

# 信通升金

Kanemasu Press from Shibata / January 2017 Vol. 01

シリーズ／蔵からめぐる新発田紀行①

## 文化をはぐくむ蔵

発刊のご挨拶  
杜氏の新酒解説

2017  
Vol. 01  
創刊号



Kanemasu Saké Brewery Co., Ltd., located in Shibata, Niigata, was established in 1822.

創業文政5年、新潟・新発田の  
酒蔵よりお届けする便りです。



# 蔵文化を はぐくむ

文・写真 | 編集部  
text/photo: Kanemasu Press



Sound & Visual Installation  
by Benjamin Skepper at Kanemasu Brewery

酒樽に映し出された映像と音楽のコラボレーション。幻想的な世界が広がった。

## 発刊のご挨拶



高橋綱男 代表取締役社長

当蔵は文政5(1822)年創業、昭和5(1930)年、三代目・高橋<sup>うんべい</sup>稔平の代に新発田に移転してまいりました。新発田藩主溝口公の御菜園(薬草園)であったこの地を選んだ理由は、稔平は「水の便よろしき事」「米産地の中央たるべき事」「交通上至便の地たるべき事」「販売地域の拡大たるべき事」「都会地に接近し、子女の教育上便利たるべき事」と挙げています。私どもは当地にて、蔵の佇まいを生かした酒蔵業を志向し、近年は構内に蔵カフェをオープンいたしました。現役の酒蔵を、さまざまな催しの会場としてもご利用いただいております。酒は嗜好品であり、生活の基本にはなくてもよいもので、それゆえにわれわれ酒造メーカーは単なるモノを売っているのではないと考えます。モノだけでなくコトを“ライブ感”をもって、ご縁のある方々にお届けしたく、この度『金升通信』発刊の運びとなりました。今後とも末長いお付き合いのほど、よろしくお願い申し上げます。

たかはし・つなお  
1962年新潟市生まれ、新発田市育ち。慶應義塾大学卒。  
酒は日本酒だけでなく、ワイン、ウイスキー等、幅広く嗜む。



1・2 金升蔵カフェ。藁が絡まる外観が目印。ワークショップやトークセッションの会場にも。3 ハンス=クリスティアン・シンク写真展『ドイツ写真家の観た新潟 European Eyes for Japan/Japan Today vol.11』2014年、金升二號蔵ギャラリー2階 4 『福島写真美術館プロジェクト成果展+新発田』はま・なか・あいづ文化連携プロジェクト主催 2016年、金升二號蔵ギャラリー1階 5・6 『Sound & Visual Installation by Benjamin Skepper at Kanemasu Brewery』2016年、蔵の外壁にもプロジェクトが投影された。プロジェクト・ディレクター 岸本智也氏

入口近くにある1930(昭5)年建造の蔵を改装して、金升蔵カフェがオープンしたのは2013年のこと。春から晩秋まで、近隣はじめ県内外のひとびとが集まる憩いの場となっています。金升の酒のラインナップを味わえるのももちろん、麹の風味濃厚な甘酒や、仕込み水をつかった珈琲、新発田名物の麩をつかった「麩」レンチトーストなど、趣向を凝らした軽食や酒肴のメニューも揃っています。酒だけでなく金升オリジナルグッズ、地元作家の手作り品、季節の地場農産物の販売も。また、さまざまなワークショップが、毎週のように蔵カフェを会場に企画されています。酒造りが本格化する冬季、蔵カフェは休業しますが、休業前の11月の初旬には「蔵まつり」と銘打ち、賑やかに蔵を仕舞います。このとき開催される『☑市(地元手しごと作家による市)』も人気行事となりました。

今回表紙にも登場し、金升の象徴とも言える一號蔵と二號蔵。こちらは近年ジャズコンサートや写真展、映像展の会場として、界限で馴染みになってきました。特に二號蔵ギャラリーは2013年の写真家・平間至氏の写真展を皮切りに、その後、新潟を撮影した外国人写真家の展示を重ねています。2014年には、写真家の出身国であるリトアニア駐日大使ご夫妻も鑑賞に訪れました。2016年「県民だより」秋号には、写真展を企画している「写真の町シバタ」紹介記事で、蔵カフェが表紙を飾っています。また、2016年からはプロジェクト(映像投影)のインスタレーション(仮設展示)が、複数の作家とのコラボレーションで行なわれる新企画がスタートしました。非日常的で、さながら異空間のような体験ができますが、酒を醸成する「蔵」という場所の不思議な包容力を実感する機会ともなっています。プロジェクトのディレクションをしている新発田出身の岸本智也さんは、金升の蔵の魅力をこう語ります。

「本来の酒蔵としても現役であり、歴史ある建物でありながら、多種多様なつかい方のできる空間です。金升さんのお酒を呑みながらの作品鑑賞も最高で、新発田の魅力を再発見するきっかけとなる場ですね」。

酒も芸術も、ひとびとの交流も文化であり、歴史を重ねてきた蔵は今も現在進行形で文化をはぐくんでいます。ここには味覚以上の出会いが生まれています。ぜひ、みなさまも金升の蔵に会いに来てください。

### ハツユキ

降りそめの雪のように  
清冽な風味の純米吟醸にごり酒



純米吟醸にごり酒 ハツユキ  
アルコール度数 16度 / 720 ml

季節商品は  
限定品につき  
売切れの場合は  
ご容赦ください。

### 宝づくし

低温でゆっくりと醸した  
しぼりたて吟醸生貯蔵原酒



吟醸生原酒 宝づくし  
アルコール度数 17度 / 1800 ml



杜氏 高橋 巖

「ハツユキ」は、甘いにごり酒にしては割と辛口ですつきり。とろみがあつて喉ごしがいいのが特徴。「ハツユキ」は、きれいにつくつてベタベタしない、金升らしいにごり酒と言えますね。少し強めのアルコール度

数なので、食前酒や食後酒としておすすめてです。ラベルの山は、蔵からも見える二王子岳のイメージ。にごり酒は昨年も出しましたが、「ハツユキ」の名前で出すのは今回が初めて。米は地元産「越淡麗」です。

新米新酒ですからとにかく香りがよい、そして軽い口当たり。味わいにキレがあつて新潟の酒の持ち味の淡麗さが際立ちます。新年の時期に味わうので、ラベルには当蔵に伝わる縁起のよい吉祥文様をあしらいました。

箱入り  
純米大吟醸 初花



地元産「越淡麗」を40%に磨き、杜氏、蔵人が渾身の技で醸した酒蔵の最高峰の純米大吟醸。気品ある香りとしつかりとした味わいは特別な酒宴に合います。  
アルコール度数 17度  
720 ml

特別純米 初花



地元産「越淡麗」を55%に磨いた芳醇な味わいの特別純米酒。冷や(常温)、または人肌燗で味わえば、穏やかな香りとなめらかな喉ごしが広がります。  
アルコール度数 15度  
1800 ml / 720 ml

金升 朱ラベル



日本酒造りと焼酎蒸留の江戸元禄期の技「柱焼酎仕込」を再現。しつかりとした味わいは旬の料理を引立てます。  
アルコール度数 15度  
1800 ml / 720 ml

金升 碧ラベル



日々、飲み飽きせず楽しめる酒は、家庭料理との相性がよいので晩酌酒に適しています。特に、とびきり爛(S5度以上)がおすすめてです。  
アルコール度数 15度  
1800 ml / 720 ml  
300 ml

柱焼酎仕込み  
金升 生貯蔵酒



地元の飲食店で冷酒と言えばこの酒。しぼりたての味わいと「柱焼酎仕込」で風味豊かな後口が楽しめます。酒蔵のこだわりの逸品。  
アルコール度数 15度  
300 ml

お問合せ・ご注文

金升酒造株式会社 TEL 0254-22-3131  
〒957-0016 新潟県新発田市豊町1-9-30 FAX 0254-22-7377

kanemasu-sake.co.jp

○飲酒は二十歳になってから。○妊娠中、授乳中の飲酒はお控えを。○飲酒運転は法律で禁止されています。