

開成町から 神奈川県のお酒と 町おこし Vol.2

伝統の日本酒文化をもっとたくさんの人に

セトイチ

お食事を引き立てる はるばる

「若い頃、美味しいお酒はこんなもんなんだ。と先輩に飲ませてもらったお酒を思い出すようなお酒」(杜氏)
飲食店でも取り扱われ、お食事に寄り添うお酒。
古くからの日本酒好きからも好評の、
軽快で味わい深い、王道のお酒です。
自身魚の刺身や豆腐料理、冷たい茶碗蒸し、
繊細な和食と合わせてお飲みください。
時を超えてあの日へ、はるばる。



お酒だけで味わう いざ

「自分一人か親友と、つまみも無しに、
お酒だけで飲んで酔っぱらいたいお酒」(杜氏)
普段お酒を口にしない人からも、美味しく
飲みました。と声のあがる、飲みやすい日本酒。
つまみはナッツなど軽いものか、お酒だけで。
飲み続ければ心地よく酔え、気持ちが静かに
晴れていく、そんな日本酒を目指しました。
「今夜は飲むぞ」という夜に、いざ。



今回限定 **新**

181286 **蔵** 7月3回

原材料/米(国産) 米麴(国産米)

瀬戸酒造店
セトイチ はるばる 720ml **1667**円(税込1834円)

精米歩合 麴米60%、掛米60%(雄町) /
アルコール度数15度/日本酒度+3/酸度1.3

今回限定 **新**

181298 **蔵** 7月3回

原材料/米(国産) 米麴(国産米)

瀬戸酒造店
セトイチ いざ 720ml **1667**円(税込1834円)

精米歩合 麴米55% (山田錦) 掛米55% (山田錦) /
アルコール度数16度/日本酒度±0/酸度1.3

前回掲載記事は
コチラ



瀬戸酒造店・森社長
前回4月には瀬戸酒造店3ブランドの日本酒から、あしがり郷一風の道と、酒蔵の復活、町おこしへの想いを特集しました。今回は別ブランドのセトイチ8銘柄から「はるばる」と「いざ」の2銘柄をご紹介します。
ファッショナブルなデザイン。一見流行りを追ったお酒に見えるセトイチシリーズには、杜氏のわざを伝えたい、そして伝統的な日本酒の文化を受け継ぎたいという熱い想いが込められています。シリーズ誕生秘話やデザインに込められた想い、海外コンペティション出品と町おこし、そしてこれからの瀬戸酒造店の取り組みについて聞いた、瀬戸酒造店・森隆信社長と、やまゆり生協・二戸依里理事長の対談は、やまゆり通信をご覧ください。



やまゆり生協・二戸理事

前回好評につき続けてご案内

瀬戸酒造店の純米酒粕と生麴



7月3回

181304 **蔵**

原材料/米(国産)、米こうじ(国産)

atelier hacco 45日以上/米 瀬戸酒造店の純米酒の酒粕です。甘酒づくりや粕漬けづくりなどに。
瀬戸 純米酒粕 300g **368**円(税込397円)

7月3回

181316 **凍**

原材料/米(国産)、米こうじ(国産)

atelier hacco 45日以上/米 瀬戸酒造店で仕込んだ生こうじです。甘酒づくりや醤油麹づくりなどに。
瀬戸 生麴 300g **630**円(税込680円)



神奈川県産 神奈川のうまいもん

MADE IN CHIGASAKI
えぼしの雫「茅ヶ崎ナンブラー」



水産業・漁業関係者のために少しでも貢献したい！
相模湾の恵みを生かしたご当地調味料



茅ヶ崎市
欣ずし



今から8年ほど前、茅ヶ崎の老舗寿司屋「欣ずし」の店主・小又学さんは、茅ヶ崎のイワシを使ってアンチョビを作ろうと試行錯誤を重ねていました。きっかけは「茅ヶ崎の名物をつくってみたいな」と思ったこと。イワシを塩漬けにすると、出てきたのは濁った塩水。これをおある手法で澄ませてみると見事にハマリ、クリアで美味しい魚醤ができました。規格外や穫れ過ぎを理由に廃棄されてしまう魚を有効利用することにし、2019年に完成しました！

茅ヶ崎の旬魚を
ギュッと閉じ込めた調味料



181328 **冷蔵**
欣ずし(茅ヶ崎市) ◎90日以上
えぼしの雫 茅ヶ崎ナンブラー
100ml **700円(税込)** (756円)

茅ヶ崎でとれたシラスなどの魚を使い、塩だけを加えて発酵させた旨味調味料です。塩の代わりにお使いください。

愛川町
NO-RA～農楽～



NO-RA～農楽～の千葉康伸さんは、安心安全な食という観点だけでなく、地域により良い環境や文化を次世代に残していきたいと考え、地産地消オーガニックに力を入れています。その中でも、みんなで関わって土地を繋いでいくアプローチとして、米→麦→大豆の2年3作を始めました。その結晶がこの味噌です。まずは就農当時から付き合いがあるやまゆり生協限定商品としてご案内しています。是非ご賞味ください！

ふろふき大根や蒸し野菜につける
「食べる味噌」がおすすめ



NO-RAで育てた有機大豆と米を使い、町田市の井上靴店で昔ながらの製法で仕込んだ米味噌です。
181377 **冷蔵**
NO-RA～農楽～(愛川町) ◎30日以上/豆・米
農楽味噌
500g **1000円(税込)** (1080円)

小田原市
はなまる農園



はなまる農園の石井久喜さんは、2009年二宮町の森を開墾した畑から、化学農薬・化学肥料を使わずに野菜作りをスタート。現在は、はなまる農園で収穫された新鮮で旬な野菜を使った料理を提供している「はなまるキッチン」の運営やピクルス、ジェラートの販売なども行っています。

搾り方がポイントのレモン果汁
スッキリしていて爽やかな味わい



181389 **冷蔵**
はなまる農園(小田原市) ◎180日以上
小田原生搾りレモン果汁
150ml **741円(税込)** (800円)

片浦レモン研究会が栽培したレモンを搾った100%ストレートレモン果汁です。

藤沢市
青空ミートハウス



2019年ドイツのDLG食品コンテストでベーコンが金賞、フランクフルトが銅賞を受賞！地元の銘柄豚「湘南ポークオリブプレミアム」を使用。ハムやソーセージは、豚肉本来の美味しさを伝えるために、こだわりの調味料と製法で手造りしています。

シンプルな味付けで



181353 **冷蔵**
青空ミートハウス(藤沢市) ◎45日以上
オリブ豚ロース
3枚(150g) **450円(税込)** (486円)

藤沢産湘南ポークオリブプレミアムのロースです。[GMO飼料不分別]

あっさりしていながらもオリブ豚ならではの旨みを十分に味わえます



181330 **冷蔵**
青空ミートハウス(藤沢市) ◎45日以上/米
オリブ豚燻製ハムスライス
70g **420円(税込)** (454円)

藤沢産湘南ポークオリブプレミアムのモモ肉を熟成しスモークした、脂が少なめのハムです。[GMO飼料不分別]



181341 **冷蔵**
青空ミートハウス(藤沢市) ◎45日以上/米
オリブ豚ソーセージ
3本(150g) **750円(税込)** (810円)

藤沢産湘南ポークオリブプレミアムのモモと肩肉を熟成したソーセージです。[GMO飼料不分別]

藤沢市
湘南食育ラボ



湘南オリブポークカレーは、藤沢市種豚センターの和田尊さんが育てた「湘南ポークオリブプレミアム」を使っています。湘南ポークオリブプレミアムは、藤沢市の銘柄豚「湘南ポーク」の飼料に、藤沢市内の工場で生産したオリブ油のポマース(しぼりかす)を加えて育てた豚肉です。その豚肉を同じく藤沢市にある青空ミートハウスで精肉にしてから、カレー工場に届けています。

きめが細かくて柔らかい赤肉とあっさりした脂肪の湘南ポークオリブプレミアム使用



181365 **冷蔵** G不使用
湘南食育ラボ(藤沢市) ◎90日以上/米
湘南オリブポークカレー
200g **602円(税込)** (650円)

湘南ポークオリブプレミアムと農薬不使用玉ねぎがたっぷり入った、グルテンフリーレトルトカレーです。温めてください。[GMO飼料不分別]

藤沢市
お惣菜クラブしえんろん



藤沢市の純米酒料理屋「しえんろん」の人気メニューを商品化しました。目指す美味しさは、自然の恵みや伝統的に作られる調味料などで作る、調和のとれたお料理です。

北欧の定番デザート
「ジュシーアップルケーキ」



181390 **冷蔵**
お惣菜クラブしえんろん(藤沢市) ◎5日以上/卵・麦・米
りんごの北欧焼き
250g **750円(税込)** (810円)

国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。[卵GMO飼料不分別]