



風の蒸溜所
 酒は風土が育むといわれます。日本酒がその土地の米や水、風土によって醸されるように、ウイスキーもまた、水や気候などその土地の風土によって生まれ、磨き上げられるのです。福島県の中央。先人が猪苗代湖から引いた安積硫黄水が潤す安積の地で、東北唯一、全国でも数少ない地ウイスキー蒸溜所として、ウイスキーを製造しています。

963 WHISKY

Produced by Glenlivet Ken Nishiyama

963 が買えるお店

「963」のお買い求めは、最寄りの酒販店、百貨店、スーパーで。「オンラインショップ開成屋」でも取り扱っております。

※取り扱い商品は店舗によって異なります。

開成屋 検索



おいしい飲み方 963 ウイスキー 黒 カフェオレ割り



用意するのはお好みのカフェオレと「963 黒ラベル」。



グラスに氷をたっぷり入れ、「963 黒ラベル」：カフェオレ3〜4の割合、順番で注ぎます。



※カフェオレが多いほどスイートな味わい。「963 黒ラベル」のスモーキーさを楽しむなら少なめに。「963 赤ラベル」は牛乳割りもおすすめ。シロップなどで甘みを足してもOKです。

Information

お歳暮カタログ2017

- 963 限定ギフト・オリジナル商品
 - 産地直送ふくしまの美味逸品
 - 酒類から飲料水、食品まで冬のギフトにぴったりの約300アイテム掲載
- ※お問い合わせはお近くの酒販店へ



イベント情報

第29回 NBA 郡山支部クリスマスカクテルパーティー
 2017年12月4日(月) 18:30開場、18:45開演
 会場/郡山ビューホテルアネックス 4F 花勝見の間
 料金/前売り5,400円、当日6,000円(各税込)
 ライブ演奏やカクテルデモンストレーション、フレアパーティンングパフォーマンス、抽選会も行われます。

ウィンターフェスタ IN KORIYAMA 2018 第22回新酒まつり
 2018年2月7日(水) 18:30〜
 会場/郡山ビューホテルアネックス 4F 花勝見・山桜の間
 料金/前売り4,000円、当日4,500円(各税込)
 荒しほりの実演と試飲、初しほり、吟醸酒の飲み比べに加え、オリジナル日本酒カクテル「雪の舞」も登場。地元食材や郷土料理も味わえます。

http://www.kennan-syuhan.co.jp

FOLLOW US!!



SNSで最新情報をお届けしています。

発行 2017年12月1日

発行人：山口哲行 発行：福島県南酒販株式会社 福島県郡山市字架根屋敷20-1 TEL.024-932-3250(代)
 編集：長谷川裕美、阿部美穂子、菊地香那(福島県南酒販株式会社) ライター：島山久美 進行管理：加藤敏一(ケイシイシ株式会社)
 アートディレクション&デザイン：安達尚弘(ズアン) 撮影：佐久間正人



古紙パルプ配合率80%再生紙を使用

◎お酒は20歳になってから楽しく適量を ◎飲酒運転は法律で禁止されております



KURASU_alpha

Lifestyle zine

おいしい日常、伝えます。

2017

贈るのは、心

vol.001

photograph by Tsukada Naohiro



誰に、何を贈りますか？

cover story

冬の気持ち

winter mind

木枯らしが吹いたと思ったら、あっという間に冬将軍がやってきます。冬はギフトの季節です。1年間の感謝の気持ちを贈る「お歳暮」。家族や大好きな人と交わす「クリスマスプレゼント」。年始参りの手土産もあれば、そうそう、今や男女年齢を問わず盛り上がる「バレンタイン」も。言い換えれば、たくさんの人のたくさんの気持ちが行き交うのが「冬」なのです。この冬、あなたはどんな気持ちを誰に贈りますか？



KURASU_alpha 美しい日常、伝えます。

人を想いつながりを感じる

「今年は何を贈ろう」相手の顔を思い浮かべる。
「これを贈ったら喜ぶかな」思わずこちらも笑顔になる。
相手も自分も心温まる、そんなギフトがいい。

12月 クリスマス シャンパンな生活

ローラン・ペリエ ロゼ
「真のロゼ」と呼ばれる逸品。フレッシュでたおやか、それでいて骨格を感じるピノ・ノワール種 100%のシャンパーニュ。エレガントなボトルもギフトにぴったりです。
750ml オープン価格
(サントリーワインインターナショナル)



ソラリス 信州 シャルドネ・メソッド・トラディショナル・ブリュット 2009
世界の銘醸ワインに肩を並べる、国産葡萄 100%のプレミアム日本ワイン。太陽の光をいっぱい浴びた良質の葡萄を一房ずつ手摘みで収穫。小樽ワイン1元詰・瓶出し。
750ml 6,500円 (税別)
(キャッコーマン株式会社)

お歳暮 ふるさとの恵み

福島のおんぼ柿
おんぼ柿発祥の地、伊達市五十沢で原料の栽培から加工まで手づくりで仕上げられています。しっとりした果肉、自然の甘さが楽しめる、まさに和のスイーツ。おんぼ柿5パック (11パック5入) 送料込 3,704円 (税別) ※3パック (11パック3入) 商品もあります。
(種まきうさぎ株式会社)

ふくしまピーチスパークリングワイン
福島市飯坂産川中島白桃を100%使用。くだもの王国福島ならではの豊かな果実の味わいを、さわやかなスパークリングワインで楽しめます。
750ml 1,527円 (税別)
(高島ワイン株式会社)

贈り物 物語

1月 お正月 年始を祝う ひととき

純米吟醸 国権
加熱処理をした後、低温で熟成させた純米吟醸酒。軽めの吟醸香と熟成感、味わいのバランスが抜群。ほどよい濃醇さで、幅広い料理と一緒に。
1.8L 3,240円 (税別)
(国権酒造株式会社)



出羽桜 豊吟醸 本生
人気の豊吟醸を一切火入れをせずにフレッシュな本生でお届け。「つや姫」を原料にした、豊かな甘みと旨みが存分に楽しめる1本です。
1.8L 3,065円 (税別)
(出羽桜酒造株式会社)



2月 バレンタイン 極上の甘い時間

ゴディバリキュール
チョコレートの名門「ゴディバ社」の厳選されたカカオからつくられた贅沢なリキュール。濃厚でまろやかなテイストはオンザロックやカクテルで。50ml、375ml オープン価格
(キリンビール株式会社)



trend-watcher

あんこのプロがつくる小粋なスイーツ 手土産に、自分へのご褒美に

and3あんみつ、ぜんざい
北海道産小豆 100%使用、特別に炊いたぜんざい。そしてフルーツたっぷりのあんみつは、あんこ屋さんならではのこだわりの味。「あんこ女子」のおやつや、「スイーツ男子」のお夜食に。「and3」で「あんみつ」! カフェのスイーツのようなパッケージでそのまま食べられる気軽さもGOOD。
and3あんみつ、ぜんざい オープン価格
販売場所: うすい百貨店 他
(株式会社郡山製菓)



あんみつは、寒天やフルーツなどの具にあんこを乗せて、甘さたっぷりのあんこの味わいがさす。ハート型の赤い寒天も嬉しいですね。

Special Interview

400年の歴史を持つ会津木綿 伝統を継ぎ、新しい可能性を拓く 株式会社はらっぱ

会津 津若松市の西部、趣ある板棚に掲げられた「原山織物工場」の看板。120年にわたり会津木綿を織り続けてきた工場は、2015年に「株式会社はらっぱ」として生まれ変わりました。前社長の急逝に伴い封鎖を余儀なくされた「原山織物工場」ですが、会津木綿の伝統を途絶えさせてはならないと親族、そして会津木綿に惹かれ洋服の素材として用いてきたデザイナー、山崎ナナさんとで「株式会社はらっぱ」が立ち上げられました。
会津木綿には 400年もの歴史があります。「もともと『サルツカカマ』と呼ばれる野良着や日常着などに用いられてきたものです。節のある糸で織ることによって生地が柔らかく、また織り地に空気が含まれるので暖かいです」と教えてくださったのは、生産管理などを担当するテクニカルマネージャーの井上真理江さん。最近はお土産として小物のイメージが強い会津木綿ですが、「はらっぱ」では山崎さんのデザインする洋服などアパレルでの需要も多いそうです。井上さんも自らエプロンドレスを着用。「軽いし、着れば着るほど馴染むのも会津木綿の魅力です。」

「はらっぱ」では、トートバッグなどの袋物や、コースターやアームカバーといった雑貨も製造しています。生地の柄は 80ほどあり、半分は昔ながらの伝統的な柄、そして残りはオリジナルの新しい配色のもの。お土産や民芸品としてでなく、日常使いとして、あるいはプレゼントにも若い世代の人気も得ています。「染めから織りまで」行っていた原山織物工場ですが、染めを担当していた前社長を亡くし、染め場は封鎖されたままでした。しかし、先頃クラウドファンディングを行い資金の目処がつき、まもなく染めも復活できるそうです。「染めも織りも復活して、そこがスタートライン。織機の軽快な音は、伝統を受け継ぎ、さらにその先を拓く足音です。」



縦糸を整形し、織機で生地を織る。織機は現在 22 台稼働。機械は既に生産されていないので、修理には工場に残る古い機械の部品を使うなど工夫を凝らしています



テクニカルマネージャーの井上真理江さん。工場には年代物の織機が並ぶ

963ウイスキー × はらっぱ

はらっぱのオリジナル巾着に入れた「963」のミニボトルセットを限定発売いたしました。ちょっとした手土産におすすめです。
「963」赤・黒 各 100ml 2 本入
2,500円 (税別)



株式会社はらっぱ
会津若松市日吉町 4-25
TEL. 0242-36-7903
www.harappaizu.com
☆商品は取り扱い店、またはウェブで購入できます。ウェブでは受注製造となります。詳しくはホームページをご覧ください。また、上記工場での商品販売および工場見学は行っておりませんので、ご了承ください。

Column 「乾杯!」は毒味がはじまり?

パーティーや宴会の多い年末年始ですが、やはり宴会のスタートは「乾杯!」です。お酒を飲むときには必ずのように行いますが、さて、この「乾杯」の起源をご存じですか。もともとは古代、神や死者のために行った宗教的儀式が始まりらしく、それがやがて人々の健康や成功を祝う儀礼に変化したといわれます。なぜグラスを合わせるかという、酒の中に宿るという悪魔を追い払うために音をたてるとか、グラスを勢いよくぶつけることで互いの酒を混ぜ合わせ毒が入っていないことを証明するとか、さらに家の主と客が乾杯、同時に飲み干すことで客の酒に毒が入っていないことを証明するなど、さまざまな説があるようです。

日本で最初に乾杯が行われたのは幕末、日英親善条約が締結した際に行われた晩餐会のことといわれます。イギリスの代表、エルギン伯の提案で、幕府が派遣した井上信濃守清直が応じたということです。明治時代には、西洋文化の象徴として、軍隊を中心に広まったそうです。

乾杯のかけ声をいっつか。中国では「カンペイ」、韓国では「コンベ」。英語圏では「チアーズ」が一般的ですが、ハワイでは「ヒパヒパー」が使われることが多いとか。そのほかイタリアでは「チンチン」、ビール大国のドイツやベルギーでは「ブロースト」といったかけ声のもとに「乾杯」が行われています。



※本紙内の表記価格は原則税別です。 ※本誌掲載の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。 ※価格表記のない撮影小物はスタイリスト私物です。