

### 新着情報

超限定！日本酒度プラス二六

## 刈穂山麩純米原酒

### 式拾六

刈穂の辛さが、また一つ進化しました。日本酒度+26の激烈超辛口純米酒を発売いたします。原酒ビン貯蔵で一年貯蔵し、辛さ・キレと共に深みのある味わいが調和されています。辛口純米酒の境地を是非お試しください。

刈穂純米原酒商品案内より

刈穂式拾六は、どれだけ酒がキレルか日本酒度の限界に挑戦した日本酒です。杜氏さんの話によると、日本酒度+26まで酒がキれた原因というのにはっきりしていません。蒸しや外気温が酵母が活動するの丁度良かったのではないかと、原因が考えられますが、再び同じ物を作っても出来ないと言われても出来ないといいことでは。日本酒度を測定するにあたっては、日本酒度計がふりきれてしま



一升 三、〇二四円

い、酒類研究所にわざわざ依頼して計測してもらったといえます。このお酒を試飲してみると、激烈超辛口の名前を裏切らない想像以上に辛い日本酒で、普通の日本酒のつもりで飲むと非常に辛く感じます。常温で飲むと味わいも豊で、多く料理と好相性を示すお酒だと感じました。辛口ファンの方はぜひお試しください。また、超限定品のため、お買い求めの際は当店店員にお尋ね下さい。

低価格で新発売

## 新タイプ大信州梅酒

今、本格梅酒と呼ばれる新しいタイプの梅酒がひそかにブームになっていきます。

本格梅酒とは、添加物を使わず、伝統的な手法で、酒蔵、焼酎蔵が本気を出して造った梅酒のことです。

現在は梅酒ブームによって商品が品薄で入手しにくい状況になっています。当店でも、あの手この手で本格梅酒を安定供給することに苦戦している次第です。こんな状況の中、梅酒の新商品が発売されるという事は当店にとつて大変ありがたいことなのです。

以前の大信州梅酒は日本酒で仕込んだ梅酒で「最高に美味しい梅酒を造ってみよう」というコンセプトで開発され、梅は南高梅、酒は純米吟醸原酒、という、原料におしみなく良いものを使ったものでした。

その結果、他社の本



四合瓶 一、四〇〇円  
一升瓶 二、八〇〇円

格梅酒とは比較にならないほど極めて美味しい梅酒が出来上がったのですが、反面、製造コストも高くなってしまいました。一般的に梅酒の二倍以上もする小売価格で五二五〇円という商品になってしまいました。

大信州梅酒が発売された時は、値段が高すぎて売れないだろうと考えていました。しかし、予想に反して、大信州梅酒の美味しさにはまっていくお客様が多いこと、あつという間に完売してしまいました。

新タイプの大信州梅酒は、「以前の梅酒は値段が高すぎる」という要望を反映して、価格は以前の半額程度で、南高梅を日本酒と醸造用アルコールで仕込んだものになるという事です。入荷は五月下旬頃です。ご期待下さい。

## 札幌の日の出写真

去年の夏頃、仕事用のデジタルカメラを新しく購入しました。デジタルカメラは進歩が速いため、慎重に買い時をうかがっていましたが、ついに購入しました。キヤノン一眼レフデジタルカメラのキックスです。(今はもう既に過去のものと異なります)新機種が発売されています。メモリも512メガ搭載し、旅行に出かけたときにも備えました。去年の一月頃、風水師から「毎日、日の出を拝むと良いことがあるよ」という言葉を信じ、日の出を拝みに朝早く起きることにしました。朝早く起きることは、年もと年なのであまり苦になりません。昨年十一月中頃でしたから、日の出の時刻も七時過ぎでした。

毎日朝方晴れて日の出を拝めればいいのですが、冬場でもあり、三日から四日に日の出を拝めればラッキーと言う感じだったので、日の出がない日はがっかりして帰ったものです。しかし、早くから出かけて、日の出の前から、いまか、いまか、と待つと太陽の出たときは何とも言えない感動を覚えるものであります。この感動は何かに残しておきたい、ということで写真を撮り始めました。

日の出というのは毎日表情が違ってきます。大気の状態で太陽の色や空の色などが変わっていき、一日として同じ日の出はないのです。時には非常に幻想的な風景を見せてくれることもありま



2005年1月1日AM7時18分 (札幌近郊丘珠飛行場付近)

現在では日の出時刻が午前四時七分頃に早まっていて、朝起きが早い私でも少々辛くなってきました。もうすぐで三時台に突入です。夏至まで日の出時間はどんどん早まります。毎日というのは限界かもしれません。



2005年5月12日AM4時21分 (札幌近郊モエレ沼公園) <http://www.3000.co.jp>

今年の元旦初日の出です。札幌の町中からは雲がかかって初日の出を拝むことが出来ませんでした。偶然にも私がいつも通っている場所からは初日の出を拝むことができました。感激の一瞬でした。この後すぐに雲間に太陽が隠れてしまいました。