



No.11

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由にお持ち帰り下さい

今、日本酒が美味しい！

平成 25 年 12 月、「和食＝日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。南北に長く四季が明確な日本で育まれた食文化や習わしは、自然を尊ぶ日本人の気質から生まれたもの（農林水産省ホームページ参照）。そこに欠かせない日本各地の日本酒にも、同様に今、熱き視線が向けられています。日本酒の五味（甘み・酸味・苦み・渋み・辛み）の幅広い味わいを、この機会にぜひ楽しんでみませんか！

多様性溢れるグローバルな取り組みで酒を造る三つの蔵

鍋島純吟生山田... 富久千代酒造

炭火串焼台所ちっきん大宮店、酒場ちっきん大宮店



有明海に面した佐賀県鹿島市浜町に蔵を構える。多良岳山系からの良質な地下水に恵まれ、古くからの酒どころであるこの地域で、地元の酒屋さんと協力し生まれたのが「鍋島」だ。世界最大規模の権威ある「インターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC) 2011 年」にて、日本

酒部門の最優秀賞に輝いたのをきっかけに、日本のみならず世界的にも注目されるようになった。2002 年から社長である飯盛直喜氏が杜氏を務め、自然体でやさしさを感じられる酒造りを目指している。地域の町おこしも兼ねた「マチとムラを繋ぐ運動」として、鹿島で田植えから酒造りまでを体験できるグリーンツーリズムの受け入れも行っている。



日本酒造りの一年は
7月1日～翌年6月30日まで

日本酒造りの一年間

- 7月 蔵を掃除したり機械のメンテナンスを行う
- 9月 10月 酒米の収穫を迎える
- 日本酒の仕込みがスタート
- 11 月中旬から しばらくたての新酒の出荷が始まる
- 3月 4月 「甑倒し」原料の米を蒸す甑の作業を終える
しばらくたてのお酒は火入れを行い、秋までじっくり熟成
- 5月 「皆造」その年のお酒を搾り終えてお酒と酒粕量を計測する

日本酒蔵元紹介！



「和らぎ水」をご存知ですか？



お水を飲むことで、血中アルコール濃度が下がり、酔いの速度がゆっくりになります。時々水を入れると舌の感覚を鈍らせないので次の一杯や次のお料理がより美味しく楽しめます。ゆっくりとりラックスした飲み方を、ちっきんもお奨めしています◎



作プロトタイプH... 清水清三郎商店

炭火串焼台所ちっきん大宮店でのめします！



伊勢・鈴鹿市に構える唯一の蔵元。鈴鹿山脈の清冽な伏流水に恵まれた土地で、伊勢杜氏の伝統を受け 継ぐ鈴鹿生まれの杜氏が、年間を通じ酒造りを行っている。四季醸造を行うため、冷却設備を用いて温度管理を徹底し、約一週間をサイクルに醸している日本酒が「作」だ。2016 年伊勢志摩サミットのワーキングランチでふるまわれたことに始まり、海外において和食だけではなく料理にも合わせ呑まれるシーンが増えている。

せんきんかぶとむし... せんきん

リニューアルしたての酒場ちっきん大宮店でのめします！

栃木県さくら市に 200 年以上続く酒蔵で、2008 年から兄が運営・弟が杜氏を務める新体制に心機一転。ワイン造りで大切にされているテロワールを取り入れ、水も米も地元のものにこだわり酒造りをしている。また、ワイン酵母を用いるなど多様性ある日本酒造りが行われているのも特徴だ。昔ながらの、旨味を楽しむ「クラシック」ラインと、香り が華やかでフルーティーな「モダン」ラインを揃え、伝統と今を合わせた商品を生み出している。

