

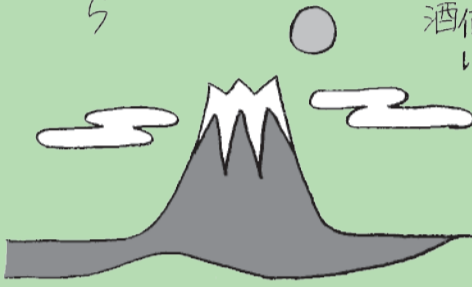
酒蔵に有名人がやってきた!

中田英寿氏

元プロサッカー選手・実業家



元サッカー日本代表通称「ヒデ」の中田英寿氏。現役引退後は実業家に転身して「日本酒」と深い関わりのある活動をされています。これまで訪ねた酒蔵は400場。年に一度は東京の六本木で大きな日本酒イベントを開いたりもしています。そんな中田氏が弊社の蔵を訪ねて来られたのは某ラジオ番組の収録のためです。収録は見学者が来蔵するまでに終了しなければならぬという事で午前7時から開始。興味のあることをたくさん質問され蔵の中をひと通り見て回り最後は試飲。十五種類ほどの日本酒を準備していただいたのですが何と早朝にも関わらずすべてのお酒を試し飲みし方も丁寧に口に含み喉越しまで確認するという丁寧さ。おそらく教えきれないほどの日本酒を飲んでこられてきた人ですから、美味しいとか旨いという表現はされないのだから、つとは思っていました。弊社のお酒の評価は一貫して水の良さを感ずる日本酒という事で、酒米が違っても隣母が違ってもすべてのお酒に少なな水の良さを感ずるお酒は少ないですよ。このこと、自信を持って国内でも海外でも売れるお酒ですよ。と語っていただきました。後ほどスタッフの人に「中田さんの言葉はリップサービスではありませぬよ」と言われ、早朝から嬉しい一日となりました。



理想の事業承継

母・民ちゃんから娘・敬子さんへバトンタッチ



「民ちゃんの鶏ごぼう味噌」でお馴染みの森食品さん。そもそものお付き合いの始まりは弊社の日本酒を定期的にご購入していただく梅干し農家さんがおられる...ということからでした。日田市内から十キロほどの大山町では梅の栽培が盛んで十軒ほどの農家が梅干しの製造を手掛けています。森食品さんはその一軒です。今では梅干し以外にも数々の加工品を作られています。そのきっかけは農協直営の「木の花ガルトン」という販売所があったからだそうです。この地区の農家さんは自家製梅干しやそれぞれに工夫加工した食品を農協直営の直売所で販売してもらったことができます。全国に点在する道の駅とは経営母体が違います。大山町の木の花ガルトンは農協直営の農産物バザールという事で四十年以上の歴史を持つ人気店です。この直売所で販売されたこと、年に一度開催される品評会に出品するたびに毎年アイテムが増えつつあります。話すのは昨年度を継ぐために地元信用金庫を退職して社長に就任した娘の敬子さん。これまでも週末は家業の手伝いをしていたが、だんだん忙しくなっていくのを見て技術を引き継ぐのは今だ、と決心されたそうです。弊社でお取り扱わせていただいているのはほんの一部ですが、鶏ごぼう味噌や梅しよがは、ご飯のお供に、お酒のアテによく売れています。そのお供、ほとんど加工食品に甘みを出すために弊社の日本酒を使っているそうです。今回は先着二百名の方に森食品さんの新商品「梅干しと梅エキス」入りのキャンディーをプレゼントいたします。まだしばらく暑い日が続きます。外出時にバッグに忍ばせておくときとよさそうです。



自家製甘酒つくりのススメ

麹の力は偉大です！

酒蔵でも通販でも人気の甘酒ですが、毎日の習慣にしたいとお考えの方、ヨーグルトメーカーの安いので十分です。ご購入してぜひお家で甘酒を作ってみませんか？
麹と同量の水を入れて55度、タイマーを子時間にセットするだけでとっても甘い甘酒ができます。お好みで牛乳や豆乳やヨーグルトと混ぜてお召し上がりください。麹は弊社の通販でご購入いただけます。同じ要領で塩麹も、時間で簡単にできます。砂糖と塩の代わりの調味料として使えば発酵食のプロになった気分ですよ。
※甘酒の水の量は慣れた気分でしたらお好みの量にしてください。

★甘麹 (濃厚な甘酒)
→ 麹 300g
水 300cc

★塩麹
→ 麹 200g
塩 70g
水 500cc



女将のひとり言

毎日甘酒を飲むことは、実は私に唯一続けている習慣です。自宅の発酵器(ヨーグルトメーカー)と性能は同じで作って、タッパーに入れておいて、毎朝大さじ2杯ほどの甘麹を牛乳で割って飲んでいきます。今のところ病気が知らず、体調はすこぶる好調です。