知らんかった 若竹屋酒造場

新発売の「大吟醸酒仕込み辛子明太子」の漬け込み酒のベースとして使用している清酒についてお話しさせていただきます。(当社は焼酎をベースにする明太子がほとんど)

「清酒」といえば新潟や東北地方を想像しがち(僕だけ?)ですが「灯台下暗し」ということわざもあるように地元・福岡の田主丸にも、よい酒蔵があったのです。創業以来三百年の永きにわたって酒を醸し続けてきている老舗「若竹屋酒造場」さんです。

若竹屋さんの「お酒」に対する思い入れはお酒の原料となる「お米」から栽培をされている事。

「耳納連山のふもとは高地を好む米の性質に良く、山からの良質のミネラルを豊富に含んだ天然水も酒造りに適した米をつくる立地条件として最適なんよ。」と14代目、林田さん。そして、その原料米山田錦で仕上げた「若乃寿・大吟醸」というお酒を「大吟醸酒仕込み辛子明太子」の漬け込み酒に使用しているのです。この「若乃寿の精米歩合は驚きの35%!」つまりお米の雑味となる表層部を65%も削り取っている贅沢さなのです。(ちなみに家庭で食べているお米で92%程度、通常の大吟醸で60%以下)と比べるとすごい磨きっぷりとおわかりいただけるでしょ。精米歩合は清酒の品質を大きく左右する大きな要因となっているのです。一般的に精米歩合が高いと香りの高いきれいな酒ができるといわれているんですよ。

極上の仕込み酒を使用して出来上がった「大吟醸酒仕込み辛子明太子」ぜひ一度ご賞味下さいませ。

※「たなごころ」5ページに掲載しています。

田主丸のシンボル・筑後川と耳納連山

若竹屋は先祖より受け継ぎし商いにあらず。子孫より預かりしものなり。

今年も良い「山田錦」が育ちました。

この若竹屋酒造場の日本酒を販売している「創風工房 桝屋」さんをご紹介いたします。この近辺は福岡市内から車で1時間半程。比較的自然も残る観光名所でもありますのでお時間がありましたら1度「田主丸」を訪ねてみてはいかがでしょか?

若竹屋酒造場の蔵「元禄蔵」

「若竹屋」と隣接する蔵料理「蔵宿 和くら野」

創風工房 桝屋(そうふうこうぼう ますや)
福岡県久留米市田主丸町田主丸619
TEL:0120−895−239 (地方発送も受け付けています)
※お酒のご注文などに関するお問い合わせはこちらにお願い致します。

幻のたらこ

辛子明太子のいのち。それは素材である「たらこの鮮度」。明太子の原料となる「スケソウダラ」は北の冷たい海でしか獲れません。通常出回っている辛子明太子の実に九割以上がアラスカやロシアで獲れた冷凍卵と言われる輸入された卵を使用している中、しまもとでは、抜群の鮮度を誇る「北海道産のたらこ」にこだわり続けています。

北海道の「スケソウダラ」は年々漁獲高が減少しており将来的には「幻のたらこ」と言われるかも知れません。

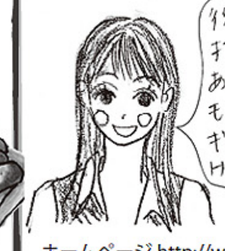
また、スケソウダラの卵は成長によって「ガムラル真子」「目付」「水子」と、たらこの状態が変わり、島本の明太は一粒一粒がしっかり成長した完熟卵の真子だけを使用。

その厳選の程は、六十匹中たった一匹ぐらいだとか。これはたらこ界の大変厳しいオーディションみたいなもんですね! 選りすぐりのたらこを島本独自の味付けで更に美味しさを増して、皆様にお届けするけんね! 待っとってね。

ホームページ

＼(^-^)HP見てね(^-^)／

しまもと ネットショップ店長の石井亜矢子です。紅葉がきれいな季節になりましたね。九州にはたくさんの紅葉スポットがあります。旅行を計画中の方は、ぜひ、九州、そして博多へお越しください♪
旅行もできずに忙しい!と言われる方は、お暇な時に、しまもとホームページへ遊びに来て、博多を感じてください。 めずらしい情報やしまもと最新ニュース、店長のプライベートページ(ブログ)など、公開中です。


後輩のスタッフ 亀井さんに描いてもらいました。あまりに可愛らしくかいてもらったので♪ 現実とのギャップを見たい方はHPを見て来てください!?

ホームページ http://www.simamoto.co.jp/
Eメール info@simamoto.co.jp
ご希望の方には店長 石井が作成している《メールマガジン》をEメールで配信しています。

物産展に参加します。

- 新宿 小田急百貨店
  「第五十一回 九州・沖縄物産と観光展」
  H17、10/26(水)〜10/31(月)
- まつり新宮
  H17、11/3(木)
- 「第22回全国都市緑化ふくおか フェア」
  アイランド花どんたく「観光物産館」
  H17、11/5(火)〜11/20(日)
- 仙台藤崎百貨店
  「第2回 大九州物産展」
  H18、1/20(金)〜1/25(水)
- 盛岡川徳百貨店
  「第二回よか!博多ばってん長崎繁盛くらべ」
  H18、1/18(水)〜1/24(火)

傾斜になったところが植林をおこなうポイントでした。

「今年は2回程この付近でヒグマと出遭ったよ」と森林指導員の坂野さん

海を守るために山を守れ。

「たらこ」の原料となるスケソウダラを保護する為、山に木を植える活動を漁民婦人部の方々が中心となりやっているという情報が入ってきました。「海を守る為に植林??」あまり理解できてないまま私、金原は北海道の江差(えさし)というところにいって参りました。

函館から車で3時間ほど山道を走りきると「江差町」という港町に着きました。江差町からみえるのは「透き抜けるような、こんへき色の海!」のはずが日頃の行いが悪いせいか、あいにくの雨。(それもどしゃぶり・・でした)しかし現地に着くと町長をはじめ漁協組合の方々があたたかく迎え入れてくれたので僕の心は晴れまくり。

年々、スケソウダラの魚の数は減少しており、「なんとかしなければ魚は減る」方だ」と地元の漁師さん達や役場の方々が考えた末に「山の土砂が流れ込まないように植林をやろう!」「海を守る為に山を守ろう」ということにいきつき何十年後かを見据えて地道な活動をされていらっしゃるのです。それをきいて初めて納得。社長の波多江眞知子は、常日頃から「限りある資源のために何か出来ることがあれば会社として取り組みたい」「次の世代の人達に、この自然の恵みを残したい」という思いがあり、江差町の植林活動に共感され今年は島本食品も参加させていただいたのです。

その植林をおこなっている「江差町町民の森」に着くころには雨もあがり運の強さを実感!?。植林をした場所は「江差町の所有地」にして伐採されないようにしているのです。

今年は二五〇本の「ミズナラ」という品種を植林。漁協婦人部の方々はこの活動をもう10年もされており植林した本数も延べ二〇〇〇本になるそうです。私たちが美味しくいただいている海の資源。来年もぜひ参加させて頂いてたくさんのスケソウダラが海に戻ってくればいいなと思いました。

江差(えさし)の海

たくさんなりますように!

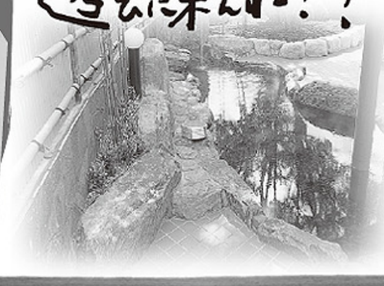
しまもと

博多駅前店
5/21(土)〜5/28(水)の期間は19時迄延長営業致しております
博多駅前店 でぁ092・291・2771

カタログ表紙タイトル たなごころ

「手のひら」の事を掌(たなごころ)と言います。島本は「手作り」「温もり」を大切に、大切にしています。美味しくて安全なものを「店(たな)のこころ」としてお届けいたします。

遊びに来んね!?



温泉

(かいらくそう) 福岡県古賀市薬王寺38 〈入浴のみ可〉
偕楽荘 ☎092・946・3866

島本食品本社近くの温泉、薬王寺温泉をご案内します。
ここは、「博多の奥座敷」と呼ばれる大鳴山のふもとにひっそりとたたずむ小さな温泉地。
話を聞けば、お湯に入るだけで体の悪い部分に痛みがはしり教えてくれるとか。お湯の具合は少し温めでやさしい感じ。薬草を煎じたような、つんとした匂いが辺りをたちこめていた。入ってみると、体に悪い部分があるせいか「いてて…」。肩のあたりから腕に「ピリピリ」と刺激を感じてきた。しかしこのピリピリとした痛みが病みつきになりそう。
博多に来た際には、偕楽荘で自分の体の健康をチェックしてみてはいかがでしょうか?