

いわて銀河プラザ応援女子会

季刊

# anecco・通信

[ アネッコつうしん ]

創刊号

まんぐしばれる冬  
2011



anecco.  
イメージキャラクター  
ざっし

はじめての「岩手の日本酒」選び

お米も水もおいしいから、お酒もやっぱりおいしい！



閉店後のいわて銀河プラザで、盛り上がる試飲会

[特集] はじめての「岩手の日本酒」選び

## いわて銀河プラザで人気の日本酒を aneco.\*が試飲してみました

日本三大杜氏の1つ、南部杜氏の発祥の地である岩手県は、正真正銘の酒どころです。今回は、「いわて銀河プラザ」で人気の日本酒10銘柄をピックアップし、aneco.\*が実際に試飲してみました。

協力／岩手県酒造組合 [www.ginga.or.jp/~syuzou](http://www.ginga.or.jp/~syuzou) (\* aneco.とは？→8ページへ)

**酒** どころである岩手県。日本酒好きな方にはおなじみですが、とくに若い人たちにはあまり知られておらず、岩手県出身のaneco.メンバーでさえ「ワインは飲むけれど日本酒はちょっと……」「どうやって選んでいいかわからない」という人がほとんどだということが判明。そこで、「私たちの同世代にも楽しんでもらえる日本酒を探そう!」と、今回の試飲会を企画しました。

10銘柄を飲み比べてわかったのは、日本酒の味わいのバリエーションの豊かさ、お米も水もおいしい私たちのふるさとのお酒のおいしさ。「日本酒は地味なイメージだったけれど、これならパーティーでもいけるね」「お酒が弱い私でも、フルーティーで飲みやすい!」「銘柄によって味がぜんぜん違うから、“飲み比べ女子会”も楽しそう!」など、たくさんの新たな発見がありました。



ふわっと  
お米の香りがする!

お米には  
強いこだわりが。



ぐいぐい  
いけちゃらね!

沿岸部出身者は  
酒豪が多し!?

# 発表! aneco.的おすすめ 岩手の日本酒

飲みたいシチュエーションや合わせたい料理など、aneco.が試飲した感想で勝手におすすめ! はじめて岩手の日本酒を買う方や、もっと楽しんでみたいというときに、ぜひ参考にしてみてください。

※掲載している価格はすべて税込みです。

## グランプリ 絶賛まちがないで賞



南部美人 大吟醸  
720ml ¥2,730  
南部美人(二戸市)

二戸産米「ぎんおとめ」の「特等」を半分以下まで磨き上げ、折爪馬仙峡の伏流水を仕込み水に使用。華やかな香りときれいな酒質で、ニューヨークの一流レストランでも提供。

「すごくおいしい」「香りも味もフルーティーで飲みやすい。多くの人から愛される味」「おいしいお刺身が食べたくなる」「土産や贈り物など、“ここはズせない”というときに買いたい」「カルパッチョや生ハムなんかも◎」「和食、イタリアン、フレンチ、何でもオールマイティにイケそう」「スイーツやフルーツを合わせてもおしゃれ!」



まいっち  
(盛岡市出身)

## 準グランプリ すっきりまるやかで賞



純米手造り原酒  
せきのいち  
720ml ¥1,680  
世嬢の一酒造(一関市)

無農薬栽培米を使用し、おいしいだけでなく悪酔いや二日酔いが少ないお酒と評判。いっさい加水されていない原酒は酒本来の旨みとすっきりとした辛口を味わえる。



はっち  
(花巻市出身)

「お米のいい香りと甘みがある」「くせがなくすっきり、でもまるやか」「大人の女性っていうイメージ」「白ワインのかわりにイタリア料理に合わせてもいいかも」「日本酒が好きな人に、岩手のお酒としてプレゼントしたい」「おでんに合いそう」「量を飲めない私でも楽しめる」

## 準グランプリ 女子会は これしかないで賞



本醸造 仙人郷  
300ml ¥488  
浜千鳥(釜石市)

北上山地の地底600mに湧く「仙人秘水」を仕込み水とし、米は「たかねみのり」を使用。分子が小さく、活性化している仙人秘水は、清冽さと繊細さが特徴。やわらかですっきりした透明感のあるお酒なので冷やでどうぞ。



おびっち  
(釜石市出身)

「味がすっきりしていて透明感が抜群」「香りがさわやか」「ボトルがきれい」「口当たりがよく、白ワインみたい」「あと味もさらりとして飲みやすい」「生ハムとかサラダにも合いそう」「女友だちと休日にランチ、というときにぴったり」「日本酒デビューの友人にすすめたい」

# 個性豊かな岩手の日本酒。気分ぴったり的一本を選んで！



この味がわかれば  
大人で賞

はまっち  
(大船渡市出身)

**吾妻嶺**  
純米三十代から飲む酒  
720ml ¥1,200  
吾妻嶺酒造店(紫波町)  
東根山を源とする軟水の伏流水をベースに、岩手県産米100%使用による芳醇な旨みを楽しめる純米酒。モンドセレクション銀賞受賞の逸品。

「スコッチやブランデーみたい」「古酒っぽい」「香りや後味が独特。一瞬、実家の納屋のような懐かしさにおいがする」「飲んでいるうちにクセになってくる」「30代になった同郷の友人や、同窓会で飲みたい」「燻製や塩辛が合いそう」



なつかしいで賞

くらげっち  
(盛岡市出身)

**雪の鼓**  
720ml ¥1,500  
わしの尾(八幡平市)  
巖鷲山(岩手山)の山麓から湧く清らかな水で醸造されていることから「鷲の尾」と命名。作られたお酒のほとんどは岩手県内で消費され、東京で買えるのは銀河プラザでのみ。雪の鼓は米と水だけで作られた、旨みのある味。

「甘めでやさしい」「昔ながらの日本酒、って感じ」「今日は岩手DAY」って決めた日に、芋の子汁などの郷土料理と一緒に飲みたい」「ボトルやラベルがレトロっぽくてかわいい」「家のこたつで、お母さんの手料理を食べながらのんびり飲みたい」「仕事で疲れた金曜日の夜に飲みたいくらいそう」



お花見に  
ピッタリで賞

まっさい  
(盛岡市出身)

**龍泉八重桜 辛口本醸造**  
300ml ¥498  
泉金酒造(岩泉町)  
名水百選に選ばれた龍泉洞地底湖のミネラルをたっぷり含んだ水と、厳選された岩手県産米「ぎんおとめ」を使用した淡麗辛口。

「最初の口当たりが甘くて、あとから辛みがくる」「水のがさが味わえるあっさりした感じ」「ネーミングと飲みやすさで、お花見にピッタリだと思おう!」「スッと入るけど、しっかりした味」「夫婦やカップルで、さしつさされつ、というのもいいかも」「太巻とか焼き鳥なんか食べたいくなる」



華やかで  
気持ち引きしまるで賞

あやっち  
(盛岡市出身)

**南部流手造り大吟醸**  
720ml ¥1,575  
あさ開(盛岡市)  
東盛岡三清水に数えられる名水「大慈清水」を仕込み水に用い、厳寒の時期に丹念に醸されている。優美な香りと爽やかな辛口のキレが特徴。

「辛口だけれど、香りがぱっと花のように広がって華やかさがある」「お正月に飲みたい感じ。ネーミングも一年の初めにふさわしい! おせち料理にもぴったり」「チーズや洋風のオードブルにも合いそう」



シュワッとパーティー  
盛り上がるで賞

みなっち  
(盛岡市出身)

**活性原酒 南部初雪**  
720ml ¥1,399  
廣田酒造店(紫波町)  
酵母を生きたまま瓶詰めにした県内でもめずらしい純米にこり酒。フタを開けるとシャンパンのようにキメ細かい泡が弾ける。微炭酸の爽やかな刺激のあとに米・米麴の旨みが口の中に広がる。

「開けるときに、楽しくて盛り上がる!」「シュワシュワしているの、でこり酒だけれどさっぱり」「飲みやすけれどけっこう強いの、飲みすぎに注意!」「フライドチキンなどの揚げ物が合いそう!」「こってり系のおつまみもとの相性が◎」「友人とのクリスマス会や年越しカウントダウンパーティーにぴったり」



飲みごたえが  
あるで賞

あかっち  
(盛岡市出身)

**堀の井 原酒**  
720ml ¥1,223  
高橋酒造店(紫波町)

専用田で栽培した酒造米を使用。濃醇で旨口だが、あと味はスッキリして味と香りのバランスが絶妙。アルコール度数は18.6度と高め。

「こっくりと甘く、香りがしっかりしていて好き」「塩辛、あん肝、刺身なんかで、しっぽり飲みたい」「チーズも合う!」「日本酒好きにはたまらないお酒」「熱燗でも飲みたい」「馬肉鍋とかさし盛とか、和食を着いでグルメな人たちと飲むのにいい」



お父さんと  
飲みたいで賞

ちっち  
(北上市出身)

**関山 本醸造 秀衡公**  
720ml ¥1,124  
両磐酒造(一関市)  
岩手県南エリアを代表する銘柄、関山。本醸造原酒である秀衡公は、しっかりした米の香りと、アルコール度調整のための加水をしていない原酒ならではの濃い旨みを味わえる。アルコール度数は19度と高い。

「日本酒らしさが、ガツンとくる」「日本酒の甘みを感じる」「塩辛とかホヤとか干物とか湯豆腐とか、そんなおつまみに合いそう」「“ザ・日本酒”という感じ」「職場の同僚にお土産であげたら好評だった」「親戚の集まりとか、帰省したときにお父さんと飲みたい」

日本酒がおいしいところに、うまい肴あり!

aneco. が銀プラで選んだ

「岩手の酒のつまみ」



- ① いか甘酢漬 120g ¥420 / 木村商店
- ② がつらの郷キムチ 250g ¥294 / 川井村産業開発公社食品加工施設
- ③ 絹まるくん 絹ごしとうふ 250g ¥126 / 平安商店
- ④ いわちく いぶしの里ももハム 102g ¥315 / 岩手畜産流通センター
- ⑤ いか徳利 (大) ¥1,050 / 木村商店
- ⑥ いわて花巻 辛口しそ巻 3串 ¥346 / サン・ファーム
- ⑦ 小岩井オードブルチーズ (オニオン、アーモンド、サラミ) 各50g 各¥178 / 小岩井乳業
- ⑧ さんま蒲焼 80g ¥157 / 岩手缶詰
- ⑨ サンド白菜 松前風味 しょうゆ漬 240g ¥315 / 三徳食品岩手
- ⑩ ほや燻製 30g ¥399 / ジャスター

※すべて「いわて銀河プラザ」で取り扱っています。  
入荷状況により欠品する場合がありますので、ご了承ください。

# anecco.の実家で飲まれている “じもてい”愛飲の日本酒

おいしいものを知るには、地元の人に聞くのがイチバン！  
anecco.の実家でふだん愛飲している、味・価格のバランスのよいお酒と「特別な日や贈りものはコレ」と決めているお酒について  
anecco.メンバーや家族のイチオシをご紹介します。  
☆マークのお酒は、「いわて銀河プラザ」で取り扱っています。

### ふだん飲み





**関山 特別醸造**  
1800ml ¥2,500  
両馨酒造(一関市)

「一関の冠婚葬祭で振る舞われるのは、たいてい関山。いただく機会も多く、常に家にあるのがこのお酒。お燗にして飲んだりもしています」  
(一関市出身 はせっち)



**鶯の尾 金印**  
1800ml ¥1,682  
わしの尾(八幡平市)

「盛岡在住の義父が愛飲しているのがこれ。おいしいのはもちろん。知人の親戚などの縁があったり、県外で置いているところがほとんどないため、岩手のお酒という感じがするらしい」  
(盛岡市出身 まいっち)



**活性原酒 雪っこ☆**  
720ml ¥1,125  
酔仙酒造(陸前高田市)

「白濁しているので甘酒の気分ですが、アルコール度は高いので家飲みでへろへろになったり。甘すぎず、辛すぎず…。冬季限定商品なので、寒くなってテレビに『雪っこ』のCMが流れはじめると、

買いに行かなきゃと思ってしまう。このCM、ず～と昔から同じ！津波で社屋が流されてしまいましたが、今、再建に向けてがんばっていらっやるそうです」  
(盛岡市出身 あやっち)  
※今季分は缶の販売のみで、数量限定になります。

### ハレの日飲み





**南部美人 大吟醸☆**  
720ml ¥2,730  
南部美人(二戸市)

「南部美人の大吟醸は、銘柄も有名で、贈ると必ず喜ばれます。とくに他県の人に贈るならこの1本を選ぶことが多いそう」  
(一関市出身 はせっち)



**純米酒 月の輪☆**  
720ml ¥1,120  
月の輪酒造店(紫波町)

「実家の姉からのおすすめ。女性が好きそうな味でおいしいからと、贈り物にしたら喜ばれたそうです」  
(一関市出身 はせっち)



**大吟醸でづくり七福神☆**  
1800ml ¥3,570  
菊の司酒造(盛岡市)

「40年以上前から販売されているおなじみの大吟醸。おいしいから、特別な日や贈りものときは、このお酒にしています」  
(盛岡市出身 あやっち)



**関山 超特選大吟醸原酒**  
1800ml ¥5,093  
両馨酒蔵造(一関市)

「私が結婚するとき、義父が私の両親に持参した、ここぞの“勝負酒”。フルーティーで香りがよく、私の父は大喜びでした」  
(一関市出身 ゆかっち)

[ event ]

銀プラ × anecco. 企画

岩手の器で

岩手の日本酒をおあげんせ！

来る12月7～10日、銀河プラザではanecco.とのコラボ企画「ぬくだまる いわて冬の食卓」を開催します！岩手から器作家16人が食器(漆器、陶器、木工、鉄器)や酒器たちを連れて、そして、八幡平市にある酒造メーカーわしの尾さんととびきりのお酒を持って、銀座にやってきます。

このイベントは、2010年2月に岩手で始まった定期イベント「酒と器の酔木金土展」から生まれたもの。

7日夜の「いわて学講座」(参加費無料)では、わしの尾の若き常務、工藤藤さん(32歳)がスピーカーとして登場。「お酒の辛口、甘口って何?」「お燗に合うお酒とは?」といった、知っていそうで知らなかったお酒の知識を丁寧に解説します。厚さの違う酒器を使ったお酒の飲み比べもありますよ！

お酒と器を通して、岩手の魅力にどっぷり浸かってみたい方にはぜひいらして頂きたい自慢のイベントです。「お酒は酒器によって味が大きく変わるんです。お酒の奥深さを感じてもらえれば、日本酒を普段あまり飲まない方でも、ぜひ気軽に参加くださいな」(工藤さん)。参加をご希望の方は、いわて銀河プラザまでお問い合わせください。

会場は、いわて銀河プラザのイベントコーナー。なお、展示会では、anecco.が作家さんにアイデアを出し、心を込めて作り上げたオリジナル食器も販売されます。乞うご期待！

酔木金土舗 with anecco.  
「ぬくだまる いわて冬の食卓」～お酒と器の手仕事展～  
2011年12月7日(水)～12月10日(土)  
会場：いわて銀河プラザ イベントコーナー



わしの尾 工藤藤さん



展示会で販売予定の商品。左上から時計回りに

- ・平型燗瓶 ¥39,900 / 高橋大益
- ・金彩拭き漆酒器 ¥6,300 / 高橋勇介
- ・鶯の尾 金印 ¥756 / 株式会社わしの尾
- ・椀り面取りぐい呑み ¥1,365 / 大沢和義
- ・面取り徳利 ¥2,625 / 大沢和義
- ・炭化線刻カップ ¥2,415 / 金沢英徳
- ・小皿絵変わり ¥5,040 / 勝又比呂志
- ・折敷 ¥2,100 / 佐藤敷

## 日本酒選びの豆知識

「大吟醸」「純米酒」「原酒」…これらの意味は？  
お酒担当の工藤さんに  
教えていただきました！

日本酒のラベルに書かれている「大吟醸」や「原酒」などにはちゃんと意味があります。例えば「大吟醸・吟醸・本醸造」の違いは、精米の度合い。精米して残したお米が少ないほど雑味が少なくなるそう。そして「純米」とつくものは、醸造アルコールを加えずにお米・こうじ・水だけで作られているお酒。日本酒のツンとした感じが苦手な方にはおすすめです。これらを知ると、お酒選びがもっと楽しくなりそう！

お酒の種類	特徴
大吟醸酒	精米歩合が50%以下。雑味が少なく水のように澄んだ味で飲みやすい。「純米大吟醸」は最もフルーティー。
吟醸酒	精米歩合が60%以下。雑味が少なく澄んだ味。
本醸造酒	精米歩合が70%以下。お米の香りが残っているため、温度を上げるとふわっと香りが立ち、お燗に向いている。
純米酒	醸造アルコールを加えていないお酒。お米本来の風味が感じられ、フルーティー。
原酒	アルコール度調整のための水を加えていないお酒。お酒本来の濃いうまみを楽しめる。
生酒	殺菌のための加熱処理をしていないお酒。麹の香りが引き立つしぼりたての味わいを楽しめる。

銀プラお酒担当の工藤です。お酒のことなら何でも聞いてください！



## aneco.おすすめ!

# 年末年始の「家ナカ女子会」で、ぜったいウケる手土産 from 銀プラ♥

持ち寄りパーティーにぴったりの手土産をaneco.がセレクトしました。

「味も話題性も太鼓判!」の組み合わせだから、その場が盛り上がること間違いナシ! ※価格はすべて税込みです。



### 女子会にぴったり “岩手の恵み”セット

「大槌町リカースイーツ  
+小岩井農場チーズケーキ」

(セレクト:あびつち 釜石市出身)



### 笑いもとれる!? “意外な岩手”セット

「ペアレンビール  
+煎ベイジャー」

(セレクト:あびつち 釜石市出身)

「リカースイーツ」はデザート感覚で楽しめる甘〜いリキュール。炭酸で割ったり、氷を入れたワイングラスに注いで飲んだりするのもおすすめ。「小岩井農場チーズケーキ」は、濃厚で満足度が高いスイーツ。

「リカースイーツ」各500ml ミルキーヨーグルト ¥1,280、いわて山ぶどう ¥1,280、みかん ¥980 (赤武酒造) 「小岩井農場チーズケーキ こがね色の草穂」直径約12cm ¥1,680 (小岩井農場商品)

「ペアレンビール」は、ヨーロッパの伝統的な手法でクラシカルビールをつくる、盛岡にあるブルワリーのビール。「煎ベイジャー」は、岩手伝統の南部せんべいにいろいろな味をつけたスナック。ビールのおつまみにぴったり!

「ペアレン・アルト」、「ペアレン・クラシック」各330ml 各 ¥350 (ペアレン醸造所) 「南部スナック煎ベイジャー」レッドカレー、ピンクメイプル、ブラックベッツァー、ハバナロン 各14枚 各 ¥199 (志賀煎餅)

## 私たちが aneco.です

aneco.(アネッコ)とは、いわて銀河プラザを応援する女子会です。「アネッコ」に込められた意味は①岩手の方言で若い女性を「アネッコ」ということ。②岩手の魅力がより多くの人々の心に「根づく」ようにという思いを込めて、の2つ。メンバーは現在、約30人。全員が岩手県出身で東京近郊に住んでいます。職業は企業経営企画、メディア会社勤務、医師、プロのフォトグラファー、歌手など。様々な長所を持つアネッコが、いわて銀河プラザを盛り上げる企画をボランティアで考案・実施しています!

blog [www.iwate-ginpla.net/aneco](http://www.iwate-ginpla.net/aneco)

facebook [www.facebook.com/iwate.aneco](http://www.facebook.com/iwate.aneco)

twitter @iwate\_aneco

blogはこちら →



## 今号「しばれる」の意味は?

岩手県中北部方言の一つ、盛岡弁では「寒い」を「しばれる」と言います。例えば、とっても寒い朝、白い息を吐いて、かじかんだ手の指をこすり合わせながら、「まんづしばれるなは〜ん」(本当にとっても寒いですね〜)と言ってみてください。そびえたつ岩手山や、穏やかに流れる北上川の幻想が現れるかも…!?

## 編集後記

「銀ブラ(いわて銀河プラザ)にある日本酒の情報を分かりやすく紹介するにはどうしたらいいかな」——。その一言が起点となり「aneco.通信」の創刊につながりました。これから季節ごとに銀ブラの様々な情報をお伝えします。楽しみになさっててください! (まいっち)



東京、東銀座にある岩手県のアンテナショップです。  
岩手の特産品や観光案内情報が満載!

中央通り	104-0061
東京メトロ 銀座駅A5出口	東京都中央区銀座 5-15-1
臨海通り	南海東京ビル 1階
昭和通り	営業時間 10時30分~19時
歌舞伎座	毎月末日は 17時まで営業
東京メトロ/都営線	TEL 03 3524 8282
東銀座駅6番出口	FAX 03 3524 8286
	<a href="http://www.iwate-ginpla.net/">www.iwate-ginpla.net/</a>