



# 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

クール便対応 要冷蔵

1/8 発売

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】1,897円  
 【200ml】599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 あばれ酵母

クール便対応 要冷蔵

1/9 発売中

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-1 酸度1.7  
 ◆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】1,870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

クール便対応 要冷蔵

1/16 発売中

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+4(参考) 酸度1.6(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】3,861円  
 【720ml】1,930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

クール便対応 要冷蔵

1/22 発売予定

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+2(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】3,509円  
 【720ml】1,755円  
 【300ml】737円  
 【180ml】495円



**蔵元こだわりポイント**  
 初春の味覚に合わせて、爛どうぞ。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。

## しぼりたてをお届け 今朝しぼり 純米吟醸うすにごり生酒

蔵元直送品 クール便指定 要冷蔵

予約発売 限定

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】 搾りの状況に合わせて 2/9~11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

栄養価の高い発酵食品。毎年楽しみにお待ちしております。今年もご予約優先で準備しております。お早めにお申し込みください。



販売中 白老純米酒粕 (500g) 540円



1月中旬より販売予定 吟醸粕 (1kg) 1,188円



2月後半より販売予定 大吟醸粕 (500g) 891円

## イベント ご案内



### ◆セントレア銘品館 白老特集

常滑

◆日時/2026年3月1日(日)~3月31日(火)  
 ◆会場/セントレア銘品館 お酒売場  
 3月は澤田酒造月間です。白老知多シリーズをはじめ白老梅など月間で試飲プロモーションを行います。

### ◆知多酒 de 乾杯まつり in 佐布里

知多

◆日時/2026年2月28日(土)、3月1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。

### ◆名古屋 栄三越 試飲会

名古屋

◆日時/2026年3月25日(水)~2026年3月31日(火) 10:00~20:00  
 ◆会場/名古屋栄三越 地下1階 和洋酒売場 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。

### ◆なやばし夜イチ日本酒祭り2026

名古屋

◆日時/2026年3月27日(金) 16:00~21:30  
 2026年3月28日(土) 13:00~21:00  
 ◆会場/錦橋~納屋橋間堀川リバーサイドウォーク  
 春の新酒と屋台グルメを堪能できるなやばし夜イチ日本酒祭り久しぶりに参加します!

復興への努力 品質改良其の1 交詢社

名古屋大会以後、業界一致して増税案に対抗するべく幾度も会議が行われたものの、明治31年には一石当たり12円の増税案が決定、日清戦争後の反動的な不況もあり全国的に多数の倒産廃業者が続出します。その後明治38年4月の日露戦争による非常特別税、翌38年増税、更に41年と増税は続き、知多の醸造業者も惨憺たるありさまでした。

一方、「愛知縣特殊産業の由来」(下巻9ページ)に、知多酒の多くは「醸造法は幼稚であって品質劣り、且つ保存性の乏しきの故を以て、往々にして腐敗酒を出したものである」とあり、灘酒に市場を蚕食されているなかで、早急に品質を向上させねばならない状況にありました。明治16年亀崎において知多碧海交詢支社の発会式が行われ、本日から工部大技師宇都宮三郎が臨席、客員として参加した者の

大部分は酒造家であったから、氏は築庵の改良について講演し、最後に酒造も理化学の原理に拠るべきであることを解き、東大教師のアトキンソンが著した『日本醸酒編』を寄贈した。大いに感銘を受けた伊藤七郎衛は、伊東孫左衛門、伊東信蔵、新美昇平、伊東順三郎、天竺伊左衛門らと合名し、同年9月に練業会を創立した。明治21年から25年まで農商務省の技師の派出を要請し、数百石規模の試験醸造を行っている。さらにこれとは別に七郎衛は自宅に猿若分析所を設けて研究を続け、宇都宮自身も退官後指導に当たったが25年「従来の醗に膠を代用して清酒もしくは濁酒を製造する方法に成功、特許を得、このふきゅうのために交詢社から『醸造新法』を出版した。(続く)

会長だより 其の五十二 会長の研一です

**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。

**高額購入割引特典**  
 1配送先につき16,500円(税込)以上お買い上げの場合は送料無料。但し、配送先が北海道・沖縄の場合は送料50%引きとさせていただきます。北海道・沖縄県のお客様で、33,000円以上お買い上げのお客様は、送料無料となります。

\*掲載価格はすべて消費税込みです。