

# かすが会ニュース

発行:かすが会広報室 (tel:04-7185-1911 春日や内)

No.57



蔵元が薦める夏のお酒(清酒以外のお酒)

## 平成25年度 第2回例会(報告)

平成25年7月21日(日)13時から、我孫子市の老舗割烹鈴木屋本店において64名の参加を得て平成25年第2回例会が開催されました。開催に先立ち、本年3月に逝去されました、かすが会 西堀 正雄幹事の「冥福を祈り黙祷を捧げました。」

例会は 蔵元が薦める夏のお酒を楽しむ会として企画されました。かすが会 金子昌也会長、春日や中村 靖社長の挨拶に続いて、参加蔵元の挨拶がありました。後藤酒造店 専務 後藤大輔



山形県で2300年酒造りを行います。蔵の裏に財天を祀る神社があるところから「辯天」の銘柄としています。本日は生原酒をお持ちしました。

宮尾酒造 社長 宮尾佳明



新潟県で又張鶴を造っています。先日、呑切りの作業があり順調に熟成

名手酒造店 社長 名手孝和  
日は生原酒をお持ちしました。



和歌山県で「黒牛」を造っています。本日は生に近い純米吟醸酒とシラバラ(邪払)と



かすが会 内山幸一顧問の乾杯で懇親会となりました。蔵元が薦めるお酒として清酒13銘柄、清酒以外 甘酒 梅酒・

- 一、お通し 豆乳豆腐 しらす
- 二、お造り こちの焼霜造り
- 三、揚げ物 茄子と夏瓜の揚げびたし
- 四、冷し鉢 冬瓜 帆立貝 人参
- 五、焼き物 練の山椒焼 豆腐田楽
- 六、酢の物 蟹真丈 胡瓜 大根
- 七、ご飯物 柴漬俵握り



蔵元が薦める夏のお酒(20銘柄)



蔵元の挨拶



本日の献立

写真左上から；お通し、お造り、焼き物、酢の物、揚げ物、冷し鉢 御飯物(左)

平成25年11月例会企画

猛暑酷暑が続いた今年の夏も漸く終わり、朝夕の涼しさも心地良く秋を感じる季節になりました。

ひやおろしや「新酒」の出荷が始まり、美味しい秋の味覚も出揃って、我々日本酒ファンには嬉しい季節の到来です。

そこで今回は美味しい秋の味覚を満載した(佛)鈴木屋の会席料理と、美味しい日本酒を組み合わせて、その相性を楽しもうというプチ贅沢な企画に致しました。

昨年の7月例会では「天吟醸酒と二の膳付のフルコース会席料理」掲載写真にて会員限定、会費1万円という超豪華版で

したが、今回は「プチ贅沢の範囲で会費を7千円とし、お酒は「純米」に拘り、「純米酒」「純米吟醸酒」「純米大



純米吟醸酒と会席料理で秋の味覚を楽しむ7千贅沢会

吟醸酒」等々を中心に選び、料理に二の膳は無いものの個別の配膳とし、秋の味覚を満載した会席料理を(佛)鈴木屋にお願い致します。

「純米吟醸酒と会席料理で秋の味覚を楽しむ7千贅沢会」をテーマに準備を進めていますので、皆様奮ってご参加下さい。

会場の都合で参加人数の制限があり、60名様限定となります。

今回は会員限定とは致しませんが、申込みが60名を越える場合は会員と準会員を優先させて頂き、ビジターにはご遠慮頂く事が有りますので、予めご了承をお願い致します。

また、会費も事前に振込みをして頂く形になりますので、宜しくお願い致します。



平成24年7月例会の写真

清酒以外の出品(甘酒、梅酒、リキュールなど)

101	まんさくの花	吟醸甘酒 コーゼース	お料理に使いそうです。ノンアルコールOK。昔なつかしい味です。飯米で作った甘酒に比べ酒米で作った甘酒は格別に美味しい、特に吟醸は…。なめらかな甘酒。
102	刈 穂	出羽鶴 梅ごち	さわやかな香りと、飲み飽きしないすっきりとした後が良い。梅酒ロックが旨い。梅酒ソーダも良い。
103	愛 友	酒蔵の梅酒	甘味を感じました。水割りで飲んで正解。最高の梅酒です。スッキリとまろやかな口当たりの飲みやすい梅酒です。青梅の香りが楽しめる梅酒です。
104	麒麟	麒麟 紅梅酒	少し濃いめなので炭酸水で割りました。ロックが旨い。ロゼワイン風なお酒です。
105	若 鶴	梅の酒	美味しい。甘酸っぱい食感には食欲を増進させるため食前酒には最適です。ロックが旨い。控えめな甘味と梅の酸味が良い。
106	銀 盤	梅酒	呑口良く美味しい。本格的梅酒。炭酸割り、水割り共に飲みやすい、パーティーの乾杯用に適す。梅の味、香りがよく甘味が良い。旨い。穏やかな酸味と爽やかな香りの梅酒です。
107	黒 牛	きのくにジャバラリキュール	柚子の風味があり、ストレートで飲んでもOK。柑橘！初めての味わいでした。そのままでも良い、5・5割でも良い。花粉症に良いとPRしたいところですが…。健康酒としては良いが、梅酒のような食前酒とはならない。花粉症予防として飲んでみたい。ロックが最高、しかし日本酒の味が残る。夏バテ防止に良さそう。

アンケート集計について

蔵元さんからの出品酒に対して都度アンケート調査を実施しております。本号に掲載していただきますのは、平成25年第2回例会時のものです。回答者は29名(回収率≒45%)で20代：3名、30代：1名、40代：2

名、50代：5名、60代以上：10名、不明：8名でした。左記表は、清酒以外の試飲アンケート(抜粋)です。3.ページの表は29枚の内30代男性のもので出品酒の特徴を記号で表現されています。回収しましたデータは全て蔵元さんに報告済みです。

## 「蔵元が薦める夏のお酒」の試飲アンケート回答例(30代・男性)

No	銘柄	商品名	味	香	旨	後味	コメント
1	八 鶴	八鶴 純米生貯蔵酒	○	○	△	◎	すっきりしたお酒
2	天の戸	美稲すっぴんささにごり生酒	○	○	○	◎	これぞにごり酒！ こうあるべき！！
3	まんさくの花	まんさくの花 「夏にごり」	○	△	○	△	にごり酒らしくなくイマイチ！
4	秀よし	秀よし 純米吟醸「ひまわり」	○	○	△	△	秀よしらしい味。 好みは人による！
5	刈 穂	刈穂 活性純米酒 「青春のマコト」	○	△	○	○	炭酸きつい。ビールみたい。
6	栄光富士	純米大吟醸「有加藤」中汲みしぼり直詰生	◎	◎	◎	○	いい香り！ すごく濃厚。好き
7	出羽桜	微発泡吟醸にごり 「とび六」	○	○	△	○	あいかわらず炭酸がきつい。
8	辨 天	辯天 純米大吟醸生原酒 夢錦100%	△	○	○	○	7~8年前に飲んだものより辛い。
9	開当男山	夏・山王丸	◎	○	◎	○	ものすごく濃厚！ これもあり！！
10	メ 張鶴	メ 張鶴 吟醸生貯蔵酒	○	△	○	○	純米吟醸？
11	峰の白梅	峰の白梅 純米吟醸生原酒	◎	◎	◎	○	すごくいい香！ 素晴らしい
12	越の鶴	純米吟醸 越の鶴 中取生酒	△	○	△	○	すっきりしすぎて、今一步。
13	麗 人	Reijinロゼ・スパーク	△	○	△	○	三芳菊みたいな味。女性向き？
14	銀 盤	生大吟醸	○	○	○	△	純米の方がいい！ 不味い。
15	花 垣	花垣 純米にごり微発泡生原酒	◎	◎	○	○	発泡系ではピカイチ！！
16	三千盛	純米大吟醸「れいじょう」	○	△	△	◎	水みたいな味
17	黒 牛	純米吟醸 黒牛 中取瓶〇急冷	○	○	○	◎	すっきりと美味しい。料理に合う。
18	千代むすび	微発泡純米吟醸酒「しゅわっと空」	○	○	○	◎	がっかり。今ひとつ。
19	李 白	李白 特別純米無濾過生原酒	○	◎	○	○	いい香りですきっぱりしている。
101	まんさくの花	吟醸甘酒 コーゼース					おいしい！
102	刈 穂	出羽鶴 梅ごち					酸味がいいですね。
103	愛 友	酒蔵の梅酒					濃くておいしい。
104	麒麟	麒麟 紅梅酒					すっきりした酸味。
105	若 鶴	梅の酒					酒っばいけど美味しい。
106	銀 盤	梅酒					酒らしい梅酒。
107	黒 牛	きのくにジャパバリキュール					もうなかった。 飲めなかった…。残念！

<注記> 7月例会の総参加者は64名。その内、試飲アンケート回答者は29名(45%)でした。

掲載は、30代・男性の一例です。記号やコメントは本人の自由意志で記したもので個人の感想を表しています。

試飲酒は、試飲会の直前まで冷蔵庫で冷やしていましたが開栓後はテーブル上に放置されました。(発泡系にはつらい)テーブル上は上記No順に並べましたので、試飲の順序によっては評価に影響が出たものと思われます。

かすが会佐藤彰純幹事「逝去」



かすが会役員を永年勤められ、最近では幹事として

積極的に会の運営に携わって来られた佐藤彰純様は、7月例会一週間後の7月28日に、入院中の慈恵医大柏病院で胃がんの為に亡くなりました。

享年76歳の事、まだまだこれからの人生が楽しみな時期なのに、本当に残念な事です。

入院されたとの情報から、近々お見舞いと伺おうとしていた矢先に突然の訃報で、役員一同本当にビックリさせられました。

お通夜と告別式は7月30日と31日に我孫子駅前の又モリイプレイス我孫子で執り行われ、(株)春日や中村社長、かすが会からは金子会長はじめ役員有志が参列し、永久の別れを惜しみました。

佐藤様は我孫子で測量事務所を経営される傍ら、近年はボランティアとしてブラジルの若者との交流活動に積極的に参加され、毎年のようにブラジルへ渡航される等、大変忙



しい日々を過ごされていきました。

かすが会では例会の準備に積極的に参加され、また例会では得意のビデオ撮影と編集にプロ裸足の腕前を發揮され、素晴らしい出来映えの記録DVDを関係者に配布して頂きました。

このたびの訃報はあまりにも急な出来事で本当に残念ですが、佐藤様のご冥福を心からお祈り申し上げます。

かすが会副会長 加藤洋一

合掌

かすが会例会予定

平成26年度第1回例会と総会

日時：4月6日(日) 13時〜

場所：(株)鈴木屋

テーマ：搾りたての新酒を楽しむ

平成26年度第2回例会

日時：7月27日(日) 13時〜

場所：(株)鈴木屋

テーマ：未定

平成26年度第3回例会

日時：11月16日(日) 13時〜

場所：(株)鈴木屋

テーマ：未定

編集後記

前号の西堀正雄監事に続いて今号でも佐藤彰純幹事と、かすが会役員の訃報を続けてお伝えする事になってしまいました。振り返りますと一昨年8月に吉倉孝也相談役、昨年9月に小泉功介元幹事が亡くなられてかすが会ではこの3年間に4人の役員を失っています。

かすが会の益々の発展の為に、若い方々の新しい感覚を運営に生かすべく、会員の中から役員候補者を自薦他薦問わずご推薦頂く事を切に願っています。

かすが会副会長 加藤洋一