

お待ちしております!

# 秋のイベントご案内

今年の秋はイベント盛りだくさん。たくさんの皆様にお会いできるのが今から楽しみです。各会場で何度もお会いしましょう!  
※それぞれのイベント詳細は都度メルマガやSNSでお知らせいたします。

\*9月に実施していた「秋の蔵まつり」ですが、猛暑の為、本年は実施いたしません。ご理解の程お願い申し上げます。

### ◆第7回 タカシマヤ日本酒祭 大阪

◆日時/8月28日(水)~9月2日(月) 10:00~20:00  
◆会場/大阪高島屋 7階催会場

会期中副社長が会場にいます

全国各地の120の蔵元から800以上の銘柄と出会える!!

### ◆白老梅ヌーボー-2024 解禁イベント 札幌

◆日時/9月19日(木) 19:00~  
◆会場/梅酒バー ソウルカンパニー TEL:011-726-6400  
札幌市北区北32条西4丁目1-7 コウメイビル1F

長年白老梅を見守り続けてくださっているソウルカンパニーさんと、今年も白老梅ヌーボー解禁を楽しむイベントを開催。詳細はお店のfacebookやホームページをご覧ください。

### ◆松坂屋名古屋店 試飲販売会 名古屋

◆日時/9月18日(水)~24日(火)  
◆会場/松坂屋名古屋店 地下2階 D&M CAVE NAGOYA(和洋酒売り場)

冷やおろし、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。ぜひ、お立ち寄りください!

### ◆秋酒祭愛知 ~AUTUMN SAKE FEST 2024 名古屋

◆日時/10月5日(土)・6日(日) 11:00~20:30  
◆会場/久屋大通公園 久屋広場 (6日は18:00まで)

名古屋の秋の最大級のイベント。音楽と一緒に楽しみましょう!

### ◆日本酒ゴーア라운드 2024 仙台 大阪

◆日時/10月1日(火)

社長が担当 副社長が担当

仙台会場(なかぐるさん)は社長の薫が、大阪会場(日本酒うさぎさん)は副社長の英敏が担当します

### ◆常滑焼まつり 常滑

◆日時/10月5日(土) 9:00~17:00・6日(日) 9:00~16:00  
◆会場/新ポートレースとこなめ

常滑市の一大イベント今年も参加します!

### ◆日本料理四季×澤田酒造 第5回 晩秋の夕べ 名古屋

◆日時/10月14日(月・祝) 17:30~  
◆会場/名鉄グランドホテル 11階 柏の間  
◆費用/¥16,000(早割¥14,000(9/30(月)までのお申込み))  
◆お問合せ・申込み/日本料理四季 052-582-2239

白老の秋のお酒と日本料理四季の秋の美食を味わえる一夜限りの特別イベントです。

### ◆星ヶ丘三越 試飲販売会 名古屋

◆日時/10月9日(水)~15日(火) 10:00~20:00  
◆会場/星ヶ丘三越 1階酒売場

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。

### ◆シアスター・ゲイツ展 東京

◆日時/9月1日(日)まで  
◆会場/森美術館(六本木ヒルズ)

9月1日(日)までの開催です。東京で随所に常滑を感じるすごい企画。ぜひ夏休みの間に見に行ってください。年表に澤田酒造がでてくるところも要チェック。

# 白老酒季

第119号  
2024.08

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

今年も毎日大変な暑さが続いていますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。このたびの大雨災害において被災された皆様にご心よりお見舞い申し上げます。

今年の夏はなんとこれもバリ五輪。熱戦が続き寝不足気味になりましたね。私たちの注目はもちろん、女子バスケットボール。原稿を書いている時期はまだ初戦が終わったところですが、チームの支柱でもある高田真希さんの大活躍の姿には今年も勇気もらっています。高田さんが応援する「佐布里梅」の梅干しは、連れて行ってもらったかな、など思いながら私たちが最後まで日本チームを応援したいと思います!

梅干しといえば、今年は漬物製造業免許を取得しての初年度。いよいよ天日干しの工程がはじまりました。ちょっとつまみ食い(失礼)したところ、これが本当に美味しいのです。お日様の力でさらに美味しい梅干しになるように最後まで心を込めて作ります。9月から直営店等での発売を目標にしています。HPやSNSなどでご案内いたしますのでお楽しみに!

先月夏休みになったばかりの土曜日には、恒例となった第3回「ハクrouこども夏まつり」を開催いたしました。仕込み水のプール・



ハクrouこども夏まつりにて「ハクrou歴史紙芝居」と「仕込み水プール」

ミスト・かき氷など納涼の仕掛けを用意したり、地域のボランティアやお店の方に協力いただき、射的や水風船釣り、駄菓子屋さんやフランク、バルーンアートなどを楽しんでもらいました。中でも今年は、地元の小学校6年生によるハクrou歴史紙芝居の上演もあり、子供にも大人にもとても喜んでもらうことができて有意義な時間になりました。地域に根差した酒蔵として学校と地域の架け橋になるべく、今後もこのお祭りを続けていきたいと思ひます。

7月上旬には、直営店のリニューアルオープンもできました。新しく「さかふね」というテイस्टングルームができました。ここでは、常滑焼の酒器で一杯飲める角打ちも土曜日中心に営業していきます。また、二階には白老の歴史資料の展示室もできました。9月下旬からは、豊醸組資料展と澤田酒造歴史展を始めたいと思ひます。こちらは営業中であればいつでもご覧いただけますので、ぜひお立ち寄りの際にはご覧くださいませ。そして、酒蔵の仕込み水の水汲み施設も屋外にできました。無料ですので、多くの方にご利用頂ければ幸いです。

さて、今月号では秋の季節の日本酒である「若水純米冷やおろし」をはじめ、「豊醸」など秋の味覚を彩るおすすめの本日本酒や新登場の美浜町産グレープフルーツリキュール、そして酒器セット「ささらけ」をご案内いたします。また、第3木曜日である9月19日(木)からは白老梅ヌーボーが解禁となりますので、今年の梅酒の味わいをぜひご賞味くださいませ。なお、佐布里梅の梅シロップは予約でほぼ完売しておりますので、発売日以降はお取り扱いの販売店様でご購入くださいますようお願い申し上げます。

それでは、まだまだ猛烈に暑い日が続くと思ひますが、熱中症に気を付けてどうかお元気で過ごしてくださいませ。

澤田酒造株式会社 6代目 澤田 薫

\*誠に心苦しいのですが、各種コスト上昇に伴い10月1日より価格改定を実施させていただきます。ご理解のほどお願い申し上げます。

## 直営店情報

<h3>● 直営店情報 ●</h3> <p>〈澤田北倉限定ラベルのお酒販売〉 8月は「若水純米7割磨き槽場直汲み生原酒」</p> <p>〈さかふね〉 8/17(土)と24(土)は角打ちデー 16:30まで営業しています ぜひ飲みにきてください</p> <p>〈新水〉 白老仕込み水の水汲み、無料で好評実施中</p>	<p>〈二階展示室〉 企画展スタート 9/25(水)~12月年内まで 豊醸組資料展</p> <p>涼しくなったら展示室もぜひ!</p>	<h3>● 北倉さんのお漬物 ●</h3> <p>〈佐布里梅の梅干し〉 9月から販売を予定しています。こちらもお楽しみに。詳細はホームページやメルマガでお知らせします。</p> <p>土用干しの様子</p>
---	---	---

価格改定のお知らせ  
いつもご愛飲をいただいている皆様には大変心苦しいのですが、10月1日より一部商品の価格改定を予定しております。改めて誌面またはホームページ上でご案内を申し上げますので、ご理解のほど何卒お願い申し上げます。

ご注文等についてのお問合わせ先  
**澤田酒造株式会社** TEL 0569-35-4003  
愛知県常滑市古場町4-10 FAX 0569-35-6953 sawadasyuzou@hakurou.com

営業時間  
本社/月~金 9:00~17:00  
直営店 澤田北倉/月~土 10:00~16:30(休業日...日曜日、GW、お盆、年末年始)

PayPay・楽天ペイ等キャッシュレス対応店舗です。

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>

## 白老 若水純米冷やおろし

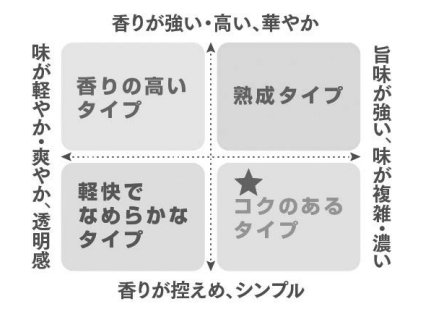


今年も若水純米の「冷やおろし」、いよいよ発売いたします。  
地元常滑の田んぼで減農薬栽培された愛知県の酒米「若水」を100%使用。地域の食文化に合わせ、米のやわらかい旨味を楽しむように造ったお酒です。秋の味覚が楽しめるこれからの季節にぴったりです。

アルコール分16度 日本酒度+2 酸度2.1  
◆原材料名: 米、米こうじ  
◆原料 米: 知多半島産若水100% 精米歩合 65%  
◆酵母: 日本醸造協会 9号

小売価格 【720ml】 1,800円  
【1.8ℓ】 3,300円

※10/1ご注文分より新価格(720ml:1,815円/1.8ℓ:3,520円)になります。ご了承下さい。



蔵元からひとこと

冷やおろしとは春先に絞ったお酒を一度だけ火入れ(低温殺菌)し、春夏寝かせてから出荷するお酒です。春先の元気いっぱいな生原酒に比べ、角がとれて味が整ってきました。風土に根ざし日常に寄り添う白老自慢の「冷やおろし」。ぜひお楽しみください。



# 白老 初秋におすすめ特集

## 白老梅ヌーボー



フレッシュで爽やかな梅の酸味が特徴の梅酒の新酒(ヌーボー)です。今年収穫された知多市特産の佐布里梅(そうりうめ)を北海道産甜菜糖の自然結晶氷砂糖とともに純米吟醸古酒に漬け込んだこだわりの梅酒。初回瓶詰めのみ数量限定品です。

アルコール分10度以上11度未満  
 ◆原材料名:清酒(国内製造)、梅(知多市佐布里梅他)、氷砂糖(北海道産甜菜糖原料)

小売価格  
 【500ml】1,936円 【1.8ℓ】4,840円



蔵元からひとこと

江戸時代の書物「本朝食鑑」のレシピを再現。わら灰によるアク抜きや一個一個手作業で梅の実のヘタを取り除くなど、手を抜かない丁寧な製法で造っています。食前酒に最適です。

## 白老 大吟醸 勝盃



澤田本倉の銘柄「勝盃」の名を受け継いだ澤田酒造の最高級大吟醸。兵庫県特A地区の山田錦を40%まで磨き、1801号酵母を使用。香り華やかで、とてもきれいな口当たりのお酒です。勝ち運が上がるように、縁起の良い名前で贈り物にも喜ばれます。専用化粧箱付き。

アルコール分15度 日本酒度+1 酸度1.1  
 ◆原材料名:米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール  
 ◆原料 米:兵庫県特A地区旧東条町産 山田錦100% 精米歩合 40%  
 ◆酵母:日本醸造協会1801号

小売価格  
 【720ml】4,400円

## グレープフルーツリキュール



知多半島美浜町産の無農薬グレープフルーツを、北海道甜菜糖の氷砂糖と一緒に白老の純米酒に漬け込みました。柑橘特有の苦味により爽やかで上品な味わいに仕上がっています。

アルコール分9度  
 ◆原材料名:清酒(国内製造)、グレープフルーツ(美浜町産)、氷砂糖(北海道産甜菜糖原料)

小売価格  
 【300ml】1,650円

## 純米吟醸二年熟成酒 豊醸

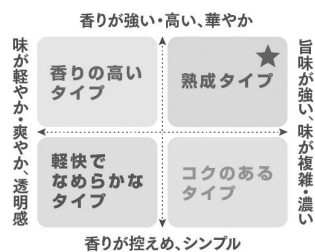
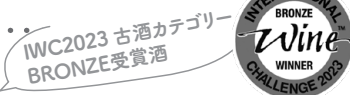


白老伝統の手造りの特徴が活かされた本格派。2年以上の貯蔵により醸しだされたなめらかさ、口中に広がるどっしりしたうまさ、余韻をかすかに漂わせながら消えていく軽やかさなど、味わい深くキレのある純米吟醸酒です。

アルコール分15度 日本酒度+3 酸度1.2  
 ◆原材料名:米(国産)、米こうじ(国産米)  
 ◆原料 米:麴米(兵庫特A地区産東条山田錦) 掛米(広島県産 八反錦) 精米歩合 55%  
 ◆酵母:日本醸造協会 10号

小売価格  
 【720ml】2,002円 【1.8ℓ】3,663円

※1.8ℓは10/1ご注文分より新価格(3,883円)になります。ご了承下さい。



蔵元からひとこと

IWC2023古酒カテゴリーでBRONZEを受賞したお酒です。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。秋の食材とともに、ぜひ"燗"でお楽しみください。

## ささらけ 酒器4種揃え+お酒4種セット



常滑の地酒「白老」を最大限に楽しむ常滑焼の酒器4種揃えに、ペアリングのお酒4種を組み合わせたコンプリートセットです。世界利酒師コンクール3位のプロテイスターが監修し、常滑の4人の作陶家が個性を生かして制作しました。それぞれのお酒の持ち味が、酒器によって引き出されています。酒器による味わいの違いなど、飲み比べてお楽しみください。

〈ペアリングのお酒〉

- 純米大吟醸 知多の花露**  
地元知多半島産の山田錦三割五分磨き。長期低温発酵で醸した、きれいな飲み口ながらお米の旨みも感じられる純米大吟醸。
- 特別純米酒 白老**  
飲むほどにお米の旨みがひろがる濃厚な味わい。地元の米と湧水で造った常滑の風土を感じられる特別純米酒。
- からから 白老**  
気軽に飲めて、飲み飽きない。キリッと冷やしても爛でもうまい、食中酒に適した辛口好きのための日常酒。
- 純米吟醸熟成酒 豊醸**  
2年以上の熟成によるなめらかさ、口中に広がるどっしりしたうまさ、味わい深くキレのある純米吟醸酒。

酒器4種揃えのみ(お酒なし)のセットや、お好みに合わせてそれぞれ単品の酒器とお酒セットもございます。詳細はこちら▶

小売価格 33,000円



会長だより 其の四十五 研究会の研一です

第二回全国酒屋大会開催前に...

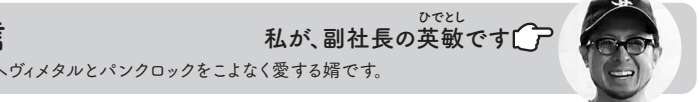
明治24年6月名古屋で第二回大会が開催され、以後の全国的な組合活動の礎となり、さらに翌26年6月「全国酒造家聯合会」として確立していく。と書くと同調に推移したように感じられるが、それぞれの地域の事情や考え方によって「舌端火を吐く討論に沸きかへり...、幸いにして互譲団結、円満収束を見た(酒造組合沿革史)」と言えるかどうか、第一回は大変な論議が繰り返されました。話し合われた内容は一言でいうと会議の在り方など基本的な組織をどうするか、そして議題は税率軽減、不当に安い自家製造の酒の対策についてであったが、例えば税率軽減についても主要産地の難、そして知多が冷淡であったことから全国の酒造家から非難の言葉を投げつけられている。これら議事進行は「中央会沿革史」に詳しく、今も日本のどこかで見られることなのであまり日本人は変わっていないと思ってしまう。

開催地についても決して名古屋が順当に選ばれたわけではなかった。第二回大会をどこで開催するかについて栃木の小堀、神奈川の山田、埼玉の小山は東京開催を唱え、特に小堀は頑として主張を曲げようとしなかったため、知多の稲生は「口を噛みて一時の唾を学べるごとく五人の(委員の)顔を見つめて居りし」状態で、何時になっても決まらなかったために抽選で決することになった。最初にくじを小堀が引いたところ名古屋と出て一同唖然としたものであったという。かくして第二回が名古屋で開催されることになったのであるが、5月5日、招請状が全国各地に出され、来る6月10日午前10時から名古屋市門前町西別院内で開催される旨が伝えられた。紆余曲折の経過をたどったものの、この大会にかける期待も大いに高まり、酒造業界にとどまらず一般の経済界の注目も集めている。こうして前評判の高かった中で名古屋大会が開催されるのであるが豊醸組も熱心に取り組んでいて、豊醸組報告第68号からこれらについて次号で述べたい。

## HIDE-AWAY vol.63

### 酒蔵お嬢さん通信

「今年の日本は史上最も暑い夏になる恐れ」  
 6月の半ば頃このニュースを読み、来る暑さに怯えていたのですが、梅雨が明けたとたん、予想通り猛烈な暑さとなっております。(書いているのは7月21日)  
 昨年は酷暑と湧水がイネの育ちに影響し、割れたりお米が溶けにくく、お酒になりにくい状況でした。収穫量は平均的なのに品質が良くない。しかし全くの不作でお米がとれないということではないのが、現代農業の進化しているところなのでしょうか?  
 進化といえば先日、蔵直売所「澤田北倉」がオープン。そしてテイastingルーム『さかふね』もオープンいたしました。



『さかふね』は有料試飲などを土曜日中心に行いますが、今からもっと提供できることを増やすために日々計画中でございます。  
 そしてイチオシなのは、私達がお酒の仕込に使っている水を誰でも気軽に汲むことができる施設『新水(しんず)』ができたこと。とてもやさしい超軟水。お米を炊いても、コーヒーを淹れても、お茶にも、お肌にもめちゃくちゃ良いお水です。  
 コイン式になっており、お店でお声掛けいただければコインをお渡しします。お気軽にお申し付け下さい!(その際にはぜひお酒もお買い求めお願いします!)

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(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。