

信通升金

Kanemasu Press from Shibata / 2020 January Vol. 05

◆シリーズ：蔵からめぐる新発田紀行⑥

理(ことわり)と浪漫に染まる朱

◆ホームページ・リニューアル



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。

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

理(ことわり)と

浪漫に染まる朱

「たとえば南欧にはシェリー酒やポートワインってあるでしょう？ 酒精(アルコール)強化した酒ですね。酒としてのイメージもいい。では、米の清酒に米の焼酎を添加したらどうか。同じ米をつかった酒同士、相性よく旨い酒になるのでは？」と、晩酌しながら家族と話していたのが(金升朱ラベル)を着想したそもそのきっかけです」と、高橋杜氏。

「まあ、酒づくりの浪漫だよな」

「いっぽう日本では、戦中戦後の米不足の時代、製造量を確保するために醸造アルコールを添加してつくられた三増酒と呼ばれた酒がありました。それらがかつての酒税法における二級酒の代名詞のように受け取られたこともあり、アルコール添加のイメージがよいとは必ずしも言えません」

日本における食の根幹をなす米でつくられる酒だからこそ、食文化の浪漫より経済性や制度が優先される時代がありました。

「ただしアルコール添加自体がわるいわけではない。原料が何であれ高純度アルコールの組成は同じであり、香りや風味を引き出す優れた溶媒でもあります。アルコール添加には、酒に本来の香りや旨味を戻していくという効果もあるのです」

当蔵は日本酒蔵としてはめずらしく単式蒸留焼酎を製造しています。また酒米の自社生産にも注力しており、自社栽培米の清酒に自社蒸留および自社栽培米の米焼酎を添加する製法が可能です。高橋杜氏の酒づくりの浪漫とは、金升到しかなできない旨い酒づくり、そのものでもあるのです。

そのシンブルな着想と裏腹に(金升朱ラベル)誕生までの道のりは険しく、実に3年以上の月日が費やされました。新潟県醸造試験場からのアドバイスなども参考にしながら、開発期間中に高橋杜氏が心に留めていたのは、江戸元禄期に記された酒づくりの指南書『童蒙酒造記』です。



(金升 朱ラベル)を思わせる当蔵庭園の紅葉。

「明治大正期に入っても酒づくりの3割近くが腐造であったと言います。近代化以前の江戸期には、さらに高割合で腐造が起こっていたでしょう。それを防ぐためにも酒づくりの過程で焼酎を使うのは当時一般的だったようで、『童蒙酒造記』には(柱焼酎)という記述があります」

『童蒙酒造記』には酒に焼酎を入れると「味がしゃんとし、足強く候」と記されています。いまでも日持ちしない食べ物や「足が早い」と形容しますが、「足強く候」とは、しっかりと保つという意です。その支えとなる焼酎を柱にたとえて(柱焼酎)と呼びならわし、(金升朱ラベル)では(柱焼酎)を添加する製法が用いられています。発想の原点にあった温暖な南欧地方の酒精強化酒も、保存と味わいを両立させた産物でした。「洋の東西問わない酒づくりの浪漫から始めたつもりが、江戸期の理(ことわり)である(柱焼酎仕込)にたどりついた。ぐるりとひとめぐりしたわけです」理(ことわり)と浪漫の酒、(金升朱ラベル)には、世界じゅうの醸造文化の歴史という、時間と空間の旅が含まれています。☑



ふだん洋酒を嗜む人にも、金升朱ラベルは評判がいい。バリエーション豊かな南欧料理に合わせるのもおすすめ。新発田名勝庭園・清水園内にある米蔵三〇口では新潟県産酒米をつかったバリエーションが味わえる。米蔵三〇口 0254-267378 ※バリエーションの提供は夜のみ、要予約 facebook.com/konemuracocoro

ホームページ
リニューアルしました!

より多くの皆様に、当蔵の酒、歴史、取り組みを知っていただくために、2019年12月をもってホームページをリニューアルいたしました。蔵元直送の酒と情報を全国の皆様にお届けいたします。英文紹介のページでは、当蔵のPRムービーをご覧くださいませ。



2019年4月にリトアニア人二人組のフィルムメーカーが新発田を訪れ、PRムービーを制作しました。Paulius Neverbickas www.neverbickas.com Joris Skudra www.skudrafilms.com

kanemasu-sake.co.jp



商品のご案内

季節の酒



金升 吟醸しぼりたて 生貯蔵原酒 宝づくし

香りよくすっきり、縁起のよい吟醸生貯蔵原酒
吟醸酒/アルコール度数 17 度/越淡麗・新潟県産米
1800ml/720ml

純米初花



純米大吟醸 初花

当蔵最高峰、華やかな風味の純米大吟醸
純米大吟醸/アルコール度数 16 度/越淡麗
箱入り 720ml 3,520 円 (税込)



特別純米 初花

花びらのように軽快な特別純米
特別純米/アルコール度数 15 度/越淡麗
1800ml/720ml

定番金升



金升 ^{あほ} 碧ラベル

飾らない食中酒の定番
吟醸酒/アルコール度数 15 度/五百万石
1800ml/720ml



金升 ^{あか} 朱ラベル

理(ことわり)と浪漫が醸す柱焼酎仕込
吟醸酒/アルコール度数 15 度/五百万石
1800ml/720ml



柱焼酎仕込 金升 生貯蔵酒

地元飲食店で冷酒と言えこの酒
吟醸酒/アルコール度数 15 度/五百万石
300ml

焼酎・リキュール



本格米焼酎 かねます 25%

日本酒蔵の本格米焼酎
米焼酎/アルコール度数 25 度/720ml



本格米焼酎 かねます 檜樽貯蔵長期熟成 35%

香りとまろやかな円熟味
米焼酎/アルコール度数 35 度/720ml



リキュール 檜樽梅酒

日本酒蔵の本格米焼酎
米焼酎/アルコール度数 15 度/720ml

ノンアルコール

酒蔵の麴で
つくった

吟醸あま酒

やさしい自然な甘み
500ml



○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。

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

発行：金升酒造株式会社 編集：金升通信編集部 発行元の許諾なき複製・引用はご遠慮ください。© 2020 金升酒造株式会社