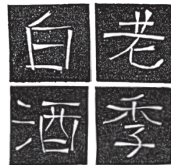




ゆうメール



第127号

【差出人】 LNET
【返還先】 479-0818 愛知県常滑市古場町4丁目10番地
澤田酒造内 LNET



春の気配も花粉も感じる日が増えてきました。皆様いかがお過ごしでしょうか？

本来ならもう少し早い時期にお届けするお便りですが、今号は紙面の形を変更したため、例年より少し遅いご案内となりました。ちょうど春本番でしょうか。

さて、先月開催いたしました「第37回 酒蔵開放」には、今年も2日間で4,100名ものお客様にお越しいただきました。昨年と同じ人数のご来場となりましたが、今年は立ち飲みカウンターを設けたことで通路にゆとりが生まれ、混雑も少し和らいだように感じています。

また、麹熟成の生ハムや粕汁ブースなど新しい出店も加わり、例年以上に賑わいのある会となりました。お越しいただいた皆さま、お手伝いくださった皆さまに心より御礼申し上げます。

さて、春の新酒も続々と登場しています。



毎年人気の「干本錦 純米吟醸 しぼりたて生酒」「夢吟香 純米吟醸 しぼりたて生酒」が発売中です。さらに4月には、自然栽培米を使用した「自然栽培米の酒 無濾過生原酒」、常滑産若水の一度火入れ「白老原酒」も発売予定です。酒粕や麴、塩麴も販売しておりますので、ぜひ日々の食卓でもお楽しみください。

なお今号より、紙面をA4サイズのDM形式に変更いたしました。ご案内の情報はQRコードやオンラインショップを中心にご覧いただく形になりますが、これまで通りお電話やFAXでのご注文も承っております。お気軽にお問い合わせください。

今年も梅酒づくりに向けて「梅のヘタ取りボランティア」を募集いたします。作業は平日中心ですが、作業中は黙々と、休憩中は和気あいあいとした雰囲気です。裏面QRコードより募集要項をご覧いただけますので、ご興味のある方はぜひご参加ください。

春の訪れとともに、今年の新酒を皆さまにお届けできることを嬉しく思います。季節のお酒で、どうぞ乾杯ください。

最後に少し告知をさせていただきます。澤田酒造は2年後に創業180年を迎えます。周年記念のプレ企画第一弾として、今年5月に「下り酒と木桶」をテーマにしたイベントを開催いたします。大甕のタガを取り替える職人技を目の前でご覧いただけます。知多酒の歴史と木桶醸造文化を見つめ直す2日間となります。4月に詳細をホームページやメルマガでご案内致しますので、ぜひお見逃しなく。

澤田酒造株式会社
代表取締役社長

澤田 薫



HIDE-AWAY vol.71

酒蔵お婿さん通信

澤田英敏(副社長) / 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。

祖父の晩酌は、いつも爛酒でした。

あの香りが、私の原風景です。

思い出の街・灘。そして、剣菱とご縁。



会長だより 其の五十三

明治時代の知多酒

澤田研一(会長)

なぜ知多酒は品質改良に挑んだのか。
増税、不況、腐敗酒——危機の時代に始まった大改革。
「連醸法」という新技術が知多の酒を変えていきます。



全文はWEBサイトで公開中!



澤田酒造株式会社

〒479-0818 愛知県常滑市古場町4丁目10番地
TEL 0569-35-4003 FAX 0569-35-6953
E-mail sawadasyuzou@hakurou.com

澤田酒造公式
ホームページはこちら



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。

※郵送でのお知らせが不要になった場合は、お手数ですがご連絡を下さいますようお願い致します。

お知らせ



5/30(土)・31(日)

詳細は
澤田酒造公式ホームページにて
近日公開!



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 春のオススメ特集!



[ご注文はこちらから]

【カード決済】
オンラインストアはこちら



【振込希望の方】
フォームからも簡単にご注文頂けます

TELやFAXも承ります。

新酒



白老 夢吟香 純米吟醸 しぼりたて生酒

要冷蔵 クール便対応

知多半島産夢吟香のしぼりたて生酒。
ほんのりフルーティでやや辛口な仕上がりが。
米の旨みも感じられる、毎日飲みたい食中酒です。
日々の食事にすっと寄り添います。

- ◆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】3,971円 【720ml】1,986円

新酒



白老 千本錦 純米吟醸 しぼりたて生酒

要冷蔵 クール便対応

広島産の酒米、千本錦のしぼりたて生酒。
華やかな香りとみずみずしい味わいが
口に含むと、やわらかく広がります。
クリアな味わいは白老のもう一つの顔です。

- ◆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】4,659円 【720ml】2,365円

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

無農薬無肥料で丁寧に育てられた酒米を使用。
県奨励酒米ではないため、品種を名乗れない酒です。
磨き80%で米の力はそのまま、でも雑味はありません。
しぼりたての無濾過生原酒。

- ◆品質：アルコール分17度
日本酒度+4 酸度2.6
- ◆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%
- ◆使用酵母：きょうかい7号

小売価格 【1.8L】4,961円
【720ml】2,481円



純米吟醸熟成酒 豊醸

どっしり、なめらか。
熟成を見据えて仕込んだ一本。
燗でひらく、白老らしい骨のある純米吟醸。
温度で表情が変わります。

- ◆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】4,224円
【720ml】2,145円

白老の酒粕

この時期だけの、フレッシュな酒粕。 要冷蔵 クール便対応

甘酒、お菓子、粕汁や粕漬けなどのお料理に。
やさしい香りと、自然な甘み。発酵の力を、日々の食卓へ。
要冷蔵食品です。ぜひ生酒と合わせてご購入ください。
お酒の横に入れてお送りいたします。



純米酒粕・500g詰
小売価格 540円



純米吟醸酒粕・1kg詰
小売価格 1,188円



大吟醸酒粕・500g詰
小売価格 891円

おうちで仕込む白老梅2026

人気の「白老梅」と「佐布里梅のうめしろっぷ」。
材料と製法をセットにしました。ご自宅で仕込んでいただけます。

※他商品との同梱はできません。

おうちで仕込む『白老梅』セット

あの白老梅を、ご自宅で。仕込んで約3か月後から飲み頃。瓶が必要な方は【Aセット】をお選びください。



おうちで仕込む『白老梅』セット **仕込み瓶付き**
セット価格 **7,018円** (税込) ※送料別



おうちで仕込む『白老梅』セット **瓶なし**
セット価格 **5,808円** (税込) ※送料別



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、レシピ、4Lのガラス瓶(Aセットの方のみ)

※お酒は20度以上の原酒(普通酒)を特別にご用意します。

おうちで仕込む『梅シロップ』セット

大人気、白老の梅シロップをおうちで。仕込んで2~4週間楽しんでます。瓶が必要な方は【Cセット】をお選びください。



おうちで仕込む『梅シロップ』セット **仕込み瓶付き**
セット価格 **4,114円** (税込) ※送料別



おうちで仕込む『梅シロップ』セット **瓶なし**
セット価格 **2,682円** (税込) ※送料別



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、レシピ、2Lのガラス瓶(Cセットの方のみ)

※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)

- 竹串など梅のヘタをとるもの
- 梅を一晚つ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4日(木)前後
2026年6月4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15日(金)必着

追加購入可能です

梅酒が漬けられる日本酒

1.8L **3,410円**(税込)

佐布里梅の実

1kg **1,080円**(税込)

梅のヘタ取りボランティアさん大募集!!

白老梅の出来上がりを左右する、いちばん地道で、いちばん大切な仕事。梅の“ヘタ”を一つずつ手で取ります。

雑味を出さないための、根気のいる作業です。作業日は、梅の熟し具合と天候次第。直前のご連絡となる場合があります。ご了承のうえ、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(全10日ほど予定)

※日程はこちらから指定いたします。

時間：午前9:00～終了まで(昼食付)

※直前連絡でもご参加いただける方に限らせていただきます。

募集人員：各回10名(計100名程度)

御礼

白老梅ヌーボー
500ml×2本
(9月中旬頃お渡し予定)

特典

白老梅ヌーボー2026のしおりに
ヘタ取り風景の写真を
掲載します。

お申込み

申し込みフォーム、または郵便ハガキに氏名・住所・電話番号・人数をご記入のうえお申し込みください。締切:4月26日(ハガキは当日消印有効)
※応募多数の場合は抽選となります。※結果は5月中旬にご連絡いたします。※お電話での受付はできません。

申し込みフォームはこちら▶

