

2013年9月の篠田酒店おすすめ地酒たち

まだ暑いだけじゃあ、ひやおろしの巻

開運・純米ひやおろし 1.8ℓ 2,730円 720ml 1,418円
 毎年県内のひやおろし酒の中でも、一位、二位を争う (掛川市)
 高品質のひやおろしの逸品。静岡NO-2酵母を自由自在に操る
 ともいわれる土井マジックの限定酒。

初島・秋上がり本醸造 1.8ℓ 2,400円 720ml 1,250円
 地元びいきと言われるかもしれないが、静岡は (岡部町)
 やはりレベルが高い。甲乙つけがたいレベルの高いひやおろし
 の酒が、きちんと揃ってくるからだ。まず、この初島の秋上りを
 吞んでみて!!

志太泉・純米原酒ひやおろし 1.8ℓ 2,835円 720ml 1,418円
 (藤枝市)
 8月上旬に吞んだ時は、まだやや若めだった。そろそろ、
 ぼちぼち呑み頃になってきたかな、と思われる。27.旨みあり!

森本・純米吟醸もったいない卸し 1.8ℓ 3,000円 720ml 1,680円
 (菊川市)
 表割米 山田錦 (精) 50% 掛米 県産米 (精) 55% alc 17-18%
 ①+10 (酸) 1.7 皆様のアキのアキないに、アキない味のアキ酒とぞ!
 おてんとさん... あんたもさぞかし疲れたらおて... いいとこ詰めた
 で、そろそろおてい?と秋来祈願?ぞで解禁! 今年のもったいない!!
 今年も出すのがもったいなくなる。その名ももったいない卸し!!

白隠・正宗山鹿純米ひやおろし 1.8ℓ 2,940円 720ml 1,470円
 (沼津市)
 米 駿東山田錦 (精) 65% ②酒 静岡NEW-5号 alc 17% ①+8
 ③酸 1.5 味は小っくらとした小っくらみある味ながら軽快な流れで
 吞めていきます。

若竹・魁乙女幸純米 1.8ℓ 2,783円 (島田市)
 すっかり定着しつつある大村屋酒造の魁乙女シリーズ。幸は魁乙女
 のひやおろしバージョン。しっかり熟成したバランスと丸みも
 味わって下され。

英君・特別純米ひやおろし 1.8ℓ 2,993円 (由比町)
 つぶらぬ杜氏40代の情熱で「カニバツテマス」よろしく!

南高部美人 純米吟醸 1.8ℓ 3,129円 alc 17.5% ②酒 ③酸 1.5 (掛) 美山錦55% 吟醸原酒とひやおろしをブレンド

篠田酒店 地酒 第百七拾貳号

2013年9月篠田酒店
 おすすめ地酒
 正雪・純米秋あがり
 1.8ℓ 2,520円 (清水区)
 720ml 1,134円 (由比町)

最近やっと朝晩が少しだけ楽
 になってきた。楽になってきた
 とはいえ、昼間は30℃を越
 える日もあり、まだまだ暑さが
 厳しい。こんなにも暑いとい
 うのに、9月だからという事
 で地酒メーカーは一勢に
 ひやおろし酒を発売して
 くる。これじゃあ全然全く
 ひやおろしではない。
 ひやおろしの意味をメ
 ーカーさんは知ってんだろ
 うか、といいたくなる。
 そもそもひやおろしは1月
 2月の寒い冬場に仕込
 んで搾ったお酒を一夏
 越えるまでじっくり熟成
 させ、秋も深まり、外気温
 が、お酒を貯蔵している
 温度くらいまで下がって
 きた頃に出荷するお酒。
 どれどれ、そろそろお酒
 も熟成が整った頃でしょう、という事と、外気温
 が、お酒を劣化しない気温になったという事
 で、ひやおろしをそのまま貯蔵するすなわち出荷できるようにな
 り、ひやおろし酒と呼ぶようになったと我々は
 聞いています。とはいってもそれは昔の話。



発行所 静岡市清水区入江岡町
 (有)篠田酒店 3の3
 (TEL) 054-352-5047
 (FAX) 054-352-9970
 配付所
 ・篠田酒店本店 住所電話同上
 ・篠田酒店ドリ-4プラザ店
 静岡市清水区入船町13の15
 TEL (FAX) 054-353-6171

今の時代には、ちゃんと冷蔵庫
 というものがあり、味さえ丸みヤク
 バランスが出ていれば、別に外
 気温が10℃以下になる秋冬
 まで待たなくてもいいわけだ。
 実際ひやおろしの出荷の早い
 ある蔵元では8月中旬に予約し
 たら、すでに出荷が始まってお
 売してしまっていた。(そんな早し
 の傾向の中、今だに外気温を
 気にして、下がるまで出荷しな
 いという徳島の芳水のお
 蔵も中にはあり。) (イネ!)
 前置きが超長くなっちゃホ
 が、そんなこんな、いろいろ
 ひやおろしが出てくる中、
 シのたが、毎年コストパが高
 く、さすがだなあと、心打
 たれるひやおろし酒が、
 正雪純米秋あがりだ。
 まず香りが良い。やさしく
 フルーツ。舌ざわりは丸み
 を感じ、なめらかな。軽快な
 辛口で、木のうりに抵抗なく
 スムーズに味が流れ、余韻
 な旨みと心地の良い余韻が、
 楽しめる。まさに、夏を越え、
 熟成が整った秋あがりの
 酒だ。今年も楽しみな1本!
 秋あがり必飲の酒だ!!

篠田酒店ぐるぐる酒屋紙ぶ3

8月1日(木)しのだによるオリジナル静岡地酒ソング第2弾もギター教室のMさんのところに持っていったみる。イメージ通りに曲を作るなんてしろうとにとってなかなか出来る事ではない。知識のないどしろうとが、はじめて酒造りをして、うまい酒が出来たらいいのと同じことかなと思ったりしてみる。3人の仲間に聞いてみてもらう。やはり仲間たちの表情が固い。9月のしのだの酒の会に間に合わせて、蔵元さんたちやお客さんたちに聞いてもらって笑ってもらおうと思ったが、やはりむずかしい。今回はもつと明るく楽しい調子にしようと思ったが、今いち暗い。第2弾もボツか!? 楽しく愉快な静岡地酒ソング。道は遠し!!

8月4日(日)今日はドリムプラザの目の前で、みなとまつり海上花火大会の日だ。花火大会の当日は場所取りのお客さまが早い時間から大勢出てくる。ドリムプラ内も毎年大変多くのお客さまが川の流れるように夕刻の人たちが歩いていられる。このような夕刻のお客さまに少しでも足を止めてもらいたいと思って、篠田酒店が今年チャレンジした事が、飛騨高山麦酒の樽生ビールの有料立ち呑み。本来は静岡県内の地ビールであるハイエルンマイスタービールが、ベストビールの樽生が良いのかもしれないのだが、それらは県内の飲食店で飲めないことはない。今回はせっかくなので静岡県内では、ほとんど呑めない、という事、篠田自身が世界一旨いと思っている飛騨高山麦酒のヴァイツェンにした。本来篠田酒店は地酒専門店のつもりだが、この暑さなので今日日は地ビール立ち呑み屋にしのだは徹した。店の前を大勢通り過ぎていく。何とか声をかけようか。「あの〜」。 「あの〜」じゃ変だな。「すいませ〜ん」。 「すいませ〜ん」も変だ。だいたい何も悪い事をしてるわけじゃないし。「いかがですか〜?」。 うん、これがいい。「地ビールいかがですか。おいしいおいしい地ビールいかがですか。飛騨高山の夕の麦酒一杯いかがですか?」。 こちらを振り向きながら笑っていきおねえちゃんどももいたがしのだは負けないくすれない。「超〜おいしい生ビール一杯いかがですか〜!」

気合いを入れ直し、地ビール屋しのだは頑張る。なかなかお客様が足を止めてくれない。それでも、一度飲んでくれたお客様が「このす〜きりして呑みやす〜い。天下。(笑)」。 8月27日(火)東京・千駄木の鯉処・稲毛屋さんで「志太泉の会」が行なわれるため、早めに仕事を切り上げさせて頂き、いざ志太泉の会に駆けつける。会場には雄二郎社長と西原杜氏と蔵人の湯浅さんがいらっした。厳選した11種類の志太泉をじっくり味わわせて頂く。泉の生酒は、さすがの味だ。素直な香り、素直な味、やさしくしなやかな。いくらでも呑めてしまう。うまい!! 純米大吟醸火入れも当然出来が良く、香りやふくらみがあり、それでいて、スカッとした飲み心地がとっても良いお酒。兵庫山田50%の純吟も出来がすく。濃厚な味。どろ〜りとしながらも、バランスの取れたマイルドな酒。八反純吟。特本... ・・・志太泉には引き出しがいっぱいあるなあ、と思った。

ビール、すんごくおいしかったよ。」と二度目も呑みに来てくれたりする。方が何人かおられ、ボチボチと売れ出した。お客様が来たら来たで緊張する。「その地ビールの生を一杯ちょうだい」「はい、ありがたございます。」とってから、生ビールを受け取るまでの間、お客様は、生ビールを入れてるところをジーンと見ておられる。「少しでも中身が少く入りますように!」と祈ってみておられるのが、こちらとしては200ccで400円という、このビールの価格としてはかなり無理したお買得価格にしてあるので、サービスしすぎるとすぐ赤になってしまう。プラスチックのフコップは270cc入る。おいしいビールは、泡がおいしいから、おえて、大きめのフコップを用意した。泡も夕めに入れてあげて200ccくらいにする。とてもむずかしい。実際220cc〜240ccくらいは入っているんじゃないかなあ。お客様がジーンと見てるので、ついついサービスしてしまう。まあ、今日はまつりだから、いいか、と言いつつ、それでも地ビール博士の有原先生から「やっぱり飛騨高山麦酒はうめえなあ!」とおほめの言葉を頂くと疲れが吹っ飛ぶ。何だかんだと言いつつ、夕方までに何とか10L樽一本が完売。ホッと一息。さ、来年は樽酒の立ち呑みでもやってみるか。樽酒屋しのだの誕生か!? ちなみに今年のボジョレ-ヌーヴォーは、超おいしい。ヴァンジュ-ヌーヴォーの樽からの計り売りもドリムプラ店でやりました。500ml瓶に2,980円。かなりの高級品だが、生産者はジョセフドゥルアンだから品質はまちがいない。樽からのヌーヴォーは、また一味違います。是非どうぞ期待を!! あれ、何の話をたづねた? 8月6日(火)東京・千駄木の鯉処・稲毛屋さんで「志太泉の会」

8月27日(火)ギタリスト服部こうじさんに、しのだのしずおが地酒ソングを聞いて頂く。そして今度は先生に弾いて頂く。するとまるで別の曲のように曲らしい曲になる。これならいけそう。9月15日のしのだの酒の会でお披露してまおう。まあ誰か聞いてくれるかなあ。...

縦書きのメモや補足が左側に記されている。

龍本醸造ひやおろし1.8L2415A 720ml (1.208A) (福標)

縦書きのメモや補足が右側に記されている。