

【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



このたび、令和8年7月28日に発生した熊本県熊本地方を震源とする地震により被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。一日も早く平穏な日々が戻りますことを、蔵人一同、心よりお祈り申し上げます。

連日の厳しい暑さが続いていますが、皆様、お変わりなくお過ごしでしょうか。

今月は「名残の夏と秋の実り、季節限定の味わい特集」をお届けいたします。

蔵では、今年の梅仕事もひと段落し(梅干しの天日干しはもう少し続きますが…)、梅酒・梅干し・梅酢も順調に仕上がりと、皆様に味わっていただける日を楽しみにしております。また、先日には夏の恒例行事「呑み切り」を無事に終えました。今年もお酒は順調に熟成し、秋に向けて自信を持ってお届けできそうです。



とくに8月27日発売の「若水純米冷やおろし」は、ほどよく熟し、秋の味覚に寄り添う味わいに育ちました。また、9月17日解禁の「白老梅ヌーボー2026」もご予約を承っております。今年も皆様へお届けできることを嬉しく思っております。

少し前になりますが、先月開催した「第5回 ハクロウこども夏まつり」には、今年も多くのご家族にお越しいただき、酒蔵が子どもたちの笑顔であふれました。

地域の皆様のご協力のもと、お囃子や子どもたちの手づくり企画、縁日などを開催し、中庭では仕込み水を引いたプールやミストで元気いっぱい遊ぶ子どもたちの姿が見られました。山から湧き出る仕込み水が、人々とのご縁をつなぎ、酒蔵が地域や学校を結ぶ場所になれたことを、とても嬉しく感じています。

紙面では、美浜町産の無農薬グレープフルーツを使った新作りキュールや、ご好評いただいております「佐布里梅のうめしろっぶ」、使いやすい酒粕生ペーストや1kg入りの熟成酒粕など、この季節ならではの商品をご紹介します。暑い残夏も健やかに、そして楽しくお過ごしいただけましたら幸いです。

昨年の「令和の米不足」以降、酒米価格は大きく上昇し、今年も酷暑による作柄への影響が心配されています。白老の酒造りは、農家の皆様が丹精込めて育ててくださるお米、山から湧き出る水、そして白老を支えてくださる皆様とのご縁があってこそ続けることができます。その一つひとつの恵みを大切にしながら、蔵人一同、まもなく始まる酒造りを前に心を込めて励んでまいります。

どうか夏のお疲れには十分お気をつけいただき、健やかに過ごしてください。

澤田酒造株式会社
六代目蔵元

澤田 薫



HIDE-AWAY vol.73

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。

「酔うためではなく、心を通わせるために。」飲酒を取り巻く価値観が変わる今だからこそ考えたい、お酒の意味と酒文化について。そして酒蔵の役割とは。



会長だより 其の五十五

明治時代の知多酒

～復興への努力 品質改良への道～ 澤田研一(会長)



明治25年の第3回知多郡物産共進会。知多酒は何を評価され、何を課題とされたのか。審査記録から、知多酒の品質改良と近代化の歩みをたどります。

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

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。



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。

お知らせ

紙面では紹介しきれない
今おすすめのお酒は
ホームページから
ご覧ください。



名残の夏と秋の実り。季節限定の味わい特集!!

[ご注文はこちら]



[カード決済]
オンラインストア
はこちら

TELやFAXでのご注文も承ります。



令和8年
9月17日
解禁

数量
限定

2026年度 白老梅ヌーボー ご予約承り中

今年収穫した佐布里梅を純米吟醸古酒に漬け込んだ、梅酒の新酒。フレッシュな香りと爽やかな酸味が魅力です。初回瓶詰めだけの数量限定。冷やしてストレートやロックでお楽しみください。

- ◆品質：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 【1.8ℓ】 **5,249円** 【500ml】 **2,200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。



8/27
発売

白老 若水純米冷やおろし

初秋の
味覚

地元常滑産「若水」を100%使用した、秋限定の純米「冷やおろし」。春夏寝かせて旨みがぐんと乗ってきました。秋の味覚にぴったりの一本です。

- 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：母：日本醸造協会 9号



小売価格 【1.8ℓ】 **3,993円** 【720ml】 **1,996円**



数量
限定

グレープフルーツリキュール

9月中旬
発売

知多半島 美浜町で、栽培期間中農薬や肥料を使わず育てたグレープフルーツを、白老の純米酒に漬け込みました。果皮まで使うことで、爽やかな香りとおのやかな苦味が広がる上品な味わいに。炭酸割やロックでお楽しみください。

- 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)

香りGood!
暑い時期を
爽やかに!!

小売価格 【300ml】 **1,650円**



佐布里梅のうめしろっふ(3倍濃縮) 2026年度

販売中

数量
限定

白老梅と同じ製法で仕込んだ、こだわりの梅シロップ。ノンアルコールなので、お子様から大人まで楽しめます。3〜4倍に薄めて、またはかき氷のシロップとしてもおすすめです。

- ◆原材料名：梅(知多産)、氷砂糖(ロック、甜菜糖原料)

小売価格 【500ml】 **1,998円**

※お酒ではありません

梅干しと梅酢も
9月中旬より
販売予定!

- ◆佐布里梅の梅干し天日塩 小売価格 ●230g **1,188円**
- ◆佐布里梅の梅酢 小売価格 【200ml】 **453円** 【500ml】 **680円**

目白押し!

秋のイベントご案内

◆松坂屋名古屋店 試飲販売会

今年は
3日間のみ

名古屋

- ◆開催日/9月11日(金)~13日(日)
- ◆会場/松坂屋名古屋店 北館B1F リカーショップ「グランセルクル ナゴヤ」定番酒に加えて限定生酒や冷やおろしなどのお酒をご用意してお待ちしております。ぜひお立ち寄りください。

◆第60回 常滑焼まつり

10月3日(土)は
常滑市民花火大会を同時開催予定

常滑

- ◆開催日時/10月3日(土)9:00~20:00~4日(日)9:00~16:00
- ◆会場/ポートレースとこなめ駐車場(旧常滑市役所跡地)
- 今年は60回記念の常滑の一大イベント。会場は駐車場に変わります。ぜひ遊びに来てください!

◆秋酒祭 愛知~AUTUMN SAKE FEST 2026~

名古屋

- ◆開催日時/10月3日(土)~4日(日)の2日間 各日10:00~20:30(予定)
- ◆会場/久屋大通公園 エディオン久屋広場
- ZIP-FMと愛知県酒店組合が主催する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!

有料

実りの秋、イベントシーズンの到来です!

各地の会場で、皆さまにお会いできるのを楽しみにしております。ぜひお立ち寄りください。

※それぞれの詳細は都度メルマガやSNSでお知らせします。

◆澤田酒造まつり@日本モンキーセンター

犬山

- ◆開催日時/10/10(土)10:00~16:00
- ◆会場/日本モンキーセンター
- 数年間園舎のリニューアルに伴い、一時閉園されるモンキーセンターさんでのさよならイベントです。新コラボの他、歴代のコラボ酒を持参します。東京の月着さんもおつまみ出店。

試飲
販売

◆星ヶ丘三越 試飲販売会

名古屋

- ◆開催日/10月14日(水)~20日(火)
- 白老梅ヌーボーや秋の限定酒などおすすめのお酒を販売します。金土日は弊社スタッフが試飲販売に立ちます。ぜひお越しください。

◆第54回 知多市産業まつり(有料試飲・物販予定)

知多

- ◆開催日時/10月24日(土)10:00~16:00・10月25日(日)9:30~15:30
- ◆会場/知多市勤労文化会館 一階やまもホール
- 知多の佐布里梅を使った梅酒や梅シロップなど、ちたもんのご紹介ブースで出展します!

*掲載価格はすべて消費税込みです。