

B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2024 AUTUMN
Issue 22
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662



諏訪の風

写真一 砺波周平

大正から昭和にかけて諏訪で風土産業を提唱した三澤勝衛。

諏訪の高校で地理の教員であった同氏はそれぞれの土地が持つ風土の個性に着目し、その個性を活かした産業こそが持続可能で競争力をもつという考えを持ち、信州を中心にこの考えを各地で広めました。

冷涼で乾いた空気と豊富な水が必要とする生糸産業や精密産業は諏訪の風土と相性が良く、大いにこの街を支えました。

酒造りこそまさしく風土産業の最たるもの。一杯の酒に諏訪の風土が込められています。



ニューウェーブにも一緒に乗る
老舗味噌屋の活躍のカギは余白にあり



これからの時代に求められる「豊かさ」とは何なのか。さまざまな分野の方との対話を通じて、答えを探っていきます。今回は山梨県甲府市で麹と味噌をつくる、五味醤油の五味仁さんを訪ねました。宮坂醸造のある長野・山梨のコミュニティはもちろん、全国的な「発酵ネットワーク」とでもいうべき分野でも顔の広い五味さん。どんな想いで歳の中と外の世界の活動をつないでいるのでしょうか。



個人的な同業の先輩、海外の味噌、
枠の外から覗いて気づいた家業の可能性

五味さんは、家業の味噌屋を継いでがんばっているだけじゃなくて、甲府界隈や、全国の発酵コミュニティも盛り上げていこう、楽しんでいこうとしているように見えます。家業が醸造という共通点もあるので、ずっと、生き方が気になる存在なんです。

五味仁さん(以下、五味)ももとは、味噌屋を継ぐ気は全然なかったです。とりあえず農大に進学したのも、発酵のメカニズムを学ぼうかな、くらいの気持ちから。興味があって、発酵って意外と面白いと気づいたのが大学3年頃のことです。そこで、卒論のテーマとして、いろんな醸造の先輩たちを訪ねて話を聞くことにしたんです。一生の仕事にするなら、イケてる業界だという期待を持ちたかった。

話を聞きに行くと、特に印象的だった人はいますか。

五味 奈良に片山さんっていう醤油屋さんがいて、農大で自動車部だった人なんです。僕が訪ねたのは20年近く前ですけど、待ち合わせに『バック・トゥ・ザ・フューチャー』のデロリアンみたいなすごい車でやってきて(笑)。醤油に関しては、めちゃめちゃ真面目なんです。でも、自由でいいなあって。

先輩を訪ね歩いたときに、スーツ来てパ

Masumi Dialogue

これからの時代に求められる「豊かさ」を
共に文化を耕していく仲間たちと語る

INTERVIEW

五味醤油
五味仁さん

聞き手：宮坂勝彦(宮坂醸造)
文：小野民



リツとした人にしか会わなかったら、味噌屋を継ごうと思えなかったかもしれない。個性丸出しで、自分の好きなものをつくって、学生に真面目に語っていいんだ、と衝撃だったんです。家業を地方でやるのっていいなと思えたのも、片山さんのおかげですね。

—— 卒業後、すぐに家に戻ったんですか。

五味 いいえ。親戚づてで、味噌部門をつくるうとしていたタイの醤油工場に就職しました。「味噌屋の息子だしいいんじゃない」って(笑)。3年間、バンコクとアユタヤの間にある工業団地で働きました。

—— タイと日本の味噌って違うんですか。

五味 それが全然違うんですよ。最近、タイにいた頃を思い出すことが多い理由もそこにあります。

実は今、スイスからワーキングホリデーで日本に来ているリノという20代の若者がいて。彼が味噌屋になりたいと言い出して、アドバイスする時に役立ったのが、タイ時代の経験です。

同じ味噌をつくるのも、原材料、水、環境が違うと絶対に同じものではない。だから、日本で食べた味噌と同じものをつくらうとすると大変。それよりも「今、スイスのベルンで僕がつくる最高の味噌です」がいいと思う。そっくりそのまま真似しようとするんじゃないで、それぞれの風土に

※クラフトサケ：日本酒・清酒の製造技術をベースとして、お米を原料としながら従来の「日本酒」では法的に採用できないプロセスを取り入れた、新しいジャンルのお酒

—— 酒は、つくり手の意図を反映しやすいプロダクトではあるけど、空気や環境も大きく作用します。だからこそ、一定のレベルの品質を保ちつつ、多様性が担保される必要があると思います。

五味 そうですね。日本酒ってすごく香りがいいから、百年後には、もう飲むこともしないで香りを楽しむなんて状況が起こらないとも限りませんよね。

味噌に関しても、家業ですと同じことをやっていますけど、なるべく柔軟でいたい。かつて、味噌や醤油って、街が発展するときのインフラのようなものでした。それで儲かったから続いってきたけど、五味醤油だけど醤油つくってないし、何かをつくり続けなくちゃいけないとは思ってないんです。今、時代が変わっても味噌屋があるってことは、すごいと思いますけどね。

**ハレかケかで分類しない
味噌の立ち位置を考える**

—— そういえば、味噌屋って全国にどのくらいあるんですか。

五味 800くらいかな。

—— それは思ったより少ないです。

合ったかたちで味噌づくりが広まってくことに魅力を感じます。

去年も、ドイツで収穫できる材料で味噌をつくっている醸造所で働いている人がうちに1ヶ月くらい来ていたけど、そういうのがいい。味噌づくりという伝統文化が、遠いところで広がっているって面白いじゃないですか。

今や伝統だけじゃない

予想外の発酵界の盛り上がり

—— かつては日本酒も日本でしかつくられていなかったけれど、今は世界中のマイクロブルユワリーで日本酒をつくっているところが出てきました。それもすごく面白いですよ。

五味 めちゃめちゃ面白いです。日本でも、10年前に冗談で言ってたような醸造所がいっぱいできています。福島県南相馬市の「hacoba」、秋田県男鹿市の「稲とアガベ」、蒸留酒でいえば山口歩夢くんの取り組み……他にもたくさん挙げられるけど、彼ら、才能の塊だと思う。みんな言っていることはよくわからないくらいマニアックだけど、できたものを飲むと抜群においしい。自分がつくるものへの自信と、ビジネスにしている力強さが新しい感覚で、クラクラしちゃう。醸造業界にはまだまだ面白いことが起こる予感がしています。クラフトサケの醸造方法を聞いていると、僕の考え方ですら、頭でつかちだと感じます。

長野は味噌屋が100軒以上あるんですよ。酒造メーカーは県内に80で、全国では1200軒だから、同じように考えたら味噌はもっと多いかと思っていました。

五味 長野が特別なんです。日本の味噌のシェアの半分が長野県産ですからね。

—— 味噌って、日用品に近くて、酒のように嗜好品は少ないですよ。といてもいろいろなたイプのものがあるなかで、五味さんはどんな味噌を目指しているんですか。

五味 ハレじゃないと思う。ケの味噌でありたいから、あまり値段も上げたくないし、かしまった感じにしちゃダメだと思います。でも、原料代のことなんかを考えたらもうちょっと値上げしなきゃいけないけど……。

—— 五味さんが考えている風景がつかれなくなっちゃう心配があるんですね。ハレじゃなくてケの味噌をつくりたい理由が気になります。同じ醸造業界でも、酒は嗜好品で、高い方がいいという考えも根強いんだけど、値段が手頃なケの酒だって嗜好品になり得ると思っていて。そのあたりに私がつくりたい酒のヒントもある気がしています。

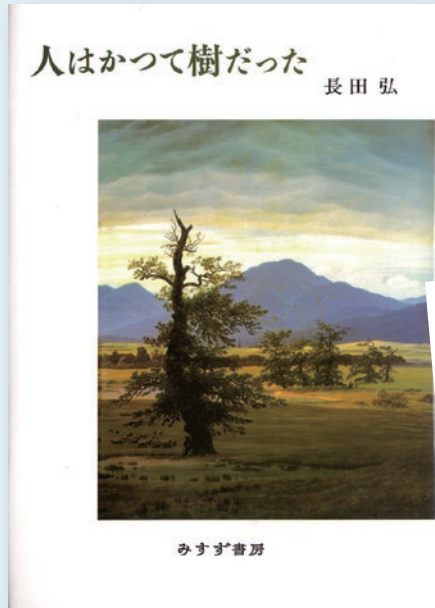
五味 なるほど。朝に自分でつくった味噌を鍋で溶いている瞬間って、すごく豊かです。だから、ハレとケで分けている時点でナンセンスなのかもしれない。週6〜7



今回の選書テーマ

人はかつて樹だった

本を読む理由は千差万別。BREWでは、お酒を飲む時と同じ感覚で読書を捉え、知識を飲み込む感覚を本から味わってほしいと、本に関わるさまざまな人に、選書をお願いしています。読んだ本の知識があなたのカラダに沁み渡る、そんな新たな本との出会いをぜひ。



『人はかつて樹だった』
長田弘 / みすず書房
長田弘さんによる21篇の詩は、どれも繰り返し読むたびに言葉の深さが増してゆく。2006年に初版が出版されたあと、長らく入手困難となっていたが、今年4月にようやく重版されたことがとてもうれしい。表紙はドイツの画家・フリードリヒの「孤独な木」。

この中に「空と土のあいだで」という詩がある。どこまでも根を下ろし、空を掴もうとするほどの枝々を持つ大きな樹が雲と対話する。なぜ自由に旅をしようとしなれないのかと雲は樹に問う。大きな樹は答える。すでに三百年ここに立って時間を旅してきたのだ。死を前に年老いた樹は再び新し

読むとするとする前からタイトル自体が完璧だと思ふ本がある。今年文庫が出版されて話題になったラテンアメリカ文学の傑作、ガルシア・マルケスの『百年の孤独』の完璧な文字列は、声に出しても素晴らしい。プルーアの「失われた時を求めて」は、その巻数の多さゆえ未だに読んではいないのだが、思わず引き寄せられてしまうタイトルだと思ふ。そして二〇〇六年に初版が出版されて以来ずっと好きな本が長田弘さんの詩集「人はかつて樹だった」である。このタイトルは何度見てもすでに一篇の詩のような完璧さを持っている。

この詩集に収められた二十一篇は、木々や自然が反映されたもので編まれている。それらは長田さんの家人が病の告知を受けてから「傍らに、樹のように、ただここに在るほかない」という日々の状況から生まれたいものだといふ。

「空と土のあいだで」という詩がある。どこまでも根を下ろし、空を掴もうとするほどの枝々を持つ大きな樹が雲と対話する。なぜ自由に旅をしようとしなれないのかと雲は樹に問う。大きな樹は答える。すでに三百年ここに立って時間を旅してきたのだ。死を前に年老いた樹は再び新し

い芽をはぐくむ。そうして最後はこの言葉で締めくくられる。「自由とは、どこかへ立ち去ることではない。考え深くここに生きることが、自由だ。樹のように、空と土のあいだで。」
この詩を初めて読んだ時、私は育児の真っ最中で、自由というもの自分の外の世界にしかないものかと思っていたから、この言葉の意味がよくわからなかった。あれから十数年が経ち、幼かった子も成人し、私も地元に戻って本屋を営みながら、ようやくこの詩に込められた思いが少しずつわかるようになってきた。今ではここで時を重ねながら、ますます自由になれるような気がしている。

BOOK SELECTOR

石垣 純子 - Junko Ishigaki -

PROFILE

長野県諏訪郡富士見町出身。富士見町にある新刊と古本を扱う小さな本屋「mountain bookcase」店主。短歌や日記などの文学にまつわる小さい集いや、石の雑談会なども開催している。

[SHOP DATA]

長野県諏訪郡富士見町落合9984-574
080-4373-6354 13:00-18:00(水・木定休)
※臨時休業あり

mountainbookcase



profile 五味 仁

創業は明治元年。150年余りの歴史がある醸造蔵「五味醤油」の6代目として、天然木桶仕込みの甲州味噌や麹などを製造。ライフワークとして、発酵醸造文化のおもしろさを伝える。レギュラーラジオ番組「発酵兄妹のCOZY TALK」出演をはじめ、発酵業界の若手の兄貴的存在として活躍している。



https://yamagomiso.com
gomishoyu



やっていることをハレとはいわない。だけど、日常で道端にコスモスが咲いているのを見てきれいだと感じるような豊かさが、味噌汁にはあると思うんです。

—— 今の五味さんの言葉、すごくいいですね。実は僕がつくりたいのも、五味さんのような豊かなさを体現した酒です。同じように花で例えたら、バラみたくに見た目も香りも派手ですが、甘い酒もあるけれど、道端とか山に咲いているような感じじゃないか。道端とか山に咲いているような感じじゃないか。道端とか山に咲いているような感じじゃないか。道端とか山に咲いているような感じじゃないか。

タイバ、コスパではかれないおせっかいで味噌を世界へ

五味 ずっとと言っている気がするんだけど、なにをするにも、ものづくりをするのにも、余白とか余裕が一番大事な気がしているんです。いろいろなことにチャレンジできたり、実行したりするためには余白が必要なんです。人へのおせっかいかも、余白というか無駄というか……。今度、さっき言ったスイス人のリノを愛知の麹屋さんまで連れていくんだけど、ただのおせっかきの運転手ですから(笑)。

なるほど。余白は、都会にないとはいわなければ、地方にこそたくさんあります。よね。地理的にもそうだし、特に僕たちみたいな物づくりしている人間にとっては、「待つ時間」もひとつの工程です。

五味 そうそう。酒も味噌づくりもスパンが長いんです。僕たちは今の仕事で3年間で成果を出して転職しようとかあり得ないですね(笑)。
五味 うん、ないですね(笑)。味噌も酒も、原料の米や大豆を育てるところから考えると、商品ができてない可能性もあります。醤油なんて確実にできない。

—— 醤油といえ、いつか行ってみたいと思っている和歌山の堀屋さんは、半世紀以上使い込んだ木桶を使っていますよね。数年どころか一世代でも完成しないものづくりをしている。

五味 堀屋さんは大豆を煮るのにも、薪を使っていますよね。店の前に薪がたくさん積まれているのを見たことがあります。五味醤油も、今度大豆を炊く釜の設備を更新するんです。普通に新しい釜に替える選択をしたけれど、考えてみれば薪で炊くってことを選ぶこともできます。木材の調達法などは計画しなくちゃいけないけれど、今の時代だからこそ、あえて手間や

時間がかかる選択をするのもいいかもしれない。そういう可能性も否定したくないですね。

—— これからの目標はありますか。
五味 スイスのベルンに、リノの味噌屋ができたら行ってみたい。今、その景色を見たくておせっかいしていますから。
自分自身が「すごいいいな」って思うことが、世の中にも「いいね」と受け止められるのが何より嬉しい。共感する人が増える瞬間ってたまらないんですよ。
自分が共感している人やものが、広がっていくためなら、進んでおせっかいをしていきたい。そういう生活を続けられるように、やっぱり余白をもっていたいですね。



PRODUCT

〈エクストリーム〉純米



日本酒の専門家の方々と共に様々な形状のグラスで純米酒を飲み比べ、約8年の開発期間を経て専用グラスが完成しました。複雑で奥深い旨味が魅力の純米酒のためのグラスは、その香り、味わいを最大限に引き出すために大ぶりで横長、飲み口の口径が大きい形状となりました。

【『純米』グラス ワークショップの映像】



撮影協力／取扱店



オーストリアの偉大な作曲家モーツァルトが生まれた1756年に創業し265年以上もの歴史を誇るワイングラスの老舗、リーデル。同じワインでも異なる形状のグラスで飲むと香りや味わいの印象が変わるという事に着目し、様々なブドウ品種の個性に合わせた機能的なグラスを豊富なバリエーションで生み出しています。



リーデル青山本店
東京都港区南青山 1-1-1 青山ツインタワー東館 1F
TEL 03-3404-4456
営業時間 平日 12:00～19:00 土曜 11:00～18:00
日曜定休 <https://www.riedel.co.jp>



NAME 〈エクストリーム〉純米

DATA 高さ 20cm 素材／クリスタルガラス
容量／495ml

わたしの酒器

日本酒を呑むための酒器とは、かくも自由で選択肢が豊富である。陶器や土物、錫や漆物といった多様な素材があり、形状についても長細いものから平たいもの、薄いものから分厚いものまで驚くほどの多様性を見せる。自分のお気に入りの酒器、そして季節やシーンに応じた酒器というものを選ぶ楽しみを暮らしに取り入れることをおすすめしたい。

オーストリア発祥のワイングラスメーカーのリーデル社は、各世代の当主たちがイノベーションをもたらして、世界でもトップブランドとして知られています。中でも特筆すべき取り組みはブドウ品種の違いに合わせて、それぞれの個性をより良く引き出すための最適なグラスを世に示したことです。そうした考えの延長線に生まれたのが日本酒を楽しむためのグラスです。

華やかで芳醇な香りと繊細な味わいを持つ大吟醸専用のグラスを2000年に発表。2017年には豊かな米の味わいを楽しむためのグラスとして『純米』グラスを発表しました。全国各地の酒蔵から集められた純米酒と様々な形状のグラスを蔵元たちと共に検証し長い時間をかけて作られたのが、一般的なワイングラスとは全く異なる独創的なグラスなのです。

真澄の秋の代名詞である「真澄ひやおろし」は、山廃仕込で醸した純米吟醸酒を一夏寝かせたことで厚みがありながらもすると杯が進む一本。グラスへのあくなき情熱と蔵元とのコラボレーションによって生まれたこのグラスとともに秋の夜長をお楽しみください。

MASUMI's ONLINE TALK

真澄のお酒とのペアリング提案、蔵元とのクロストークを Instagram Live でオンライン配信しています。それぞれの造り手の想い、日常への取り入れ方などをすると、日本酒との距離がぐっと近くなるはず。

蔵元同士の対談 SAKAGURA CROSS TALK

確固とした信念や哲学を持って酒造りに情熱を燃やす酒蔵は、共にシーンを盛り上げる同志。そうした方々とお酒の魅力について発信するオンラインイベントが「SAKAGURA CROSS TALK」です。



vol.36 2024.4.26

株式会社 吉田酒造店
(石川県)
吉田泰之さん



2024年の幕開けに日本を襲った北陸地震。能登半島に拠点構える酒蔵の多くも、酒造りそのものが存続できない程大きな被害が出ています。同じ石川県の中にありながら、被災規模が小さかった酒蔵の一つ「手取川」「吉田蔵」で知られる吉田酒造店の吉田さんに、現状と地域の未来について語っていただきました。



vol.37 2024.6.14

株式会社 榊田酒造店 (富山県)
榊田隆一郎さん



日本各地から食通が訪れる北陸において、特に注目度の高い地域が富山市岩瀬地区。富山駅からタクシーで15分ほど離れた郊外にありながら、ミシュラン星つきの飲食店が軒を並べるこのエリアの中心人物が銘酒「満寿泉」の当主である榊田隆一郎さんです。気付きと学びの多いインタライブでした。

Instagram真澄公式アカウント (@masumi_sake) から配信しています。そのほか、イベント情報、お酒の楽しみ方、酒蔵の今をお届けしています。



こちらからフォロー
お願いします。

真澄のお酒とペアリング Masumi Pairing Lab

酒と料理の相性を知り抜いたペアリングのプロフェッショナル、食材の生産者、料理人の方などにご登場いただき、真澄商品の楽しみ方をクロストーク形式で模索するオンライントークが「Masumi Pairing Lab」です。



vol.24 2024.3.1

おおくぼ かずよさん



真澄のテイastingコメントをご担当いただいている、おおくぼかずよさんが登場！食への関心が高い老若男女に支持される大人気スーパーマーケット「成城石井」で「うすにごり」に合うお惣菜を選んでいただきました。「じっくり煮込んだ紅はるかのレモン煮」「四山山椒ピリ辛麻婆豆腐」「シンガポール風シーフードホワイトビーフン」に、うすにごりの温度を変えて楽しめるペアリングは、目から鱗の発見があります。

NEXT ONLINE TALK

9月にロンドン、10月に香港の飲食店の方との「Masumi Pairing Lab」を企画しています。海外の日本酒シーンの今を現地からお伝えする予定です。お楽しみに！また、11月～12月頃に新酒「あらばしり」をご紹介しながらの「SAKAGURA CROSS TALK」も、人気酒蔵と調整中です。今後のONLINE TALKの情報は、真澄の公式SNSアカウントやHPで随時お知らせしていきます。

梅 タン ドリ ー チ キ ン



MASUMI's Table 真澄のある食卓

教えてくれたのは



調理担当のしらいのりこさん、企画担当のシライジュンイチさんによる炊飯系フードユニット。日夜ごはんをおいしくいただく方法を生み出し、アイデアあふれるごはんレシピを雑誌やテレビなどメディアで発信している。著書に「しらいのりこの絶品! ご飯のおとも101」(NHK出版)、「ボリ袋でレンチンおかず 電子レンジでこんなにおいしい」(主婦の友社)、「ごきげんな晩酌 家飲みが楽しくなる日本酒のおつまみ65」(山と溪谷社)など。

材料：2人分

- ・鶏もも肉…………… 1枚(300g)
- ・ジャガイモ …… 1個(150g)
- ・いんげん…………… 3本

【A】

- ・梅干し
(塩分10%程度のもの) …… 2個
- ・トマトペースト…………… 1袋(16g)
- ・カレー粉…………… 大さじ1/2
- ・塩…………… 小さじ1/3
- ・にんにく(すりおろし) …… 小さじ1
- ・しょうが(すりおろし) …… 小さじ1

作り方

- 1 鶏もも肉は一口大に切り分ける。梅干しは種を外し、たたく。
- 2 鶏肉とAを混ぜ、冷蔵庫で1時間～半日ほどおく。
- 3 ジャガイモは1cm厚さに切る。いんげんは二等分に切る。
- 4 フライパンにオリーブオイル(分量外)を入れて弱めの中火で熱し、ジャガイモといんげんを並べ、1分ほど焼く。
- 5 2の鶏肉を入れ、1分ほど焼いたらジャガイモの上のせる。水1/4カップ(分量外)を入れて蓋をし、5～6分ほど蒸し焼きにする。

ひと夏の熟成を経て、複雑で重厚な味わいへと変化した純米吟醸酒「ひやおろし」に合わせて、ご家庭でも簡単に作れるレシピをご紹介します。カレー粉の香りが食欲をそそるタンドリーチキンの隠し味は、梅干し。「ひやおろし」の軽やかな酸味と重なって味わいに深みを与えます。フライパンで蒸し焼きにする
と、鶏肉がしっとりジューシーに
仕上がります。



季節のお酒

秋の季語でもある『ひやおろし』。一夏の熟成を経ることで、落ち着きのある味わいへと変化。山廃特有の重層的な質感が、旨味を増す秋の味覚を引き立てます。実りの秋を彩る一本としてお楽しみください。

分類 / 山廃純米吟醸酒
出荷時期 / 秋季限定(2024年9月9日 発売開始)
原材料名 / 米、米こうじ
米の品種 / 長野県産 美山錦
兵庫県加東市山国地区産 山田錦
精米歩合 / 55%
アルコール分 / 15度
飲み方 / ○冷酒・◎常温・◎燗酒
保存方法 / 冷暗所

ひ
や
お
ろ
し

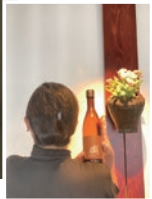


STAFF RECOMMENDATIONS

この季節に合うお酒の楽しみ方や
お酒の特徴などを真澄スタッフがご紹介します。
商品選びのご参考に。

HIYAOROSHI ひやおろし

山廃造りならではの複雑重厚な味わいは
滋味豊かな秋の料理と抜群の相性です。



DM部 北林

毎年、ひやおろしが発売になると秋がきたなあと
感じます。というのも、ひやおろしは長野県で毎
年9月9日を解禁日と定めているのでことさら
季節を感じるのです。今年も秋の夜長においし
い肴と共に楽しみたいと思います。私のお気に入り
は馬刺し。お肉の旨味と甘味のあるタレが、ひ
やおろしの重厚感と相性抜群です。

糀あま酒 ぷれーん

米糀100%。酒造りで培った糀づくりの技術を生かした
心地よい軽さと甘み特徴です



製品部 坂口

そのまま飲んでも美味しいあま酒ですが、凍
らせたフルーツと一緒にミキサーにかけてスム
ージー風にしたリ、お好みのドリンクと合
わせるなどアレンジを加えても楽しめます。
まだまだ暑さが残るこの季節にもピッタリな
スッキリとした甘さでオススメです！

KAYA 茅色

あえて精米歩合を抑えた信州米で醸し、
米のうま味を素直に表現しました。



OJTで勉強中 木村

「茅色」は米のうま味を強く感じられる純米酒
です。しっかりとしつと落ち着いた味わい
で冷やしても燗につけてもお楽しみいただけ
ます。手羽元とさつま芋の煮もの、鮭ときのこ
のホイル焼きなどほっこりとした料理と合わ
せるのがおすすめです。

BREWのご感想をお待ちしています
抽選で5名の方にお酒をプレゼント

本誌に関してのご意見・ご感想をお寄せください。今後
の誌面作成の参考にさせていただきます。ご協力いた
だいた方の中から抽選で、11月下旬に発売予定の「真澄
あらかし」をプレゼント！(11月末~12月発送予定)



応募フォーム
感想募集締切
10月31日(木)



MASUMI NEWS



七号サミット 2024 開催しました

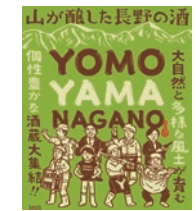
七号酵母についてディープに楽しむイ
ベント「七号サミット2024」を、7月6日に
開催しました。今回は、ゲストに南部 美人の久慈雄三さん、七賢の北原
亮庫さん、東京農業大学の数岡孝幸教授、おおくぼかずよさんをお招きし
て、約20名のお客様とともに
楽しい時間を共有しまし
ました。イベントの様子は、真澄
公式HPの特設サイトに掲
載中です。



諏訪五蔵の「まちあるき呑みあるき」今秋も開催!

10月5日(土)に、諏訪五蔵の「まちあるき
呑みあるき」が、会場を歩行者天国にして
開催されます。甲州街道沿い約500mに
軒を連ねる諏訪五蔵を歩いてめぐり、銘酒
を楽しんでいただくイベントです。

地元のおつまみ屋台も
出店予定。詳しくは公式
HPをご覧ください。



信州の銘酒が大集合 「YOMOYAMA NAGANO」

長野県の酒蔵が集う日本酒イベント「YOMOYAMA
NAGANO」は、お気に入りのお酒を飲みながら、
各蔵の蔵元や作り手とじっくり対話ができる催し
です。5月に東京、7月に大阪、8月に北海道の各
会場で開催。残すは9月26日の長野会場のみ。
真澄蔵元も参加予定です。詳しくは長野県酒造
組合のHPから。



▲お申し込みチケット、
詳細はこちらから。

9月26日(木)ホテルメトロポリタン長野

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



上原城址駐車場 長野県茅野市の上原 1677-3

この場所に佇んでみると、鳥のさえずり
だけでなく、意外にも麓の街並み
を走る自動車や電車の音がしつかり
り聴こえてきます。後の天正10年
(1582年)には、武田を滅ぼす為
に織田軍が諏訪を通り過したと言
われています。この場所なら、その
時の声が聴こえたかもしれません。
諏訪は様々な歴史を体感できる地。
諏訪大社の神宝の名を冠した真澄を
呑みながら歴史を想うのも、たまには
良いのではないのでしょうか。



長野県諏訪市諏訪
2丁目2-28
ポーターリー A号室

お肉の甘みが絶妙にマッチしている旨辛
麻婆です。「様々な環境の方が楽しめ
るように」との配慮から、辛味抜きやジ
ビエ鹿肉、ビーガンなどのメニューの
用意も。あまりの美味しさに箸が、どん
どん進んでしまう麻婆豆腐。ぜひ一度
食べていただきたい上諏訪グルメです。

上原城址
国道20号から坂道を上り、積もった
松葉と夏草を踏みながら、山中に歩を
進めると「物見岩」と呼ばれる巨石
が現れます。天文11年(1542年)に
武田信玄に攻められ落城した上原城
址です。治めていたのは、かつて諏訪
大社の神職に就いていた諏訪氏。城と
言われて思い浮かべる石垣も天守もな
い、土造りの城ですが、深い切堀が遺
されており、観光地化した城にはない
魅力があります。

教えてくれたのは 営業サポート部 小平

麻婆食堂 どんどん

教えてくれたのは 企画部 三好

上諏訪駅から徒歩10分ほど、国道から
少し細い道に入ったところにある複合施
設「ポーターリー」。その一角にある飲食
店「麻婆食堂 どんどん」は、今年の3
月にオープンしたばかりのお店です。鍋
を振る軽快な音と、食欲をそそる美味し
い香りにつられてお店に入ると、元氣
いっぱい店主・どんどんが温かく迎え
てくれます。

メニューは、麻婆豆腐一択! 食べて
みるとそのこだわりがきつと伝わりま
す。ぶるぶるのお豆腐と香辛料が織り成
す深みのある味わいは、初めて食べた
ときに思わず「うまっ!」と声が出てしま
うほど。ピリッとした辛さとコクの深さ、



人
自然
時を結ぶ

真澄

MASUMI
SUWA 1662

七号酵母発祥蔵元
宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



真澄ホームページ
BREWのバックナンバーも
ご覧いただけます。



Masumi Newsletter
真澄蔵元から届くメールマガジン
ご登録はこちらから。

発行日：2024年9月2日

編集・デザイン：BEEK 表紙写真：砺波周平

お酒は二十歳になってから。お酒は適量を。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。