

うれしき
たのしき
ありがたき

寺田本家の Vol.7 かわら版

自然酒 五人娘・香取・あすの醸造元
創業 340年 寺田本家
〒289-0221 千葉県香取郡神崎町寺田本家
TEL/0478-72-2221 FAX/-72-3828
Email/info@teradahonke.co.jp
http://www.teradahonke.co.jp

新商品の紹介です。

熟成させた甘口のお酒 花啓く



甘口に仕上げた生酛純米酒をじっくりと蔵の中でねかせて生まれたお酒です。原料米をぜいたくに使った香り高い甘味が、生酛ならではの酸味とあいあったコクのある濃厚な味わいです。時間をかけて根を育ててこそ、美しい花を開かせることができます。微生物の発酵という営みの中で、じっくりと時間をかけ醸された、ふくやかな甘い味わいを、おたのしみください。



720ml 詰
精米歩合/80% アルコール度数/15~16度
日本酒度/-56 酸度/2.6 アミノ酸度/4.0
720ml 1,785円(税込)

低アルコールのにごり酒 ニコニコにっごり

クリーミーでやさしい味わい。アルコール度数は3度と、低アルコールのにごり酒です。もろみを濾さずに飲みやすく、なめらかに仕上げた「ニコニコにっごり」には、乳酸菌・麹菌の産み出してくれた成分がギュッと詰まっています。とってもなめらかな口あたりで、麦麹のまろやかな甘味に乳酸菌の酸味がほどよくきいて、おもしろいにっごりする美味しさです!!



要冷蔵・720ml 詰 1,260円(税込)
精米歩合/90% アルコール度数/3~4度
日本酒度/-66 酸度/4.0 アミノ酸度/3.0
※ 保存は冷蔵庫でお願いします。

奈良漬できました!!

神崎町在住、南家の音農園の阿南ファミリーが無農薬の瓜を丹精込めて育ててくれました。その瓜を使い、自然酒・五人娘や香取の熟成した酒粕、粗製糖、自然塩で、ていねいに漬けた「無農薬・無添加」の奈良漬です。ハリハリした歯ごたえ、旨みをお楽しみください。

奈良漬/常温・300g入
1,050円(税込)

※写真
瓜の生産者
阿南ファミリー



年末年始の贈り物にいかがですか?

お世話になったあの方へ、発酵の豊かな恵みを感謝とともにお届けする贈り物はいかがですか? お好みの組み合わせにセットできます。詳しくは寺田本家ホームページにて。

しばたまたま 12月発売予定 ご予約うけたまわります。

五人娘の生原酒「しばたまたま」が年末から3月頃まで限定販売となります。新酒ならではの華やかな香りをぜひお楽しみください。



木桶仕込みがスタートします!!



春に福岡の造り酒屋さんから、古い木桶を数本譲り受けました。木桶は大阪・土庫の桶屋さんに運びこまれ、かねなをがけて削りなおし、ケタガをしめなおして、秋には立派な木桶に仕上げて頂きました。日本はかつて世界に冠たる「桶の国」だったそうです。世界有数の木の文化国だからこそ、非常に高度な桶の利用文化が発達したので、寺田本家でも、今季の仕込みからは、生酛の山卸し作業で蒸し米をすりつぶす半七桶とお米を蒸す木曾桶を新調しました。呼吸する木の桶だからこそ、微生物も/じ土もよく発酵してくれるんじゃないか。さらにたくさん人の微生物がすみつき、生命力の強い百薬の長たるお酒ができるんじゃないかと考えます。木桶を使うことで、桶文化という日本の伝統産業を受け継ぎ、次の世代に継承していけたらと夢は広がります。桶で仕込まれたお酒は、はじめて飲んだようなふくやかな味わいが生まれるそうです。微生物の喜ぶ自然酒造りへ、一歩ずつ挑戦していきます。



TEDx Seeds

今月末、TEDx Seedsにて、寺田優が発酵のこと、酒造りのことをお話しさせていただきますことになりました。

TEDx Seedsとは「日本のアイデアを世界の人にもっと知ってもらいたい、未来への種を想像していく場でありたい」という思いから始まったプレゼンテーションの場です。会場のチケットは売り切れで、後日インターネットにて、プレゼンテーションの様子が配信される予定です。乞うご期待!

NHKスペシャル 和食

寺田本家の麹づくりの木桶が撮影されました。とても熱心に麹師が、繁殖していく様子を撮影して下さり、ミクロの様子を初めて実写での映像化することに成功されたそうです。日本の食文化の奥深い世界を、サイエンスとヒストリーの両面から見つめていく番組です。ぜひご覧ください。

天然生活 2014年 2月号

2013年 12月 20日(金) 発売
vol.109 おいしい発酵レシピ(1版)

特集の中で、寺田本家の酒粕料理をおすすする星 蔵人の宮下治子と寺田聡美で提案させて頂きました。香臭さがなくなる魚の粕漬けや粕煮、おぼろにひたりの玉ねぎみそ粕煮、酒粕マカロニグラタン、酒粕バーニャカウダーなどなど、おいしくて元気になるレシピがいっぱいあります!!

発酵ごはん クッキング マイグルトの使いいろいろ



イベント & おしらせ

12月15日(日) pm 9:15 ~ 10:04
NHKスペシャル「和食」
http://www.nhk.or.jp/special

12月20日(金)
天然生活 2月号 発売

12月31日(火)

1月5日(日)
※ 年内発送受付は12月27日(金)が最終受付日となります。よろしくお申し込みください。

1月中旬 蔵の見学会を数日予定しています。詳しくはメール・お電話にてお問い合わせください。

3月16日(日) お蔵フェスタ!!
町中が「発酵祭り」になるおまつり。お蔵見学ツアーもあります。詳細は決まり次第、HPにアップします!