

食農

Table

Food &
Agriculture

日本酒

Japanese sake



地酒専門店 カネセ商店
「新潟清酒達人検定」金の達人
和田 幸永さんの解説付



河忠酒造(新潟県長岡市)

「想天坊 純米吟醸 高嶺錦」

カネセ商店と板店の隣町、旧三島町にあります河忠酒造で造られているお酒で、原料米に『高嶺錦(たかねにしき)』というお米を使用しています。今から30~40年前には新潟県内でもよく使われていましたが、現在では作付け数の減少等の理由であまり使われていないお米です。それでも、高嶺錦の良さを知っている蔵元さんは現在でも変わらず高嶺錦のお酒を造り続けています。

新潟のお酒は全国的にも『淡麗辛口』のイメージがありますが、その中でも河忠酒造はより蔵の個性を活かしていこうとの想いから、スッキリとした中にもしっかりした味わい『淡麗旨口』のお酒を造り続けています。このため、県内外のお客様・飲食店で定番酒として長らく愛飲されています。



地酒専門店 カネセ商店
「新潟清酒達人検定」
金の達人 和田 幸永さん



河忠酒造の情報は
こちらから
<http://www.soutenbou.jp/>



中川酒造(新潟県長岡市)

「越乃白雁 純米吟醸ひやおろし」

カネセ商店と板店の隣町、旧三島町にあります中川酒造で造られているお酒で、原料米に『越淡麗(こしたんれい)』というお米を使用しています。新潟県が16年もの歳月をかけて開発した新しい酒米で、スッキリとしたキレ良い味わいのなかにふっくらとした米の旨味がしっかりと感じられるお酒に仕上がるのが特徴です。

また銘柄にあります「ひやおろし」というのは、冬に搾ったお酒を酒蔵内でひと夏貯蔵し、秋の涼しい時期に冷や(常温)で、おろす(卸す)お酒のことをいいます。じっくりと旨味が増して味わいもまろやかになり、秋~冬の美味しい味覚たちとの相性も抜群のお酒です。



中川酒造の情報は
こちらから
<https://www.koshinohakugan.com/>

武蔵野酒造（新潟県上越市）

「スキー正宗 カワセミラベル」

上越市高田にある武蔵野酒造で造られたお酒で、カネセ商店と新潟市「地酒の都屋」の別注商品です。ラベルのカワセミはデザイナーさんにお酒を飲んでもらい、その味わいからインスピレーションで描いていただきました。新潟のお酒らしく後味スッキリながら、まるでオレンジを丸かじりしたかのようなキュッと爽やかな酸味が特徴のお酒です。このお酒が生まれた経緯はいろいろとありま



すが、そのひとつに武蔵野酒造の杜氏・荻原さんが中学からの同級生で、一緒になにかおもしろいことやりたいねと話していたなかで生まれたお酒です。

ラベルと同様にいろいろな料理と合わせたり、仲間と一緒に乾杯したり、気楽に楽しんでいただけたら嬉しいです。

米・酒・人・・・武蔵野酒造は地域の恵みで酒を醸しています。

武蔵野酒造は新潟県上越市で大正の時代から酒造りを行ってきました。地域密着りにこだわり、酒米、仕込み水、杜氏・蔵人のすべてを上越の地に在るもので造っています。武蔵野酒造の基礎となっている銘柄は、名前にカタカナが入る珍しい銘柄の「スキー正宗」。新潟生まれの良質な酒米「五百万石」を中心に使用し、普通酒から大吟醸酒まで、淡麗になりすぎず味がしっかり乗ったお酒に仕上げています。

このカワセミラベルは、その中でも新しいことに挑戦したお酒になっています。日本酒の持つ魅力と可能性を是非ご賞味ください。



武蔵野酒造の情報は
こちらから

<https://www.musashino-shuzo.com/>

カワセミラベルについて

「朝一搾り」という冬限定で出すお酒があるのですが、今年、新しいチャレンジをしてみようということで、色々な味のをたくさん造ってみました。その中で最近はお味のものが流行だと思いついて造って販売したのですが、「朝一搾り」を知るお客様からは「こんな酸っぱいものは飲めない」と返品される事もありました。しかし、その一方で独特な酸味などを非常に気に入ってくれる方もおり、その一人がカネセ商店 店主の菊口さんでした。今のカワセミラベルというのは、未だにまだ味は確定させていなくて、カネセ商店の菊口さんと同級生の和田さんと一緒に話をしながら、試行錯誤を繰り返し、味わいを追求している最中の商品になります。

株式会社 武蔵野酒造
杜氏 荻原 亮輔さん



地酒専門店 カネセ商店 店主に聞く「日本酒の魅力」

新潟県長岡市与板町にある「地酒専門店 カネセ商店」では地元長岡だけでなく全国の地酒を取り扱っています。そのお店の4代目店主の菊口 靖啓さんに日本酒の魅力についてお話をうかがいました。

ー日本酒は好きですか？

日本酒は大好きです。ほぼ365日飲んでます。

ー新潟のお酒の特徴は何ですか？

新潟のお酒の特徴は、お魚などの料理の邪魔をしないこと、また、飲んだ翌日もスッキリとした朝を迎えられる技術力の高さだと言えます。

ー海外における日本酒とは？

イタリアンとかフレンチにも合う色々なタイプの日本酒が増えてきています。輸出も増えてきており国際色が豊かになってきていると感じています。実際に海外に行って感じたのは、色々なタイプの海外の料理にも日本酒は合わせやすいことです。また、海外の人の中で和食を食べる人が増えてきています。その中で日本酒に対してヘルシーなイメージがあるのかと感じています。



地酒専門店 カネセ商店 店主
菊口 靖啓さん

<https://www.kanese.com/> から
日本酒の購入も可能です。SNSでも
色々なお酒の情報を発信しています。



ー日本酒がもっと盛り上がるためには？

日本酒専門のカクテルバーなどが出てくると面白いのかなと思います。飲食店、小売店と酒屋と農家とで一連托生で繋がっていくことが大事なので、皆で盛り上がっていきたいです。

ーこれからの日本酒について思うことは？

日本酒も若手の蔵元さんが増えてきており、味などで様々なバリエーションが増えていきます。その広がりがもっと加速していったらいいと思います。

弊社のホームページから日本酒の購入が可能です。

また、店舗に来ていただけると新潟県日本酒検定で「金の達人」を取得しているスタッフの和田がいますので、彼に日本酒のことを聞いてもらおうと面白い話ができると思います。たくさんの方に日本酒を飲んでもらい魅力を感じていただけたらと思います。

■店舗情報



地酒専門店 カネセ商店

〒940-2402

新潟県長岡市与板町与板乙1431-1

☎ 0258 (72) 2062



角打ち+81 カネセ商店

〒940-0062

新潟県長岡市大手通1丁目4-9 1F

☎ 0258 (37) 3137



株式会社 武蔵野酒造

〒943-0834

新潟県上越市西城町4-7-46

☎ 025 (523) 2169



企画：食農テーブル実行委員会
取材協力：地酒専門店 カネセ商店
株式会社 武蔵野酒造



食農テーブルの詳しい情報はこちらの
ホームページをご覧ください。

<https://hitotsubu.co.jp/f-a-table/>

食農テーブルは、新潟県「消費喚起・需要拡大プロジェクト」応援事業です。