



At the foot of Mt. Adachi,
high quality water and air have produced
a traditional sake since 1716.



「奥の松」のSake・食・楽・知の情報誌

あだたら便り

8

vol.

2011.10
年2回発行

世界的なコンテスト、モンドセレクションにて……
**大金賞1点、
金賞5点を受賞**

世界的なコンテスト、モンドセレクションにて……

勝利の美酒としての知名度を拡大中……

純米大吟醸

プレミアムスパークリング

東日本大震災発生

「がんばろう福島」を合言葉に開催……
ふくしま美酒体験

Photo: [ざくざく] or 福島郷土料理[いか人参]

二本松の伝統郷土料理 ざくざく

■材料:4人分

鶏肉……………150g
大根……………10cm
にんじん……………1/2本
里芋……………4~5個
ごぼう……………1/2本
こんにゃく……………1/2枚
豆腐……………半丁
ねぎ……………少々

だし汁……………6カップ
しょうゆ……………50cc
みりん……………20cc
料理酒……………10cc

その他、鶏肉の下味用に
生姜、しょうゆ、みりんを
それぞれ適量

- ①材料は全部1cm位のさいの目切りにする。
- ②こんにゃくを下ゆでしておく。
- ③切ったごぼうは、水にさらしておく。
- ④鶏肉を油で炒め、生姜、しょうゆ、みりんを味を付ける。
- ⑤だし汁を沸騰させ、大根、にんじん、ごぼう、こんにゃくと炒めた鶏肉を入れ、アクを取りながら煮込む。
- ⑥野菜に火が通ったら、しょうゆ、みりん、料理酒を入れて、里芋と豆腐を入れてさらに煮込む。
- ⑦里芋に火が通ったら、味を整えて、ねぎをのせて出来上がり。
(各家庭で、材料・作り方が若干異なります。)

どろどろリキュール 第1弾
「ももどろ」

好評
発売中!!



商品名ももどろ
アルコール度数7度
容量500ml(クリアカートン入)
メーカー希望小売価格1,260円(税込)

どろどろリキュール 第2弾
「うめどろ」

好評
発売中!!



商品名うめどろ
アルコール度数13度
容量500ml(クリアカートン入)
メーカー希望小売価格1,260円(税込)



果実リキュール 第3弾
「ゆずどろ」新発売

こだわりの果実と特別純米酒を匠の技でブレンドした、
華やかでまろやかなリキュール

香りと味わいが個性的なゆず果汁と奥の松の特別純米酒から生まれた「ゆずどろ」。

さわやかな香りとほどよい甘み、心地よい喉ごしが特徴です。柑橘果汁のフレッシュな香りとお米のうまみが見事にコラボした「ゆずどろ」をご堪能ください。



グレープフルーツジュースと混ぜるだけ
ゆずどろソルティドッグの作り方

グラスの縁に塩をつけて氷を入れ、[ゆずどろリキュール][グレープフルーツジュース]を2:3の割合で注ぎ混ぜる。
(お好みで割合を調整してください。)



商品名ゆずどろ
アルコール度数7度
容量500ml(クリアカートン入)
メーカー希望小売価格1,260円(税込)

Monde Selection 2011

大金賞1点、
金賞5点を受賞



例年出品させて
頂いております世
界的な酒類・食品
類のコンテスト、モン
ドセレクションにて
「純米大吟醸」が大
金賞、「全米吟醸」・
「特別純米」・「あだ
たら吟醸」・「純米
吟醸」・「サクサク辛
口」が金賞を受賞
致しました。

これを記念して
受賞商品の詰め合
わせギフトを発売
させていただきます。

大切なあの方へ
のご贈答品に是非
ご利用ください。



モンドセレクションプレミアムギフト MPG-30
価格/3,160円(税込)/3,000円(税抜)



モンドセレクションプレミアムギフト MPG-45
価格/4,725円(税込)/4,500円(税抜)

平成22酒造年度 全国新酒鑑評会
金賞受賞



おかげさまで奥の松は、
平成22酒造年度全国新
酒鑑評会において、金賞
という栄誉に輝きました。
これを記念し、「大吟
醸酒 十八代伊兵衛
金賞受賞酒」を数量限
定にて発売しました。

こだわりの逸品、味わ
いと香りの頂点の酒を
感謝の気持ちとともに
お届けいたします。

芳醇な気品あふれる

吟醸香と、やわらかくな
めらかな喉ごしを常酒
ならではの繊細な味のふ
くらみとともにご堪能
ください。

日本酒度/+2
アルコール度数/17度
酸度/1.1
使用酵母/奥の松酵母
原料米/山田錦
精米歩合/40%
おいしい酒し上がり方/
冷や○ 常温○
1800ml(箱入)
価格/10,500円(税込)
720ml(箱入)
価格/5,250円(税込)
(予定本数無くなり次第終了致します)





奥の松 純米大吟醸

プレミアム スパークリング

▲【純米大吟醸プレミアムスパークリング】
 ◎1800ml ¥10,500(税込)
 ◎720ml ¥5,250(税込)
 ▲【純米大吟醸スパークリング】
 ◎250ml ¥588(税込)

勝利したものだけが味わえる美酒として選ばれております。
 2008年から国内最高峰バイクレース「MFJ全日本ロードレース選手権」にて採用されたこのお酒は、バイクレースだけに留まらずその幅を広げ、D1グランプリ、プロサーフィンツアー…などなど、勝利の美酒としての知名度を拡大中です。
 では、開催各地の模様をご紹介しましょう。

D1 PROFESSIONAL DRIFT GRAND PRIX SERIES

D1グランプリシリーズ全戦で採用される!

2011年のD1グランプリシリーズは、4月23日のオートポリスを皮切りに、鈴鹿、お台場、岡山、エビス、そして富士で開催。各地で上位3名による熱いバトル!日本酒ファイトが繰り広げられております。

D1グランプリとは…

タイムを競うのではなく、ドリフト走行の上手さで勝敗を決める競技で、ドリフトとは後輪もしくは4輪を滑らせながら走る走法のこと。

詳しくは <http://www.D1GP.co.jp>

検索



JPSA Japan Pro Surfing Tour

ジャパン プロサーフィンツアー 全戦で採用される!

一般社団法人「日本プロサーフィン連盟・JPSA」主催による、ジャパンプロサーフィンツアー2011は、ショートボード6戦ロングボード5戦を、絶好の波が来る海岸各地で行われ、トーナメントで勝ち上がった、男女ともに上位4名が、日本酒ファイトで勝利を分かち合っていました。

詳しくは <http://www.jpssa.com>

検索

MFJ SUPERBIKE ALL JAPAN ROAD RACE CHAMPIONSHIP

MFJスーパーバイクの愛称で知られる、国内最高峰2輪レース「全日本ロードレース選手権」

今シーズンも勝利の美酒で日本酒ファイト!

3月の東日本大震災の影響を受け、シリーズ前半の筑波とSUGOの開催は見送られ、鈴鹿は日時変更となりながらも、全8戦、開催各地で勝者を飾る美酒「奥の松プレミアムスパークリング」が表彰台を盛り上げております。

詳しくは <http://www.superbike.jp>

検索



3.11 東日本大震災発生

日本国内や世界各国でのご支援、誠にありがとうございます。

東日本大震災を受けて、国内はもとより、海外でも、たくさんの応援・支援イベントが開催されました。(今も催されています。) そのイベントや企画の一部をご紹介します。

HIBINO様(ニューヨーク日本食レストラン)

「私たちにできること」実践しています

2011年8月号 おこのみ通信掲載記事

感謝の再出発 (3月25日スポーツニッポン掲載記事)

とらまつ様 (2011年8月号 おこのみ通信掲載記事)

小倉井筒屋様 (6月11日リビング北九州掲載記事)

日本酒の人気沸騰 (8月3日毎日新聞掲載記事)

3.11 東日本大震災発生

謹啓

去る3月11日に発生した東日本大震災により、多数の尊い人命が失われ、甚大な被害がもたらされました。

犠牲となられた方々に対し、哀悼の意を表しますとともに、被害を受けられた皆様へ、心よりお見舞い申し上げ、被災地の一日も早い復興と、皆様のご健康を心からお祈り申し上げます。

大震災発生後、自粛ムードの中「被災地のお酒を飲んで応援しよう」と全国各地の消費者様やお取引先様より、復興支援と題した予想を遥かに上回るご注文、そして励ましのお言葉を頂戴し、そのたびに元気と勇気をいただきました。

改めて、今日の弊社の存続は皆様のご支援のお蔭と深く感謝申し上げます。

謹白

奥の松酒造株式会社 代表取締役社長 遊佐 丈治

発生当時の様子

3月11日2時46分、今までに経験した事のない長時間の大きな揺れを感じたと同時に、工場、倉庫、事務所など、あらゆる物が散乱しました。幸いにも、社員とその家族に人的被害はありませんでしたが、社屋の一部損壊、商品破損、製造ラインの損傷という被害を受けました。その後もライフラインが失われ、一時は出社することも出来ず、自宅待機で不安日々を送っていましたが、自分達で出来ることからやってみよう、大きな余震の続く中、破損した商品や散乱した資材と書類などの片づけ、傾いたタンクなどの修復をしました。



今後について

現在、放射能汚染について取り沙汰されておりませんが、弊社としてお客様の安心、安全を最優先と考へ、米、仕込水、清酒、焼酎、リキユールの検査を実施しております。近々迫る、創業300年に向け、お客様に貢献し、信頼される企業を目指して参ります。



義援金付きキャンペーンで109万円を寄付

皆様のご愛飲のお蔭で、4月1日から6月20日までの対象商品出荷数量に応じて、第一回目として、日本赤十字社に1,098,410円を寄付いたしました。

今後も、当キャンペーンは引き続き継続して参りますので、ご愛飲のほどよろしくお願い申し上げます。

奥の松酒造が109万円

▲7月1日福島民報掲載記事

避難所で炊き出し

▲福島県伊達市の避難所にて

奥の松酒造は、震災後の4月10日(日)福島県浪江町などから多くの被災者が避難されている、二本松市福祉センターにて、亀谷露伴亭の方々と共にカレーライスやサラダなどの炊き出しを行いました。久しぶりの温かい食事にとっても喜んでいただきました。微力でしたが、皆さんのお役に立てて良かったです。(竹山 有臣)

震災後 米国各地で 酒イベント



毎年NYジャパンソサエティで開催されている日本酒イベント(5月10日)、日米協会主催のボストン(5月11日)やシカゴ(5月12日)での酒イベントに今年も参加致しました。

例年参加しているイベントであっても、震災後初めての海外でのイベントでしたので、正直どの様な反響があるのか心配でしたが全くの杞憂に終わりました。

大勢の方々が奥の松ブースに来て、温かい励ましの言葉をかけて下さいました。

逆に勇気づけられ、これからの活動の大きな動きとなりました。

皆様の温かい気持ちにとっても感謝しております。

〈津島 健〉



カナダLCBOでの【奥の松】取り扱いが開始



この度、カナダ オンタリオ州のリカーショップにおいて、奥の松が取り扱われる事になりました。

カナダは酒類販売に関して、専売公社(LCBO)が運営しています。そのリカーショップであるLCBO Vintage(全店舗は625店あります。)に日本酒コー



ナーを設ける事となり、奥の松の4種類のお酒(特別純米720ml、純米大吟醸スーパーリング290ml、さくら吟醸720ml、吟醸300ml)が選ばれました。

日本酒取り扱い店舗は約50店(これから増えていく予定)ですが、今後オンタリオ州において手軽に奥の松のお酒を購入出来る様になります。 (遊佐 文治)

「SAKE 101」inカナダ



LCBOでの日本酒コーナー展開にあたり、そのお披露目イベントである「SAKE 101」が、5月16日トロント日本文化交流センターにて開催されました。



LCBO Vintageで販売開始される蔵元のお酒の試飲、日本酒伝道師のジョン・ゴンドナー氏と松崎晴雄氏の日本酒セミナーととても力が入ったイベントで来場されたお客様に大いに楽しんで頂ける内容でした。

奥の松は現地代理店のカド・エンタープライズさんのご尽力のお陰でどのお酒も大好評でした。

今後のLCBOでの日本酒販売に大いに期待できそうです。

(遊佐 文治)

中酒会場の会場風景



夜風が涼しくなってくる時期の、恒例イベント「ふくしま美酒体験」が9月2日東京都渋谷区のセルリアンタワー東急ホテルにて開催されました。「がんばろう福島」を合言葉に、県内の名産38蔵、各蔵自慢の150種以上のお酒が大集結。そんな会場には、定員となる約600名が詰めかけ、ふくしまの誇る美酒の数々を楽しんでいただきました。

弊社ブースでは「大吟醸酒十八代伊兵衛」「ももとろ」「うめとろ」などを用意し味わってもらいました。お客様から「大変な時に来てくれてありがとう」「地蔵大丈夫だった?」「震災を心配するお言葉や、「風評に負けないで頑張ってください」といったご声援を受け、元気を頂く事ができました。(佐藤 孝夫)

ふくしま 美酒体験

JIZAKE FESTIVAL

奥の松を飲める店コーナー

浪江焼そば・天井 杉乃家

B1グルメでお馴染みの、浪江焼そばが食べられるお店「杉乃家」さんをご紹介します。

福島県浪江町でお店を営んで35年。今回の東日本大震災の原発事故により、故郷を離れざるを得なくなってしまいました。でも、店主の芹川さんが復興へ向け一歩前に進むと、二本松市の空き店舗を借りて、7月1日に再オープンを果たしたお店です。

ソースがたっぷりからんだ太麺の浪江焼そばはもちろん、天井やラーメンそしてお酒のつまみの天ぷらなどメニューも豊富で、浪江町などから避難されている方々や二本松市民にも、とっても愛されている行列のできる繁盛店です。

杉乃家さんの料理で、元氣と勇氣をもらえること、間違いなしです。

(佐藤 章)



浪江焼そば・天井 杉乃家
福島県二本松市本町二丁目3-1
二本松市民交流センター内(JR二本松駅前)
定休日:月曜日
営業時間:11:00~15:00 / 17:00~20:00





コミュニケーションスペース ギャラリー 情報局

いつも酒蔵ギャラリーをご愛顧いただきありがとうございます。
ギャラリーでもこのたびの震災で大きな被害がありました。
棚が倒れ、陳列してあった多くのお酒の瓶が割れてしまい、扉の中
のものはほとんど外へと飛び出し散乱していました。

今回の震災は、本当に悲しく悲惨な出来事ではありましたが、私
たちは全国の方々のみなさまから温かい励ましのお言葉を頂き、それ
によって営業再開をする事ができました。

皆様からの励ましの言葉すべてが、私たちギャラリースタッフそれ
ぞれの心に深く刻まれました。

本当にありがとうございました。

これからも酒蔵ギャラリーは、皆様がホッとするようなワクワクするよ
うな、そして少しでも、人から人へ幸せをつながられるようなコミュ
ニケーションスペースであるよう、感謝の気持ちを忘れず、スタッフ
一同努力してまいります。(ギャラリースタッフ)



▲破損から賞状やメダルが散乱



▲ご注文の品が届きお礼と励ましのメールが特別



▲扉がすべて割れ中の物が飛び出している



▲たくさんの励ましのお言葉に感謝です



お酒の まめ知識 コーナー

今号の「お酒の豆知識コーナー」では、お酒にまつ
わる言葉についてご紹介いたします。

昔の人が考えた言葉には科学的根拠もあるのだ
と驚き、感心しました。

酔い覚めの水、値千金

これは酔っ払った翌日、起きぬけに飲む水は千金と言う大金を払
うだけの値打があるという意味です。確にお酒を呑んだ次の日の
朝、起きると喉がカラカラに乾いていますね。その時に飲む水は格
別に美味しく感じます。

なぜ酔い酒の水は美味しいかと言うと、飲酒の為に体内の水分が
減っているからです。

日本酒を1合飲むと、酒の持つ利尿作用の為に、体から1.2合分の
水分が排泄されてしまいます。酒は飲めば飲むほど体から水分が
減っていくのです。ですから、酔い覚めの水が美味しく感じるの
は、減った水分を補おうという人間のごく当たり前の生理的
要求の表れということになるのです。



このように、お酒にまつわることわざには深い意味があります。これ
からも楽しみながら色々なことをこのコーナーで紹介したいと思います。
“がんばろう東北、がんばろう福島”を合言葉に、今後も「美味
い」と言って頂ける酒造りに精進して参りたいと思います。

〈桑原 美幸〉

Winter Limited

おまじかんの「冬の限定酒」
今年もお届けします。



NEW!!



2011年11月下旬発売
純米吟醸初しぼり
容量/1,800ml
価格/2,490円(税込)/2,340円(税別)

2011年12月下旬発売
初しぼり特選純米
容量/1,800ml
価格/3,190円(税込)/3,000円(税別)

2011年12月下旬発売
特別純米新米新酒初しぼり
容量/720ml
価格/1,290円(税込)/1,200円(税別)

2011年12月下旬発売
特別純米にごり原酒
容量/720ml
価格/1,090円(税込)/1,000円(税別)

2012年1月中旬発売
純米吟醸かめくち香
容量/720ml
価格/1,290円(税込)/1,200円(税別)

2012年2月下旬発売
春のしぼりたて
容量/720ml
価格/1,290円(税込)/1,200円(税別)

編集後記

今号のお酒の豆知識ではお酒にまつわることわざを載せております。ことわざは納
物の出来る機軸があるのだととても感心し、もっと色々な言葉を知ってほしいと思

ました。また、今号では東日本大震災による全国各地からの応援やメッセージ、当社で
の「がんばろう東北」のキャンペーンなどを掲載しております。

本当に多くの方から応援のお言葉を届き、とても嬉しく今後もその言葉を励みにがん
ばっていこうと思います。
〈桑原 美幸〉



At the foot of Mt. Adatara
high quality water and air have produced
a traditional sake since 1715.

がんばろう東北!!

東日本大震災 義援金付きキャンペーン



▲義援金対象商品は、
こちらの黄色POPが目印です。

東北の被災地が
一日も早く復興できるために、
奥の松として何か出来ないか？

そこで本当に微力ではありますが、
対象商品の売上金の一部を日本赤十字社を通じ、
義援金として寄付させて頂くことに致しました。
期間ですが、復興まで長期間に渡ると予想されますので、
その復興が実現するまで、弊社の力が続くまで、
実施したいと考えております。
東北・福島にある弊社は、常に地元とともに
この震災から復興を必ずや成し遂げる為に、
今後も出来る限り努力してまいります。

対象商品



特別純米

純米酒ならではの、おだやかな香りと深いうまみ。
飯さのこない味わいは、朝をしても楽しめます。

日本酒度/±0	アルコール度/15度
酸度/1.4	使用酵母/奥の松酵母
精米歩合/90%	おいしい召し上がり方/冷や○常温○ぬる燗○
容量/1,800ml	価格/2,272円(税込)/2,164円(税抜)
容量/720ml	価格/1,035円(税込)/986円(税抜)



吟醸/あだたら吟醸

ふくよかで爽やかな香り、なめらかなのごし。
冷やで楽しむ晩酌などにおすすめの吟醸酒です。

日本酒度/+4	アルコール度/15度
酸度/1.3	使用酵母/奥の松酵母
精米歩合/90%	おいしい召し上がり方/冷や○常温○ぬる燗○
容量/1,800ml	価格/2,001円(税込)/1,906円(税抜)
容量/720ml	価格/983円(税込)/936円(税抜)



特別純米辛口

純米酒らしい充実した喉ごしと、きれいな後味が特徴です。
朝でも冷やでも旨さが心地よく口中に広がる辛口の酒です。

日本酒度/+5	アルコール度/18度
酸度/1.4	使用酵母/奥の松酵母
精米歩合/90%	おいしい召し上がり方/冷や○常温○ぬる燗○
容量/1,800ml	価格/2,272円(税込)/2,164円(税抜)
容量/720ml	価格/1,035円(税込)/986円(税抜)

* 1800mlは1本につき10円、720mlは1本につき5円 対象期間：平成23年4月1日より