

浜田酒造 薩州赤兎馬

(造り)
厳選された良質のさつまいも「黄金千貫」を手作業にて丁寧に選別し使用します。
また仕込みには、白麹を使用し、すつきりした味わいを作り出しています。

赤兎馬の故郷、いちき串木野市はシラス土壤から湧き出す良質な地下水が豊富な土地柄です。うまい酒はうまい水が作ります。
(濾過・熟成)

蒸溜した原酒を秘伝の特殊なろ過を行い風味を残しながら雑味がない味わいを作り出します。その原酒をじっくりと熟成貯蔵し、心を込めて瓶詰めします。
(味わい)

グラスに注ぐとふわっと広がる甘い芋の香りと柔らかな口当たり、芋の甘みが口いっぱいに広がる余韻をお楽しみください。

赤兎馬（せきとば）は「三国志」および「三国志演義」に登場する馬。稀代の名馬で、一日千里を駆けることができた。こ



良質の芋と水 原酒を熟成貯蔵 広がる芋の甘み

世界に冠たる日本酒

その四十九●日本各地お燶事情

暑苦しい季節ですので、同じお燶の話でも、うん蓄はお休みにして、気楽に読める話題をお届けしましょう。

★山形県庄内地方・だだちや豆にはぬる燶

山形県では、酒造メーカーがお燶をして、指定のパートナー会場へ時間指定でお酒を納入する風習が今でも残っています。とても不思議なうなぎ（笑）エリアですね。

特筆すべきは、夏の暑い盛りに「ぬる燶で」という注文が殺到することです。土用の丑の日は「うなぎ」だから、冷たい生の純米酒で、なんてこともなく、ひたすら「ぬる燶」を注文する客。とくにお盆過ぎに多く注文が入るので調査をしてみたら、意外に簡単な事実をつきました。

「だだちや豆」でした。山形県鶴岡市の一帯のエリアでしか収穫できない、香りが強く味の濃い幻の枝豆とも言われる豆のことです。

「だだちや」とは、庄内地方の方の方言で、「おやじ」「お父さん」という意味。その昔、

暑苦しい季節ですので 気楽に読める燶酒の話

冷凍の枝豆にはビールしか合わないかも知れませんが、味の濃い山形の幻の枝豆だけがピッタリなのであります。

いつからかだだちや豆と呼ばれるようになつたと言われています。枝豆のお父さん、まさに枝豆の王様、それがだだ豆です。「長く噛むほど

★名古屋人・旨い燶酒を飲む

大阪に比べて名古屋では、旨い純米酒のお燶が楽しめます。

少し前までは、ちょっと気取った店で、「〇〇の純米吟醸

をぬる燶にしてちょうどいい

なんて言うと、「うちちはお燶はしません！」とひどく怒られ

たものですが、そういうえばそ

店が多いのは確かです。

少しこの頃は、ちょっと気

取つた店で、「〇〇の純米吟醸

をぬる燶にしてちょうどいい

なんて言うと、「うちちはお燶はしません！」とひどく怒られ

たものですが、そういうえばそ