日は学校のお友達が蔵へ沢山遊びに来てくれてワーワーやっております。

毎週のように顔を合わしているのに顔を見るたびにみんなが驚くほど背が高くなっており、5年生の連中は文字通り破竹の勢いで私の身長を一年で追い越していきそうです。

例に漏れずウチの長男を意識してみると当たり前なのですがデカくなっていて、息子のスニーカーやアウターは暗い所で見ると私の持ち物と違いが判らないくらい…。

いつも薫さんから収納問題でご指導を頂いている(汗…)私のコレクションしている服や靴も着てもらえるタイミングがやってきたようです。趣味が合えばの問題ですが…。

今の子供達を見ていて私の頃と大きく違うのはゲーム実況YouTubeの影響もあり、口達者。ネットスラングもまるで今までであった言葉のように使い、屁理屈もいうけどしっかり論理的に対抗してくるところが頼もしくもあり、憎たらしくもあります。

私は子供の頃、ほぼゲームをしなかったのですが初代ファミコン8ビット時代と大違い、今のゲームは立体的で複雑で画面見ているだけで目が回り、脳の情報処理能力が全く追いついていない…。それを7歳の次男までもが華麗に操るのを見て信じられない思いです。

生まれたときにスマホがあるデジタルネイティブ世代(2010年～)というのは、生まれたときに家庭用PC一般化した世代(1995年～)とはひと味違う感覚があります。(もちろん個々の子供に寄っても違いますが)うちに集まる子供達は挨拶も出来、小粋なジョークを絡めた会話をしてきます。これはゲーム内オンラインでのコミュニケーションも達者な上、しかも現実世界でのコミュニケーションスキルも高いのでは？と思っています。

この世代がお酒を造るような世代になると一体、どんなことが起こるのでしょうか？

私としてはタコソボ化している日本酒のサブジャンルを縦横無尽に渡り歩き、多様性を楽しむ世界のお酒を造って欲しい。その中で今も昔も流行りも廃りもあり関係のない白老がやっているスタイルの面白さを引き継いでくれると嬉しいと思います。

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](mailto:sawadasuzou@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。



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117号  
2024.03

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>



私が六代目社長の薫です  
よろしくお願ひします

今年は随分駆け足で春が来ていると思えば、またどこかへいってしまったように寒さが戻り心身の健康を保つのが難しいですね。とはいえ、酒蔵開放を過ぎると私もようやく春の訪れを愛でる余裕がでて、酒蔵の庭に咲く運咲きの梅のほころびを嬉しく眺めています。

さて、先月には、「新酒を楽しむ会」と「第35回酒蔵開放」を無事に開催することができました。ご来場いただきました皆様や先行販売などをご利用いただいた皆様にはあらためまして御礼申し上げます。今年は日曜日が雨予報(ここ10年の中でも久しぶりの雨でした)だったこともあり、土曜日が大変な混雑となってしまいました。何分狭い酒蔵ですので、お客様にはご不便をかけてしまいまして、申し訳ございませんでした。

今年はバスのサイズを拡大したり、酒粕詰め放題などの新しい企画を設けたり、新しい出店者さんを加えたりして、お客様にさらに楽しんでいただきたいと思って準備をして参りましたが、自然相手のことは如何ともしがたく、運営の難しさを痛感いたしました。とはいえ、今年も「楽しかった」とたくさんのお



酒蔵開放の様子

## 新酒 白老 夢吟香 純米吟醸 しばりたて生酒

3/14より発売開始

要冷蔵 クール便対応

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の相性も良く、さまざまな食材と合わせられるバランスの良いお酒です。

◆品質：アルコール分16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：夢吟香100%(知多半島産) 精米歩合55%

◆使用酵母：きょうかい1401号/1801号

小売価格 【1.8ℓ】3,630円 【720ml】1,822円



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。程よいコクと酸味があって飲み飽きしない食中酒。日々の食事にぜひ。

## 新酒 白老 千本錦 純米吟醸 しばりたて生酒

3/14より発売開始

要冷蔵 クール便対応

広島県安芸高田市から取り寄せている高品質の酒米「千本錦」を100%使用。フルーティな香りを楽しめる純米吟醸の新酒(無ろ過生原酒)です。無濾過生原酒らしく、フレッシュな飲み口が特徴です。

◆品質：アルコール分16度 日本酒度+2 酸度1.6

◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)

◆原料米：千本錦 100%(広島県産) 精米歩合55%

◆使用酵母：自社酵母

小売価格 【1.8ℓ】4,633円 【720ml】2,350円



蔵元こだわりポイント

千本錦は私が好きな酒米の一つ。産地を訪ねて農家さんと交流を重ね、お米の特徴を引き出して造っています。フレッシュで香りも楽しめる女性受けの良いお酒。白老には珍しいタイプです。

澤田酒造株式会社 6代目 澤田 薫

# 新酒まだまだ続きます！ 白老 春のオススメ特集！

**新酒** 白老 自然栽培米の酒 無濾過生原酒

要冷蔵 クール便対応

4/4 発売

自然豊かな田んぼの再生を目指して、8年前より無農薬無肥料での酒米の栽培を開始。栽培の難しさから少量ずつしか収穫できず、等級検査を受けられないため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、しばらくの無濾過生原酒からどうぞ。

◆品質：アルコール分17度 日本酒度+4 酸度2.5  
◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)  
◆原料米：酒造好適米(自然栽培米・愛知県産) 精米歩合80%  
◆生産者：碧南市愛美農園、高浜市民グループ、美浜町杉浦農園、美浜町nice time farming、武豊町黒田農園  
◆使用酵母：きょうかい7号

小売価格 【1.8ℓ】4,778円 【720ml】2,389円

全国燗酒コンテスト2019プレミアム燗酒 最高金賞受賞酒！

純米吟醸熟成酒 豊醸(ほうじょう)

限定品

豊かなボディとなめらかさを持つクラシックな日本酒らしい酒。伝統の製法で醸す本格派。熟成に向かうようじっくり造りこみをしています。バランスよくお米の旨みを如何なく活かし切り、お料理を引き立てます。

◆品質：アルコール分15度 日本酒度+3(参考) 酸度1.5(参考)  
◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)  
◆原料米：麴米 山田錦(兵庫県特A地区 旧東条町産) 掛米 八反錦(広島県産) 精米歩合55%  
◆使用酵母：きょうかい10号

小売価格 【1.8ℓ】3,663円 【720ml】2,002円

蔵元こだわりポイント

自然栽培米としか名乗れませんが、こちら実は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。

蔵元こだわりポイント

燗上がりする純米吟醸酒といえばこれ！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。どっしりながらキレの良い白老らしいお酒。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。常温または燗でお楽しみください。

フレッシュな酒粕はこの時期ならでは！

要冷蔵 クール便対応

「美容と健康に酒粕はいかが？」

酒粕は、栄養効果が高く、腸内環境を整えたり、免疫力をアップしたり、美肌にも効果が期待される日本古来の発酵食品です。要冷蔵食品ですので生酒と合わせてご購入いただければお酒の横に入れてお送りします。

製造にお時間をいただいています。ご予約優先で準備いたしますのでお早めにお申し込みください。なくなり次第終了します。

純米酒粕 ●500g 詰 小売価格 499円

純米吟醸酒粕 ●1kg 詰 小売価格 1,080円

大吟醸酒粕 ●500g 詰 小売価格 810円

## 2024年 梅のへた取りボランティアさん大募集！！

今年も「白老梅」の梅酒造りのお手伝いを募集します。内容は、梅の実の花梗(へた)を取り除く作業です。梅酒の味にエグみや雑味等をつけてしまう“へた”をひとつひとつ手で取る根気のいる仕事です。作業日は、梅の熟し具合、採取日の天候(雨の日は果肉が傷むので取れない)などに左右されるので、直近まで確定できません。そのことをご了承の上お申し込みください。

作業日：6月初旬～中旬の平日のうち1日(計10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100人程度)

申込方法 申し込みフォームまたは郵便ハガキにて、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26日締め切り(ハガキの場合は当日消印有効)。人数が多い場合は抽選とさせていただきます。結果は5月中旬にご連絡します。お電話での受付はできませんので、ご注意ください。

申し込みフォームはこちら▶

商品ご購入のあんない 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(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。

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2024のしおりにへた取り風景の写真が載ります。



## 好評御礼！ おうちで仕込む白老梅2024 今年も販売いたします！

弊社人気商品「白老梅」と「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くセットです。

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。



おうちで仕込む『梅シロップ』セット

白老の夏の定番うめジュースのもと『佐布里梅のうめしろっぷ』をおうちで仕込むセットです。仕込んで2~4週間ほどから飲むことができます。仕込み瓶が必要な方はCセットを注文下さい。



A セット 仕込み瓶付き セット価格 6,380円(税込) ※送料別

B セット 仕込み瓶無し セット価格 5,280円(税込) ※送料別

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、ワラ灰、レンピ、4Lのガラス瓶(Aセットの方のみ)

C セット 仕込み瓶付き セット価格 3,740円(税込) ※送料別

D セット 仕込み瓶無し セット価格 2,484円(税込) ※送料別

セット内容 梅(知多市産)1kg、ロック氷砂糖(北海道産てんさい糖原料)700g、ワラ灰、レンピ、2Lのガラス瓶(C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。

※梅から出るエキスの量でできあがりの量は変わりますが、1L以上は出来上がる予定です。

準備いただくもの(全セット共通)

- 竹串など梅のへたをとるもの
- 梅を一晩浸けておくための容器と水
- B・Dセットをご購入の方はガラス瓶を準備ください

お届け予定 6月7日(金)前後

2024年6月6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ません(時間指定は可能)。予めご了承下さい。

申込期限 5月17日(金)必着

追加購入可能です

梅酒用特別原酒 1.8L 3,410円(税込)

梅の実 1kg 810円(税込)

※愛知県知多市で採れる佐布里梅を発送予定ですが、万が一不作などの際には、別品種や近隣の産地での調達になりますことを予めご了承ください。

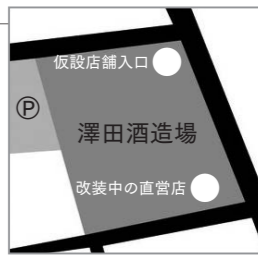
蔵元直営店リニューアルに伴う仮設営業のお知らせ

4月下旬を目標に蔵元直営店「北倉」のオープンを予定しております。それに伴い、現在、旧蔵元直営店スペースの改修工事を行っております。リニューアル後は、水汲み場や試飲室、また、常滑焼の酒器とお酒のペアリングなど体験型のコンテンツも準備して参ります。新しい直営店「北倉」にご期待くださいませ。

仮設店舗営業：4月中旬ごろまで ・直営店リニューアルオープン：4月下旬予定

改装中は仮設営業などでご迷惑をおかけしております。

臨時休業についての詳細はHPなどで随時情報を配信いたします。また、新直営店の安定運営のため、9月の秋の蔵まつりをお休みさせていただきます。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。



会長だより 其の四十三 会長の研一です

明治時代の知多酒、「同盟休場」のこと

前回、兌換制度発布により物価低落、金融の逼迫などで倒産が続出した旨記しました。酒造業界にとっても影響はすこぶる大きかったのですが、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なされました。全国的にも大きなニュースであったため、酒造組合中央会沿革史にも記述があります。

少し長くなりますがそれによると「波乱曲折、数奇を極め、地下潜行の戦慄場面を展開し明治十五年の『大阪屋会議』の非常手段も、終に當局の翻意を購ひ得ず、依然として鞅(てっぶ)の苦しみに喘いだ酒造業者は、社会情勢と経済状態の非境に愈々(いよいよ)衰頹下垂の一途を辿り、終に悲壮な同盟休醸決議に出た。しかしてこの最悪の場合に直面するまでには、既に幾多の廃失業者、倒産者の犠牲が相踵いで、死屍累々たる惨状にあったのは勿論のことであった。

・醸造家の誓約

酒税増加の結果になるにや、近頃尾州知多郡の醸造家は左の如き誓約を爲し、其趣きを東京酒問屋大行司に通知したりと、倍御社奉賀候陳は御熟知の通り本年は酒価非常の下落を来し是より先き現今の如き商況にては逆も(とても)引続き醸造の見込み無之に付数度協議の末別之通誓約致し候不取敢席中より御通知に及び候也

明治十六年九月二日 知多郡亀崎港にて 知多郡全群酒造者 会議委員中 東京酒問屋大行司 月番 鹿島利右衛門殿

〈清酒醸造業者中申合誓約〉

當明治十五年度醸造清酒価格の儀、漸次低落し殆ど底止する所を知らず、然る所以は第一醸造石高の大きと第二金融閉塞と加ふるに税金上納期節全国同時に付酒価半価なるにも不拘一時競売し以て金策するの外途なく、終に方今の商況に至る猶此上等閉経過せは、十六年度の醸造も識らず知らず相応の造石を為すに至り、到底本年度の困難にまた一層の困難を増し遂に醸造家は弊れて止むの場合に至るは喋々辨論を不待果たして然らば目下酒価の回復を計画するはもっとも注目せざるを得ず因りて今般同業者申し合わせ暫て約束すること左の如し

第一條 明治十六年度は同業者暫て休醸すべし

第二條 第一條の制約により税金皆納の上は速に御禮返納すべし(第五條までありますが以下略)

このように酒造家をして同盟休醸という非常手段に訴えざるを得なかった極めて厳しい状況の中、知多の酒造業は大きく後退することとなりました。

※現代語訳は弊社ブログにて掲載しておりますので、そちらもご覧ください。