

開成町から
神奈川県のお酒と町おこし Vol.3
モノづくり、地元への想い。

セトイチ

伝統製法
生酏の深い味わい

手の鳴る方へ

味に独自の深みがでる一方、作業の複雑さから、
現在では少なくなった
伝統製法・生酏造り。

岡山の酒蔵でベテランの名杜氏から
この製法の手ほどきを受けた小林杜氏が、
「アイデンティティのような。」と語る一本は、
この時期濃いめに味が付いた肴とご一緒に。
秋の夜長にゆっくりと、手の鳴る方へ。

181230  原材料/米(国産) 米麴(国産米)

瀬戸酒造店 /米

セトイチ 手の鳴る方へ

720ml **2222**円(税込) **2444**円

精米歩合麴米60%(雄町)、掛米60%(雄町) /
アルコール度数17度 / 日本酒度+2 / 酸度1.6




苦勞の末たどり着いた
十水と酵母の自然な甘口

風が吹いたら

60% 精米に比べお米が溶け難く、お酒の味があっさりしやすいう70%精米。その課題を克服し、しっかりと独自のコク深い味わいを引き出すための十水(とみず)仕込み。そのままでも、炭酸水と1:1で割った爽やかなハイボールでも。杜氏「いける口の方は大体、手の鳴る方へと1本ずつ買われます。笑」とのこと。

肴はマグロ等濃い味の刺身で。

肌寒くも澄んだ夜に、風が吹いたら。

181242  原材料/米(国産) 米麴(国産米)

瀬戸酒造店 /米

セトイチ 風が吹いたら

720ml **2000**円(税込) **2200**円

精米歩合麴米70%(山田錦)、掛米70%(山田錦) /
アルコール度数18度 / 日本酒度-10 / 酸度1.7



冬ならではの温かい料理と 音も無く

「オールマイティーでおいしいなと思うのは、音も無く。」
小林杜氏がセトイチのなかでも
旬の食材が多い冬にお勧めする一本。
瀬戸酒造店にとって、日本酒の国際大会で初受賞のお酒。
魚介ダシの効いた鍋料理と相性抜群。720mlに加え、
今回は手軽にお試しいただける 300mlサイズもご用意。
1人で、そして皆で。
冬の静けさを楽しみながら、音も無く。



瀬戸酒造店 /米

セトイチ 音も無く

原材料/米(国産) 米麴(国産米)

181206 720ml **2000**円(税込) **2200**円

181218 300ml **1000**円(税込) **1100**円

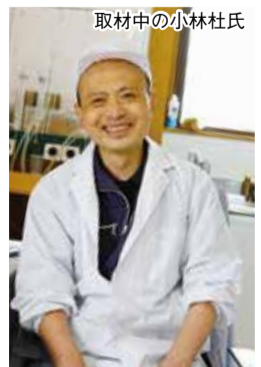
精米歩合麴米60%、掛米60%(山田錦) /
アルコール度数16度 / 日本酒度-1 / 酸度1.3



さい。ご賞味ください。機会に是非お酒をこのお酒をこの機会に是非ご賞味ください。意しております、季節にぴったりのお酒をこの機会に是非ご賞味ください。



取材中の小林杜氏



瀬戸酒造店
セトイチ

今年4月から2回にわたってご紹介してきた瀬戸酒造店さん。前回の対談では、酒蔵復活の背景や、抜群のデザイン性の裏に秘められたストーリー、そして日本酒文化の継承に対する森社長熱い想いを伺いました。そして3回目の今回はセトイチ3銘柄の紹介と同時に、いよいよ酒造りが始まった実際の醸造現場と、酒の造り手である小林杜氏取材しました。紹介する3銘柄の特徴・おすすめに加え、若い頃から実直に向き合ってきた杜氏のモノづくりへの想い、そして「先ずは地域で認められ、愛されることがとても大切。」と語る、その土地に根差した酒造りへの想いを伺いました。穏やかながらも熱い情熱が感じられたインタビュー全文は、ぜひバックナンバーはQRコードからも。今回はお試しいただきやすいよう「音も無く」については300mlの小瓶もご用意しております、季節にぴったりのお酒をこの機会に是非ご賞味ください。

11月4回にお届けします — お世話になった方や自分へのご褒美として、担当者がおすすめするギフト商品をご案内します。

**福井県大本山永平寺御用達
米又の和スイーツ**

1974年設立、禅寺に受け継がれる味と製法を守り、熟練の職人が、希少価値の高い奈良県産の吉野本葛粉と香り豊かな胡麻をじっくりと時間をかけて練り上げ、一つ一つ丹精込めて作る逸品です。



添付の黒みつ、きな粉をかけてお召し上がりください

11月4回

本葛を使用し、まったりとした舌触りと胡麻の香り豊かな風味に仕上げました。胡麻豆腐70g×3、黒みつ15g×3、きな粉2g×3

181146 調味料

米又 豆
永平寺胡麻豆腐のすいーつ
3個 **700円** (税込) (756円)



原材料 / 胡麻豆腐(ねりごま、でん粉、本葛粉)、黒みつ(水飴、砂糖、黒糖、はちみつ、食塩)、きな粉(大豆)

6種の食感と味を詰め合えました

11月4回

包装あり



シンプルな原材料と素材の個性をそのまま美味しくいかして焼き上げています。

181122 不使用

善蔵 卵・豆・麦・米・落
善蔵せんべい詰合せ
6種 **2600円** (税込) (2808円)

内容 / 玉子落花生せん12枚、ごまつくし12枚、こんがり蔵之介50g、焼いもサクサク60g、和三盆せんべい60g、めっちゃ!トマト47g (GMO飼料不分別)

4種類の味をお楽しみください

11月4回

包装あり



宮崎産の素揚げしたサツマ芋を、昔ながらの手作りであり硬すぎずサクサクした食感に仕上げています。

181134 不使用

善蔵 卵・豆・麦・米
善蔵芋けんぴ詰合せ
4種(各2袋) **3200円** (税込) (3456円)

内容 / しょうが芋娘×2、黒ごま芋娘×2、ゆず芋娘×2、いよかん芋娘×2 (GMO飼料不分別)

メーカーおすすめの基礎調味料セット

11月4回

包装あり



181158 不使用

創健社 卵・豆・麦
創健社基礎調味料セット
5種各1 **2800円** (税込) (3024円)

内容 / 有機栽培へに花一番600g、金箔醤油ボトル200ml、有精卵マヨネーズ300g、喜界島粗糖500g、地中海の天日塩700g各1個 (GMO飼料不使用)

人気の具だくさんチャウダーの詰合せ

11月4回

包装あり



素材が持つ本来の美味しさをいかし作り上げた、クリーミーで野菜たっぷりのチャウダー3種セット。

181170 不使用

創健社(麻布タカノ) 乳・麦
カフェ飯シチャウダー詰め合わせ
3種 **3000円** (税込) (3240円)
(150g×8袋)

内容 / コーンチャウダー150g×4袋、かぼちゃチャウダー150g×2袋、トマトチャウダー150g×2袋

裏面の日本酒とあわせてどうぞ
**瀬戸酒造店の
純米酒粕と生麴**

11月2回

神奈川県産

181182 蔵

atelier hacco 米
瀬戸 純米酒粕
300g **450円** (税込) (486円)

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。



原材料 / 米(国産)、米こうじ(国産)

11月2回

神奈川県産

181194 蔵

atelier hacco 米
瀬戸 生麴
300g **748円** (税込) (808円)

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。



原材料 / 米(国産)、米こうじ(国産)



使い方色々『麴シロップ』

材料

レモン1kg : 砂糖1kg : 瀬戸 生麴 砂糖の1/10

作り方

- ①消毒をしたビンにレモン・麴・砂糖を交互にいれる。
- ②砂糖が溶けるまで毎日1回スプーンなどで混ぜる。1週間ほどで完成。

麴を使用した果実の漬込みがお勧め。麴の効果で果汁が出やすく、まるやかに仕上がります。特に梅がイチオシです。