日本酒
ワイン
本格焼酎

マルミ便り Vol.21

発行（株）マルミ北栄商店　札幌市東区北34条東7丁目3-12
http://www.3000.co.jp　TEL　011-753-0855

落合酒造取り扱い銘柄

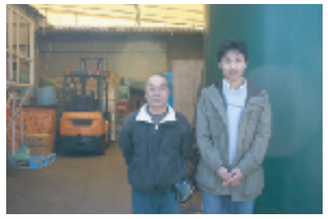
商品名	容量	小売価格
竜猫(へっついねこ) 芋25°	1800ML	2.940円
竜猫(へっついねこ) 芋25°	720ML	1.860円
赤江 芋25°	1800ML	2.840円
赤江 芋25°	720ML	1.490円
赤江初垂 芋44°	360ML	2.520円
天然にごり 芋25°	1800ML	2.710円
天然にごり 芋25°	720ML	1.500円
赤江灘 麦25°	1800ML	2.590円
赤江灘 麦25°	720ML	1.410円
ぴめんと ピーマン25°	500ML	1.570円
ｅｔ（え） かぼちゃ25°	1800ML	2.700円
香華 かぼちゃ25°	720ML	1.630円

新規取り扱い 落合酒造焼酎

当店で新しい焼酎が仲間入りしました。宮崎県にある落合酒造さんの焼酎です。蔵の規模のわりには商品の種類が大変に多い蔵元さんで様々な焼酎造りに意欲的に取り組んでいます。

原料に芋、麦、米を用いた商品があるのは当然、落合酒造さんが造っている焼酎の中でもとくに変わっているのは、なんと、ピーマンやカボチャを原料に用いた焼酎です。

落合酒造さんの焼酎はどれも、大変まろやかで独特の甘味があり、香りについてもクセっぽい感じは全くないのが美点です。落合酒造さんの商品は焼酎にありがちな印象の「田舎臭く男性的」な感じとは正反対「都会っぽく女性的」な感じがしました。



酒コラム　本格梅酒の存在意義

先日、九州まで焼酎蔵を訪問してきました。日本酒の蔵元は何度も行ったことがあるのですが、焼酎蔵は初めてで日本酒造りとどう違うのか興味がありました。

日本酒造りと焼酎造りの違いはモロミを蒸留するか上槽（搾ること）するかという違いのほかに、醗酵に用いられいる麹の違いが挙げられます。

今回、初めて焼酎モロミなるものを味見させてもらったのですが、その酸っぱいこと。清酒に用いられる酒母もすっぱかったのですが、焼酎モロミはそれよりもはるかに酸味が強く、酒母のヨーグルト系の味わいとは違い、レモン系の味わいがするのです。

清酒造りに用いられる「黄麹」と違って、焼酎造りに使われる「白麹」「黒麹」は「クエン酸」を出すということは、知ってましたが、百聞は一見にしかず、大変驚いきました。

蔵元さんの話によると、清酒に比べ焼酎は温度の高い地域で造られるため、腐造を防ぐためにも強い酸が必要だということです。ちなみに、焼酎が酸っぱくなるのは酸味は蒸留されないからだそうです。

造りに関していうと、清酒の造りと比べるとまだまだおおらかな感じがしました。吟醸酒造りのような神経質で研ぎ澄まされた感じはなく、造りに関して改良の余地はまだまだり、蔵元さんでは最良の醸造方法を模索している段階というところでしょう。

具体的にいうと、芋の皮はむいた方がよいかむかない方が良いか、醗酵に用いる容器はどんな素材が良いか、熟成のさせかたやその期間、などなど蔵元さんにいろいろなお話は聞かせてもらいました。

よりよい焼酎を造るためにいろいろと試行錯誤されているようで、去年と同じ造りをしている蔵元は少なく、造りを進化させている蔵元さんばかりでした。

焼酎ブームは一段落しましたが、確実に言えるのはブームの頃よりも、現在の焼酎の方が断然美味しく、これから焼酎はさらに美味しくなっていくということです。

２５００円前後の日本酒

買いやすく、味も良いのが２５００円前後の日本酒です。このクラスは、最も種類が多く一番の売れ筋の価格帯です。様々な個性の酒がそろっています。

淡麗辛口！ 八海山 本醸造

「淡麗辛口」は新潟地酒に良くあるタイプです。香りや味にあまり特徴がないため、クセのないぶん、誰もが飲みあきせず美味しく飲むことが出来ます。

この「八海山」は新潟地酒の代表銘柄、是非一度はのんでおきたい銘柄です。

一升瓶 2,500円

柔らか純米！ 月の輪 特別純米

純米酒でここまでキレイに仕上げているのは、造りが丁寧な証拠です。

ふくよかでやわらかく、じっくりと楽しんでほしいお酒です。お燗でもおいしく飲むことができます。

一升瓶 2,630円

スッキリ辛口！ 繁桝超辛口

スッキリ辛口タイプは酒のみの人に人気があります。飲み飽きしにくいため、どんどん飲むことが出来、飲めば飲むほど美味しくなってくるのが特徴です。

この「繁桝超辛口」は造りも丁寧で実に良く出来たお酒です。

一升瓶 2,350円

ドライな辛口！ 刈穂 山廃純米超辛口

「刈穂」以外で純米酒をここまで辛口に仕上げる蔵元はないでしょう。個性的で本格的な超辛口で、とても辛く感じるはずです。

酒は甘くて苦手という方にはぴったりの酒でしょう。

シャープな旨味が小粋です。

一升瓶 2,650円

香り良く上品！ 獺祭 純米吟醸５０

この価格でこの味？と誰もが思ってしまう酒です。原料は贅沢にも山田錦を五割精米したものを使っています。

香りの良い吟醸酒をたくさん飲みたいという方にはうってつけでしょう。

冷酒で美味しく飲めます。

一升瓶 2,630円

当店一押し！ 大信州 厳選山田錦

大信州では、実に手間のかかる造りを行っており、最近、その酒質は完成の域まで達してきていると思います。

これ以上増産出来ないため、今後入手困難になる可能性大。

純米無濾過にして、この味はすごいです。

一升瓶 2,600円

甘口ドイツワイン特集

2003
ヴェレナー　ゾンネンウーア　シュペトレーゼ
【白】【やや甘口】
葡萄品種：リースリング

鮮烈なトロピカルフルーツを思わせる香り、実にきめ細かな味わいがあり、今飲んでも、５～６年先に飲んでも楽しめるワインです。

フルボトル 2,380円

2003
ハイマースハイマー　ゾンネンベルク　アイスワイン
【白】【極甘口】
葡萄品種：シルヴァーナ
ラインラントプファルツ州品評会金賞受賞

密を思わせるとろりとした甘い香りと風味、酸もしっかりとあるアイスワインらしい味わいです。アイスワインでこの価格とは非常にお買い得商品といえます。

ハーフボトル 3,500円

2003
オッケンハイマー　シェーレンヘーレ　カビネット
【白】【やや甘口】
葡萄品種：ショイレーベ種

オッケンハイム村にて昔ながらのワイン造りをするディッケンスシェイト家のワインは、伝統あるブルーのボトルに詰められており、まろやかで優しい飲み口で誰にでも親しまれる味わいです。

フルボトル 1,480円