



In the town of Mt. Adachi,  
high quality water and air have produced  
a traditional taste since 1716.

「奥の松」のSake・食・楽・知の情報誌



# あだたら便り

9  
vol.

2012.5  
年2回発行

あの東日本大震災より1年が経過いたしました。……  
**大震災から1年、**  
**今年がまさに「復興元年」**

果実と日本酒の味わいが存分に楽しめます……  
**「もも」「うめ」「ゆず」好評発売中!!**



郡利の美酒 表彰台を熱くする日奥の松で日本酒ブライトリ……  
**M F J・D 1・J P S A**  
**2012年シーズン開幕**  
阿藤快のにつぼん漫遊記

## お家で簡単！奥の松「うめとろモヒート」カクテル

Photo: うめとろモヒート

奥の松とろりリキュール「うめとろ」を使用して、ご家庭で美味しいカクテルを作ってみませんか？  
梅と大葉の爽やかカクテル「うめとろモヒート」

■材料:グラス1杯分

- うめとろ……………45ml
- 大葉……………1枚
- ライム……………1/4個
- ソーダ水……………適量

- ①冷やしたグラスに刻んだ大葉を入れる。
- ②ライムを搾りグラスに入れる。
- ③うめとろを入れてグラスの中で潰す。
- ④クラッシュアイスを入れる。
- ⑤ソーダ水でグラスの8割位のところまで満たす。
- ⑥マドラーとストローを添えて出来上がり。

復興祈願  
限定商品

奥の松復興元年  
720ml発売中



本醸造原酒で  
飲みごたえあり!

あの東日本大震災より1年が経過いたしました。弊社も被害がありました。全国のみなさまより多大なる励ましや応援を頂きました。しかしながら被災地の復興はこれからであり、まさに「復興元年」である今年、着実に復興が進むようお願いを込めたお酒を発売致します。



酒質/本醸造  
日本酒度/+/4  
アルコール度/18度  
醸造/1.5  
使用酵母/奥の松酵母  
精米歩合/45%  
おもしろい酒上げ方/  
ロック○冷や○常温○ぬる○  
容量/720ml  
価格/1,050円(税込)

予定価格がなくなり次第販売とさせていただきます。

震災直後



▲出荷倉庫



▲事務所



▲酒蔵ギャラリー



▲タンク

現在



2011年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ご冥福をお祈りしますとともに、被害を受けられた皆様にも、心よりお見舞い申し上げます。

あの日から早や1年が経過しました。まさに復興元年である今年、東北・福島にある弊社も社内設備の復旧作業の結果、「ここまで戻りました。」

前を向き、そして明日へ。

ふくしま復興の誓い

2012 Pledged to revive  
The Fukushima.

全世界で一斉に黙とうをささげた、2012年3月11日14時46分。1年を迎えた福島県庁前では、子供たちの明るい笑顔があふれる「新生ふくしま」の創造に向けて、追悼式や復興に向けたキャンドルナイト「希望のあかり」が開催されました。



▲キャンドルナイト「希望のあかり」



▲県庁前にて240黙とう



〔放射能検査について〕

奥の松では、お客さまにご安心をいただくために、外部検査機関において検査を実施し、不検出であることを確認しております。

原料米、米糠、仕込み水、原酒、酒粕、商品、すべての段階で検査を実施しておりますので、安心してお召し上がりいただけます。

詳しくは、弊社ホームページをご覧ください。

<http://www.okunomatsu.co.jp>

奥の松酒造株式会社  
代表取締役社長  
遊佐大治

安心してお召し上がり頂けます。

お客様へ「安全・安心」をモットーに。

# がんばろう東北!!

東日本大震災  
義援金付きキャンペーン  
まだまだ継続中



▲こちらの袋はUPPOP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？

弊社奥の松酒造では、この度の東日本大震災発生後、  
2011年4月1日出荷分より対象商品の売上金の一部を義援金として寄付させて頂いております。  
実施期間は、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の復興を  
必ずや成し遂げるために、今後できる限り努力して参ります。

## 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まみ。  
麹のこい味は、割しても楽しめます。  
日本酒度/±0  
アルコール度/16度  
精米歩合/60%  
容量/1,800ml 価格/2,272円(税込)  
容量/720ml 価格/1,036円(税込)



### 時醸/あだたら時醸

ふくよかで爽やかな香り、なめらかなのごし。  
冷やで楽しむ地酒などにおすすめの時醸酒です。  
日本酒度/+4  
アルコール度/16度  
精米歩合/60%  
(時醸)容量/1,800ml 価格/2,001円(税込)  
(あだた5時醸)容量/720ml 価格/983円(税込)



### 特別純米辛口

純米酒らしい充実した喉ごしと、きれいな味わいが特徴です。  
割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/16度  
精米歩合/60%  
容量/1,800ml 価格/2,272円(税込)  
容量/720ml 価格/1,036円(税込)

★1800mlは1本につき10円、720mlは1本につき5円

皆様のご愛飲が被災地復興に  
役立っております

義援金付きキャンペーンで**150万円**、  
累計で**260万円**を寄付致しました。



▲1月24日 福島民友新聞掲載記事

第1回目に109万円、  
そして今回第2回目の東  
日本大震災義援金として、  
1,503,250円を寄付  
致しました。

今回の対象期間は2011年6月21日～12月31日の  
約半年間とさせて頂きました。

当キャンペーンは、復興が実現するまで、弊社の力  
が続くまで、まだまだ継続して参りますので、今後とも  
皆様のご愛飲をよろしくお願いいたします。

むつ五郎さんのお店紹介は7ページをご覧ください。

(津島 健)

を震災後すぐに実施されました。  
そして今回、昨年末までに貯まっ  
た義援金を坂下社長自ら、福島  
まで持って来て頂いたのです。  
坂下社長の情を思いやる気持  
ちとすぐに実行される行動力に  
は、日々感服するばかりです。



▲坂下社長(弊社ギャラリー内)

長崎「いけ洲居酒屋むつ五郎」  
福島応援キャンペーン  
1月17日、長崎八幡町にある「いけ洲居酒  
屋 むつ五郎」の坂下社長が福島県庁を訪れ、  
義援金を贈られました。長年、むつ五郎では奥  
の松を取り扱って頂いていることから、お店の  
奥の松の売上金の一部を、今回の義援金に充  
てるという福島応援キャンペーン



▲福島県庁にて義援金の贈呈

奥の松を飲んで  
復興支援

詰合せギフトも  
新発売!!



# 奥の松 果実リキュール

Okunomatsu Fruit Liqueurs

好評  
発売中!!

奥の松特別純米を絶妙なバランスでブレンドした  
とろとろ感のやさしいリキュール

国内産の「桃」「梅」「柚子」。それぞれ豊かな甘みと爽やかな香りを生かしながら、  
奥の松特別純米とブレンドして完成した果実リキュール。果実と日本酒の味わいが存分に楽しめます。

OUM3



メーカー希望小売価格 4,200円(税込)

OYM2



メーカー希望小売価格 2,625円(税込)

OUM2



メーカー希望小売価格 2,625円(税込)

梅子の果汁と果肉(梅子)から生まれた

## 「ゆずとろ」

さわやかな香りが特徴で、  
ほどよい甘味とのど越しが楽しめます。



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)

梅のどろり感(梅)から生まれた

## 「うめとろ」

完熟梅の味わいと  
日本酒のうまみが楽しめます。



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)

桃の果肉感(桃)から生まれた

## 「ももとろ」

とろりとした桃果汁が口中に広がり、  
桃の果肉感や甘みが楽しめます。



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)

### 九州・鹿児島でふくしま復興 応援イベント開催

復興応援チャリティー企画  
がんばろう!日本 がんばっど!福島  
「福島日本酒と鹿児島焼酎 花見の宴」



この企画は3月27日、城山観光ホテル様、鹿児島銀行様、福島の東邦銀行様が共同で開催し、福島県の風評被害の縮小を目的として開催されました。今回のほか昨年ホテル様で独自に開催していたチャリティー企画などの義援金を合わせ、東邦銀行様を通じて、被災した学生に返還義務のない奨学金の支援として送られました。

会場には、城山観光ホテル様の4名の料理長が福島の食材を使用し素晴らしい料理が並び、弊社を含む福島の蔵元3社がブースを設けて340名のお客様に銘酒を味わっていただき大好評でした。遠く離れた鹿児島の方にも、福島県の事を本当に心配して頂いていると実感したイベントとなりました。(橋本 庄吉)



奥の松の愛飲者が復興祈願登山  
飲いたでいっている、埼玉  
県在住で登山が趣味とい  
うNさん(仮名)が、3月11  
日に福島の復興祈願の  
登山をし、「山頂の社に  
奥の松を奉納してしま  
した」とうれしいメール  
が届きました。

埼玉県の古くからの  
信仰の山である標高  
1723mの両神山。  
その山に祀られる神は  
神は古代の伝承による  
と、日本列島を造った  
神と言われています。  
まさに日本の創造神に  
復興祈願をされ、それ  
には東北・福島の地酒  
「奥の松」が相応しいと  
考えたとのことでした。



沢山の方から、被災地への応援や支援、  
そしてすての奥の松  
ファンに感謝し、今後も  
安心・安全な美味しい  
酒を提供し続けて参り  
ます。ご投稿有難うご  
ざいました。  
(あだたら便り編集部)

## こおりやま元気発信 フェスティバル

震災から1年を経過する2012年3月10日・11日の  
両日。全国へ、そして世界へ向けて、福島の未来  
を築く元気を発信!

### 震災から1年、元気なふくしまへキックオフ!



▲奥の松元気発信ブース

3月10日11日の両日、郡山駅前  
周辺を会場に「こおりやま元気発  
信フェスティバル」が開催され、弊社  
も試飲即売会を行いました。  
まだ雪もちらつく天気にも関わ  
らず、3月に復興祈願限定商品と



▲会場風景

して発売した「復興元年7  
20ml」を中心に、県内外か  
ら来場された多くのお客様  
に試飲していただき、お買い  
求めいただきました。  
「これからも被災地のお酒  
を飲んで応援するよ」と  
うれしい言葉もたくさんいた  
だけイベントとなりました。  
(佐藤 章)

SAKE OF  
VICTORY

表彰台を熱くする!!奥の松で日本酒ファイト!!

# 純米大吟醸 Premium Sparkling Junmai Daiginjo プレミアムスパークリング

今年も開催各地で、勝利の美酒が弾けます。「奥の松プレミアムスパークリング」は、勝利の美酒として採用されてから5年目を迎えた、国内最高峰2輪レース「MFJ全日本ロードレース選手権」をはじめ「D1グランプリシリーズ」「JPSA ジャパンプロサーフィンツアー」全戦で、表彰台を熱く盛り上げます。



▲【純米大吟醸プレミアムスパークリング】  
 ※1000ml ¥10,500(税込) ※720ml ¥5,250(税込)  
 【純米大吟醸スパークリング】  
 ※290ml ¥588(税込)



ドリフト走行のテクニックとカッコよさで  
勝ち上がる、熾烈なトーナメント戦!

## 2012年開催スケジュール

第1戦	4月14日~4月15日	東京・お台場特設コース
第2戦	5月26日~5月27日	三重・鈴鹿サーキット
第3戦	7月21日~7月22日	大分・オートポリス
第4戦&第5戦	8月25日~8月26日	福島・エビスサーキット
第6戦	9月22日~9月23日	愛知・中部国際空港セントレア特設コース
第7戦	12月1日~12月2日	東京・お台場特設コース



## JPSA Japan Pro Surfing Tour

絶好のウェーブに乗り競い合う!



## 2012年開催スケジュール・ショートボード

第1戦	3月22日~3月25日	静岡・河津町 今井浜
第2戦	5月18日~5月22日	バリ島・クラマス
第3戦	6月29日~7月1日	静岡・下田市 白浜
第4戦	8月29日~8月31日	東京・新島村 羽伏浦
第5戦	9月7日~9月9日	茨城・大洗町 大洗
第6戦	9月~10月(調整中)	場所未定

## 2012年開催スケジュール・ロングボード

第1戦	5月11日~5月13日	千葉・南房総市 千倉
第2戦	5月24日~5月26日	バリ島・ハーフウェイ
第3戦	7月7日~7月8日	神奈川県・藤沢市 辻堂
第4戦	9月1日~9月2日	東京・新島村 羽伏浦
第5戦	11月(調整中)	スリランカ・場所未定



MFJ全日本  
ロードレース選手権  
国内最高峰  
2輪レースの迫力!



## 2012年開催スケジュール

第1戦	3月31日~4月1日	橋本・ツインリンクもてぎ
第2戦	4月14日~4月15日	三重・鈴鹿サーキット
第3戦	5月12日~5月13日	茨城・筑波サーキット
第4戦	5月26日~5月27日	大分・オートポリス
第5戦	8月4日~8月5日	橋本・ツインリンクもてぎ
第6戦	8月25日~8月26日	宮城・スポーツランドSUGO
第7戦	9月8日~9月9日	大分・オートポリス
第8戦	10月6日~10月7日	岡山・岡山国際サーキット
第9戦	10月27日~10月28日	三重・鈴鹿サーキット



2012年開幕戦  
「岡山国際サーキット」で  
日本酒ファイト!



3月31日~4月1日、岡山県の岡山国際サーキットでスーパーGTが開幕しました。この大会の表彰台でも、奥の松純米大吟醸プレミアムスパークリングが選手に贈答され、熱い日本酒ファイトが繰り広げられました。

# 東日本大震災の 追悼と復興を願う セレモニー



Hawaii Honolulu

3月18日、ホノルルにある日本文化センターにて、日本総領事館主催の「東日本大震災の追悼と復興を願うセレモニー」が行われました。このセレモニーは、昨年の大震災後、ハワイに住む多くの方々から応援や援助を頂いたことに対するお礼と今後復興が進むように願いを込めた式典で、ハワイ州知事をはじめとする、ハワイを代表する多くの著名人が参加されました。そのセレモニーのレセプションでウェルカムドリンクとして、奥の松のお酒が振る舞われ、出席者の皆様に楽しんで頂きました。まさに春の季節という事もあり「さくら吟醸」が一番人気。また一緒に参加された福島県人会の方々にも大変喜んで頂きました。

(津島 健)



# マドリッド 国際グルメ博



Spain



スペイン日本大使館の呼びかけで、「てんぷら小野」志村社長、イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」奥田シェフ、郡山にある「日本調理技術専門学校」大津先生、鹿野先生らが中心となり、3月5日から4日間 スペイン・マドリッドで開催された国際グルメ博で「元気な日本」をアピールする為に、日本ブースを出展することとなりました。奥の松は日本酒輸出協会からの依頼で、スペインにある日本食レストランで、奥の松特別純米が取り扱われていることもあり参加致しました。スペインでも日本食人気は相変わらずで、日本ブースには連日大勢の来場者で賑わいました。スペインでは、なぜか日本酒はとてアールコールドの濃いお酒と認識されている様でしたが、奥の松を試飲することで多くの方がイメージと違う「おいしい日本酒」に驚き、その味を楽しんでいました。スペインで多くの皆様に食を通じて日本を知って頂いたこと、逆にスペインにはおいしい魚介類が豊富で、まさに日本酒に合っている土地柄であることを発見したのは、今後の発展につながるものと確信致しました。

(遊佐 文治)

## お酒の まめ知識

コーナー

二日酔いには  
これを食べて  
良いらしい!!



### 二日酔い対策に良いとされる食べ物

二日酔い対策に食べるとよいとされている食べ物、それは果物の「柿」です。

アルコールが肝臓で分解される際に体内のグリコーゲンという物質が多量に放出されるため、血中の糖量が不足してしまい、二日酔いになります。これには

果糖やブドウ糖を注射するのが一番なのですが果物を直接食べることで摂取することができます。そして果物の中でも多量に果糖を含むのが柿なのです。昔から日本では「柿を食べると酔い覚めが早い」と言われていましたが、昔の人は経験として柿が二日酔い対策になることを知っていたのです。

今回は二日酔いに効果のある食べ物を調べました。昔の人も色々試行錯誤しながら、酔いに効くものを探したのかと思います。効果は人それぞれだと思いますが、昔の人が経験して得たものを今の私たちが知識として受け継ぎ、子供や孫に伝えていくこと

で次につながって行くのだと感じました。どんどん知識を増やして飲み会や、酒の席などでも活かせるように頑張りたいと思います。

(来原 美幸)

昨日  
飲みすぎ  
た～!



コミュニケーションスペース  
**酒蔵 GALLERY**  
**ギャラリー 情報局**



**酒蔵ギャラリーにご来店!**

**『旅の達人が行く! 阿藤快のにつぽん漫遊記』**



▲阿藤快さんと笑顔の社員様

いつも酒蔵ギャラリーをご利用いただきありがとうございます。  
なんと!!去る、12月24日(土)タレントの阿藤快さんが旅番組の収録の為に、酒蔵ギャラリーにお立寄りになりました。カメラなどの機材が入り、マイクを取り付けスタート。決して若くはない私たち(たぶん...?いや絶対!)久しぶりのドキドキでした。阿藤快さんは背が高く若々しく(今年66歳だそうです!)気さくな方でした。

震災当時の話をすると「大変だったね。でも二本松の人は前向きで笑顔がとてもいいね。だからきっと大丈夫だよ」と言ってくださいました。お酒の試飲をされて一口飲んで「おいしいね〜」、二口飲んで「うわっこれうまいね〜」を連発し、スタッフの方ものどを鳴らしているのがわかりました。

帰る際、皆さんがたくさん奥の松をお買い上げしてくださり、酒蔵ギャラリーを後にしました。

番組名は《旅の達人が行く! 阿藤快のにつぽん漫遊記》

放送は、東京MXテレビジョン3月11日(日)午後二時半から三時の放映でした。

〈ギャラリースタッフ〉



▲正岡文典で記念写真

**ふくしまFM**  
**ON AIR**  
**ラジオ版あだたら便り**

毎週木曜日18時55分から放送している“奥の松あだたら便り”では、奥の松情報誌あだたら便り編集長の佐藤章さんと、私ふくしまFM矢野真未で、奥の松のSake、食、楽、知、人をコンセプトに、毎週さまざまな情報をご紹介します。



▲ふくしまFMアナウンサー矢野真未(マキ)さん

います。飲食店にお邪魔して奥の松のお酒に合うお料理を伺ったり、福島元気な人をご紹介します。毎月抽選で奥の松の美味しいお酒が当たるリスナープレゼントもありますので、ぜひご応募下さい!

放送内容はふくしまFMホームページからポッドキャストでお聴き頂ける他、ブログも更新中!

(番組パーソナリティー ふくしまFM矢野真未アナウンサー)



▲放送スタジオにて番組収録中

詳しくは  
<http://www.fmf.co.jp/okunomatsu/blog/>

**編集後記**

今回のあだたら便りにはまさに「復興元年」を祈念する内容となっております。震災からもう二年...まだ二年...、思いは人それぞれだとは思いますが、奥の松は、日本そして世界の皆様にお伝えされ、応援されているのだというのを強く感じ、感謝してこれからも努力して参りたいと思っております。そして、その感謝の気持ちを少しでも多くの方々に伝えるべく、被災地の皆様にお伝えしたいと思っております!!

**奥の松を飲める店コーナー**

**「いけ洲居酒屋 むつ五郎」**

長崎で美味しい魚料理・郷土料理を食べるならここしかない!と大評判の「いけ洲居酒屋むつ五郎」さんをご紹介します。むつ五郎さんは、元々は魚屋からの始まりで、魚を愛した先代・先代からの何よりも魚を知り尽くした先人が、安くてボリュームたっぷりの長崎や九州の魚を豊富に食べてもらいたいと開業して26年。生け簀の新鮮な魚はもとより、長崎の郷土料理やお手軽なお膳もの、生け簀の魚を使ったコース料理も人気です。美味しい料理(特に活きイカのお造りはオススメ)と奥の松のお酒との相性もバッチリ長崎に行かれた際に、是非とも訪れてみる価値のある名店です。  
〈津島 健〉




いけ洲居酒屋 むつ五郎  
〒850-0801 長崎県長崎市八幡町9-8  
TEL/095-826-6560 FAX/095-826-6594  
<http://mutugoro.net>  
営業時間 昼/11:00-14:00(13:30オーダーストップ)  
夜/17:00-22:00(21:30オーダーストップ)  
休日/12月31日16:00より1月5日まで



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



### 2012年5月酒旬発売 吟醸原酒

ふくよかで爽やかな香りと  
なめらかなのどごし、バラ  
ンスのとれた味わい。  
爽やかな吟醸香と辛口  
ならではのすっきり感は切  
なさにさせます。  
「夏はロックで!」そんな  
楽しみ方が出来るのが  
吟醸原酒です。

日本酒度 / +2(予定)  
アルコール度 / 18 度  
酸度 / 1.6(予定)  
使用酵母 / 奥の松酵母  
精米歩合 / 60%  
おいしい召し上がり方 /  
ロック〇 冷や〇 常温〇  
容量 / 720ml  
価格 / 1,050円(税別)  
/ 1,000円(税別)



### 2012年6月酒旬発売 特別純米氷熟にごり原酒

寒に仕込んだお酒を瓶内  
にて氷温熟成(凍る直前  
の温度で貯蔵)させました。  
もろみのほんのりとした  
甘みとほどよい酸味、なめ  
らかな舌ざわり、そして  
加水してない原酒のうまさ  
をご堪能下さい。

日本酒度 / ±0(予定)  
アルコール度 / 17 度  
酸度 / 1.5(予定)  
使用酵母 / 奥の松酵母  
精米歩合 / 60%  
おいしい召し上がり方 /  
ロック〇 冷や〇 常温〇  
容量 / 720ml  
価格 / 1,050円(税別)  
/ 1,000円(税別)



# 風神・雷神も胸躍る!!

夏・秋  
限定品



### 2012年9月酒旬発売 特別純米原酒ひやおろし

水づくりの新酒が夏期の  
貯蔵、熟成を経て円熟味  
が一段と増したお酒です。  
呑切りの風味そのままの原  
酒でお届けします。

日本酒度 / ±0(予定)  
アルコール度 / 17 度  
酸度 / 1.5(予定)  
使用酵母 / 奥の松酵母  
精米歩合 / 60%  
おいしい召し上がり方 /  
冷や〇 常温〇  
容量 / 720ml  
価格 / 1,050円(税別)  
/ 1,000円(税別)

