

薰風 番外編

独断と  
偏見による!

2024年をふりかえって!

5

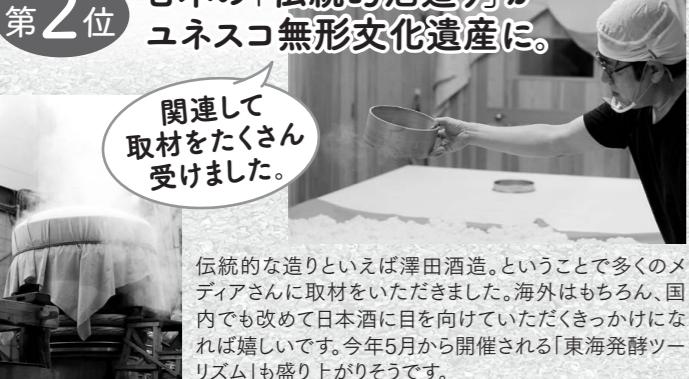
# ハクロウニュース ベスト

## 第1位 直営店「澤田北倉」リニューアルオープン!

酒蔵直営店が「澤田北倉」としてリニューアルオープンしました。白老のお酒や地元で造られた醸造調味料の購入はもちろん、酒器とお酒のペアリングやティスティングが楽しめる「さかふね」、白老仕込み水の水汲み施設「新水(しんすい)」、澤田酒造の歴史史料を展示した屋根裏ギャラリーも併設。気軽に立ち寄っていただける施設になりました。



## 第2位 日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に。



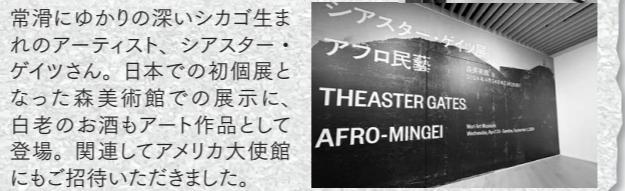
## 第3位 「白老」のポテンシャルを最大限に引き出す常滑焼作家による酒器「ささらけ」開発



## 第4位 東京の森美術館に初展示!



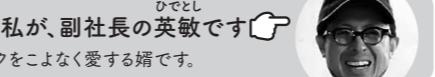
## 白老、「シアスター・ゲイツ展」でアート作品に。



## HIDE-AWAY ハイダウェイ vol.65

### 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

昨年、蔵直売所「澤田北倉」がオープンましたが、現在、多くの方にご好評いただいている人気のコンテンツとして「蔵見学」を随時ご予約いただけます。ご予約は【じゃらんnet】の「遊び・体験予約」ページで「澤田酒造」と検索してください。

白老の蔵見学が特に面白いのは、引率者(社長または私)によって説明のアプローチが異なる点!

私は、参加されるお客様に合わせて内容を変更しながらも、ネットで調べるだけではわからない知多半島の酒造りや調味料の歴史的・多面的な魅力を、様々な角度から紹介。さらに、実際に酒造りが行われている現場では、作業者目線で白老のお酒の秘密を深掘りするプログラムをご用意しています。

ご注文等についてのお問い合わせ先

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 E-mail sawadasyouzou@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。



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**  
(一部取り扱いのない商品もございます)

<https://hakurou.com> ►►►



白老酒季

第121号

2025.1

清酒 白老 製造元  
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>

を発売。円熟した味わいが寒い時期のお燶酒にぴったりです。毎年ご好評いただいている「純米吟醸今朝しぼり生原酒」の予約も始まりますので、ぜひお楽しみに。

また、今年も2月に酒蔵開放を開催いたします。同封のチラシをご覧いただき、ぜひご家族やご友人とご一緒にお越しください。槽口しぼりたての生原酒や甘酒の振る舞い、地元の出店など賑やかな催しを準備しております。皆様にお会いできることを楽しみにしております。

本年も変わらぬご愛顧を賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

2025年1月 新春によせて  
澤田酒造株式会社 澤田 薫



皆様、新年あけましておめでとうございます。昨年は格別のご愛顧を賜り、心より感謝申し上げます。

年末年始はご家族やご友人とゆっくりと過ごされたでしょうか。澤田酒造では、今年も丸餅に角餅を重ねる我が家ならではの鏡餅をお供えし、おせちを囲んで穏やかな年越しを迎えました。新年の幕開けとともに、蔵ではまた新しいお酒造りが始まっています。

昨年12月、日本の伝統的な酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本酒が持つ歴史や文化が世界に認められたことは、私たちにとっても大きな喜びです。今年は愛知県でも発酵文化がさらに盛り上がりを見ることでしょう。澤田酒造でも発酵や醸造にまつわるイベントを積極的に企画し、皆様と共に楽しむ機会を増やしてまいります。

おかげさまで、暖冬の中で始まった今季の仕込みは順調に進んでいます。これからは寒の時期に入り、吟醸造りが本格化します。杜氏たちの緊張感も高まっており、蔵全体が引き締まる季節です。出来上がるお酒をどうぞ楽しみにしてください。

さて、新酒のご案内です。1月9日(木)には「蔵人だけしか飲めぬ酒」と「あばれ酵母」の新酒が発売されます。そして16日(木)には「若水純米吟醸の無濾過生原酒」が登場します。フルーティで飲みやすいこのお酒は、近年とても人気があります。さらに、23日(木)には「春うらら」

## 6代目プレゼンツ 白老の新酒を楽しむ会2025

開催日時 令和7年2月15日(土) 17:30 受付開始/18:00 スタート

定員 50名 会費 8,800円(税込)

※会費は当日申し受けます

※キャンセルは3日前まで。2/12以降のキャンセルはお代を頂きます。

会場 常滑屋 愛知県常滑市栄町3-111

TEL 0569-35-0470

※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。

お問合せ先

澤田酒造株式会社 愛知県常滑市古場町4-10

TEL 0569-35-4003

フォームからのお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。



- 試飲ゾーン  
酒蔵開放限定酒等のチケット制ティスティング  
燐酒コーナー 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  
麹室見学、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 蔵人だけしか飲めぬ酒

1/9  
発売

1969年2月全国に先駆け、しぶ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る。

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：麹米 五百万石、掛米 アケボノ  
◆精米歩合：65% ◆使用酵母：きょうかい1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ので、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 あばれ酵母

1/9  
発売

真冬の限定酒。元気いっぱい、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脇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】1,730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 白老若水 純米吟醸 無濾過生原酒

1/16  
発売予定

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、香り高く爽やかで美味しい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】3,784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 春うらら

1/23  
発売予定

地元常滑の酒米「若水」100%で造った春の限定特別純米酒です。ピンク色の可愛らしいラベルですが、蔵の中で1年間熟成した燗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】3,300円  
【720ml】1,595円

### 蔵元こだわりポイント

初春の味覚に合わせ、燗でどうぞ。常滑の初春の味覚といえば、生わかめ、生海苔。た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。



商品ご購入の  
ごあんない

ご注文は、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。1注文、1送付先、1個口、16,500円（税込）以上お買上げで送料無料となります。ただし北海道、沖縄については、16,500円（税込）以上で送料50%割引、33,000円（税込）以上で送料無料とさせていただきます。送料一覧表は公式サイト下部「ご利用ガイド」ページよりご確認ください。

\*掲載価格はすべて消費税込みです。

しぶりたてをお届け 蔵元直送品 クール便指定 要冷蔵 予約発売  
限 定

## 今朝しぶり 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して発送します。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：麹米 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】搾りの状況に合わせ  
2/10～12前後に出荷予定

※運送会社の規定により発送翌日

以降のお届けとなります。

※店頭受け取りの場合は当日午後

よりお渡し可能です。

### 蔵元こだわりポイント

オリ引きする前の渋刺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

購入・予約は  
こちらからどうぞ



白老純米酒粕  
(500g) 499円



1月中旬より  
販売予定  
吟醸粕  
(1kg) 1,080円



2月後半より  
販売予定  
大吟醸粕  
(500g) 810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 / 2025年1月25日(土)～2025年2月4日(火)  
10:00～20:00

会 場 / 名鉄百貨店メンズ館 地下1階 リカーアリヤ  
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 / 2025年3月26日(水)～2025年4月1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 / 2025年2月8日(土)～2025年3月9日(日)  
会 場 / 佐布里緑と花のふれあい公園 梅の館商店  
愛知県知多市佐布里台3-101  
梅まつり開催期間中は、梅の館商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 / 2025年3月1日(土)、2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  
満開の梅の花を観賞しながら、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。

### 第二回全国酒屋大会名古屋大会 その2

会議は6月10日午前9時、前会長の挨拶から始まった。「(前略)、諸君が会合ノ上ハ理論ニ偏セズ中正ニ従ヒ一ノ私ヲ捨テフ、全国ノ公益ヲ計ラントスルハ夙トニ覺悟セラル、コト考ヘマス故、此点ニ就テ喋々シマセン」と前回のような紛糾が起こることを婉曲に釘をさし、続いて「我日本モ今日ニ言論挙措ノ時代ヲ去リテ自由ノ域ニ至リマシタガ、此弊ハ理論ニ走リテ目的ヲ失フコトアル、今度ノ会合ノ如キハ畢竟実業者ノ相談会ナレハ、理論ニ走ラズ一ハ企業ノ盛大ヲ期スルヲ以テ心トシ、一ハ日本國ニ對シ忠誠ヲ盡スヲ以テ心トシ、…若シ夫レ時ニ或ハ理論ニ奔リテ目的ヲ忘レ此遠来ノ大会ヲシテ立消ヘシムルアリテハ将来本業進歩ノ為メ大妨害トナル、抑モ今日ノ会合ハ國ノ為メ業界ノ為メアル、理論ニ流レテ希望ト反対ノ結果ヲ顧ハシ、慘但タル妖雲ヲ以テ此会ヲ撇ニ至リマシテハ實ニ面目ナキ次第アル、諸君ハ自己ノ責任ヲ覺悟セラレ、我々ガ編成シタル不行届ノ原案ニ對シテ宜ク審議討論アランコトアム、…」と述べている。

そして注目の会長選挙が行われようとしたとき、三宅から「本会ノ通知日浅キガ為メニ同業代表ト云フ訣ニ参り兼子（ネ）、一個ノ資格ニテ出会いシマシタ、通知書ニ依レハ個人資格ノモノハ發言ハ出来ルモ議決権ナシアル、…会長選挙ニ当リテ…如何シテ宜シキヤ」という、個人の資格についての質問が出された。しかしこの場は議事進行の都合もあって、結局全員で投票が行われた。その結果会長は渡辺徹（灘）、副会長小堀貞吉と決定した。

その後、昼食のために一時休憩があって午後2時半より議事が再開されたが、ここで新会長の渡辺も今中同様、第一回のような紛糾を繰り返さないように述べている。（以下次号）

会議法が広くいきわたっていない明治時代前半にあって、現代から見れば稚拙ではあるが、半ば手探りとはいえ真剣な議論が行われています。あるいは会議の議事進行については、當時とあまり進化していないかもしれませんね。