

963 WHISKY

Produced by Shobun Ken, Ken Syuhan

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

編集部おすすめのおいしい飲み方 963の トマトハイボール



氷を入れたグラスに「963 黒ラベル」を30ml、トマトジュース50mlを注ぐ。さらに炭酸水80mlを静かに注ぎ入れ、軽くステアし、レモンなどを添えて完成。トマトジュースの酸味と、「963 黒ラベル」のスムーズな味わいがマッチ。



●今回使用したトマトジュースは、「デルモンテリコピンリッチ」。完熟トマトの甘みとうまみを活かした濃厚な味わいと、とろりとした口あたりが特徴です。食塩無添加、リコピン量は普通のトマトジュースの1.5倍。

900g 390円
キッコーマン飲料(株)

Information

イベント情報

2018 福島県焼酎甲類フェスティバル
7月12日(木)18:30~(開場 18:00)
会場/郡山ビューホテルアネックス 4F 花勝見の間
料金/5,000円(税込) ゲスト/吉田 類 主催/ラジオ福島

「お中元カタログ2018」

承り期間
6月18日(月)~7月31日(火)
963 限定ギフト、オリジナル商品、産地直送福島のおいしい逸品など、お酒から飲料水、食品まで、夏のギフトにぴったりの約300アイテムを掲載しています。

※お問い合わせはお近くの酒販店へ



<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 2018年6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：加藤敬一 (ケイシイイ株式会社)
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



※本価格は参考小売価格です。 ※本誌内の表記価格は原則別記になります。 ※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ジオ私物です。

◎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

963 WHISKY NEWS

「963 ウイスキー」の魅力を知る勉強会を開催しました。

去る3月2日、郡山市の「カフェ ラバズリープ」で、「963 ウイスキー」の魅力を知っていただく勉強会を開催しました。当日は約20名の方が参加、ウイスキーの製造工程など基本的なことから最近のウイスキー人気、さらにはさまざまな飲み方などについて説明があり、参加した人達は実際に「963 ウイスキー」を飲みながら、その魅力を学んでいました。また、参加者同士、ウイスキーを通じて交流が深められ、会場は終始和やかな雰囲気にも包まれていました。「カフェ ラバズリープ」は、本格紅茶やお菓子、オリジナルチキンカレーなどが人気の店。この日は前菜に始まって美味しい料理が次々と登場し、それぞれの料理とウイスキーとの相性も好評でした。中でも、今回限定で作っていただいた「963 ウイスキー」を使ったトリュフチョコレートは大人気でした。



勉強会で提案されたウイスキーの飲み方

- 963 赤ラベル&牛乳 黒ラベル&カフェオレ
- 963 赤・黒ラベル&ハイボール
- 963 赤ラベル&アールグレイ
- 963&はちみつのお酒
- 963&ハーブのお酒
- 963 黒ラベル&ミントティ

@カフェ ラバズリープ 郡山市桑野 2-4-3-101 TEL.024-907-2054
営業時間 11:00~21:00 (ランチタイム 11:30~14:30) 定休日 毎週水曜日

963と出会えるお店

ワイン&チーズ マリアージュ

003



店にはワインの他に80種ものカクテル、ビール、日本酒なども揃います。「駅から近いこともあり、県外からいらっしゃる方も少なくありません」と、オーナーソムリエの伊藤勝仁さん。そんなお客様のために地元のウイスキーをと、「963」も仲間入り

福島駅近、大人の隠れ家的ワインバー

JR 福島駅から徒歩 2分。ビルの階段を下りドアを開けば、静かな落ち着いた空間が広がります。間接照明が照らすのは洗練された店内。カウンターの奥に整然と並ぶグラスや、セラーで出番を待つワイン達が、訪れる人を迎えます。ワインは常時150種以上が揃い、グラスワインも日替わりで12種(480円~)いただけます。チーズ(盛り合わせ780円~)をはじめスペイン産生ハム(980円)や牛タン煮込み(1,180円)など、豊富な料理も人気です。料理コース、フリードリンクコースもあり、一人でワインを味わうもよし、グループで楽しく過ごすのもよし、リーズナブルに上質な雰囲気を楽しむワインバーです。

ワイン&チーズ マリアージュ

福島市置賜町 1-29 佐平ビルB1F TEL.024-522-4723
営業時間 19:00~24:00 ラストオーダー(18:00~19:00は予約対応) 定休日 毎週火曜日(祝前日は営業)
<http://www.winebar-mariage.com/>

500ml 純米吟醸発売
500ml シリーズの「佳釀」純米酒に続く第三弾、純米吟醸が発売になりました。飲みきりサイズ、お手軽サイズです。



左/笹正宗酒造 純米吟醸 笹正宗
中/辰泉酒造 純米吟醸 辰泉
右/大木代官本店 純米吟醸 國土冠
各 500ml 900円

「963ウイスキー8年」
休売のお知らせ
「963 ウイスキー8年」につきましては、現在休売となっております。

お詫びと訂正
「KURASU_alpha」第2号カッパ酒特集掲載の「小原 本醸造酒 蔵粋」は、「小原 特別純米酒 蔵粋」の誤りでした。訂正し、お詫び申し上げます。



KURASU_alpha

Lifestyle zine

おいしい日常、伝えます。

2018

夏を楽しむ美味

vol.003

photograph by Tsukada Naohiro



今年も暑くなりそうですね

cover story

夏は来ぬ the art of summer

唱歌「夏は来ぬ」には卵の花やホトトギス、ホタルや水鶏など夏の風物詩が挙げられています。また、「夏の思い出」は、夏が来ると尾瀬の空や水芭蕉を思い出すと歌っています。皆さんは、夏といえば何を思い出しますか。どんなときに夏の訪れを実感しますか。枝豆やとうもろこし、うなぎや鰻といった旬の食材もまた、夏を実感させてくれます。もちろん、ビール(麦酒)の他、焼酎や冷酒、梅酒といった言葉も、夏の季語です。さあ!いよいよ夏です。暑さに負けず、夏を楽しみましょう。



KURASU_alpha KUROKAWA おいしい日常、伝えます。

新 につぽん 暑 気 払 い

welcome to summer party

「枕草子」には、暑気払いとしてかき氷が登場します。当時、庶民に夏の氷など手に入るはずもなく、庶民はかき氷に見立てた葛ベースの「水無月」という和菓子を生み出します。古今の食の知恵に学び、今年はこんな「暑気払い」は、いかが？

1
welcome to summer party

夏ワイン主義

この夏、冷え冷えの白ワインや、シュワッシュワのスパークリングを気軽に楽しめたらステキだと思いませんか。生ビールには枝豆？冷や奴？じゃあ、夏のワインには何を合わせましょうか。というわけで、今回は「暮らすα」料理部が厳選した食材を責任調理。おすすめワインとともに、ぜひぜひ、お試しください



フルーツスパークリングペリーニ
アルコール分 5%
750ml 1,800円
(株)ポンド商会

おすすめ夏ワイン

フルーティーなスパークリングワインに、イタリア産の完熟白桃の果汁と果肉をブレンドしたフルーツカクテルです。上品な甘さと瑞々しい果実の味わいが楽しめます。

有名なカクテル「ミモザ」を、搾りたてのシチリア産ブラッドオレンジで造ったオリジナルカクテル。爽やかな酸味とスパークリングワインのフレッシュな味わいがおすすめです。



おすすめ夏ワイン

ブラッドオレンジ・ミモザ
アルコール分 5%
750ml 1,800円
(株)ポンド商会



ウワサのパン屋

石窯パン工房 パンテラス 郡山店
素材にこだわり丁寧に石窯で焼き上げるパンが人気の店。豊富な種類のパンが揃い、郡山のソウルフードといわれる「クリームボックス」も人気です。郡山市安積町日出山 1-132 TEL.024-983-6682 営業時間 7:00~19:00 定休日 毎週水曜日



マニア・ヴェルデホ
アルコール分 13.5%
750ml 1,900円
ユニオンリカーズ(株)

おすすめ夏ワイン

スペインを代表する白ワイン用ブドウ「ヴェルデホ」100%。ハーブのアロマとフルーツの香り、フレッシュなバランスのとれた酸味、長い余韻が楽しめます。



サヴァ缶 Cava?
国産サバのレモンバジル風味
国産サバのオリーブオイル漬け
国産サバのパプリカチリソース
各 170g オープン価格
岩手県産(株)

東日本大震災の復興支援のために生まれた、国産サバの缶詰。「Cava?」はフランス語で「元気?」という意味。



バゲット
200円(税込)



Cava?(黄)+カッテージチーズ&ワサビ醤油
カッテージチーズの爽やかな風味とサバの旨み、何とワサビ醤油で和のテイストでいただきます。大葉もいっしょに仕事して。パプリカの赤で見た目アップ。



Cava?(赤)+チーズ&卵のマヨトースト
ちょっぴり辛めのサバに彩りよくパプリカやピーマンを添え、とろけるチーズ、半熟ゆで卵をのせてトースト。最後はマヨネーズで仕上げます。

夏ワインとさげんカクタンおつまみ



スモークオイルサーディン+アボカド&マヨネーズ
スモークオイルサーディンに、鉄板の組み合わせであるアボカドとマヨネーズを合わせました。輪切りのオリーブとミニトマトは、味のアクセントと彩りを演出します。



スモークオイルサーディン+トマトジャム
レタスを敷いた上にスモークオイルサーディン、みじん切りのタマネギをのせ、トマトジャムで仕上げます。タマネギの辛みとトマトジャムの甘さがよく合います。



パンガ
スモークオイルサーディン/
スモークオイルサーディン チリ NEW
各 270g 570円 (株)都光酒販

鮮度の良いサーディンを使用し、バルト海に面したラトビアの老舗水産工場で作られています。香ばしい燻製香は、そのままお酒のお供にぴったりです。唐辛子と一緒に漬け込んだ「チリ」も新登場。

まろやかなボディと程よい酸のフランスのフルーティーな辛口。プラートとは「ピュア」の意。ラベルにはオーガニックを象徴するテントウムシが描かれています。



おすすめ夏ワイン

プラート ロゼ オーガニック
アルコール分 12.5%
750ml 1,150円
(株)スマイル



カンパニュー
300円(税込)



糖で美容生活 新感覚甘酒
Cozy Beauty 02 : Plain
老舗糖屋伝統の手造り糖から造られた砂糖不使用、ノンアルコール、ストレートタイプの糖ドリンク。毎日の元気にキレをサポートする美容ドリンクとしてどうぞ。ストロー付。
140g 300円
(株)GNS



老舗造り酒屋の 酒粕仕込み
末廣 あま酒
会津の老舗造り酒屋「末廣」の酒粕で仕込んだ甘酒です。そのまま飲めるストレートタイプで、冷やしても温めてもおいしく、さっぱりと飲みやすい、優しい口当たりが特徴です。
200g 230円
末廣酒造(株)



もも味で飲み易く 滑らか仕上げ
冷やしフルーツあま酒もも
甘酒本来の甘みにフルーツ果汁を加えた新感覚の甘酒。米麹の優しい甘さと程よい酸味が調和。香りも華やかです。国産米 100%使用の手造り糖を使用。ストロー付。
160g 250円
(有)糖和田屋

2
welcome to summer party

あま酒な夏

甘酒は夏の季語。江戸時代には、井戸水で冷やして飲んだとか。そんな甘酒は今、必須アミノ酸やビタミン、オリゴ糖などを含み、「飲む点滴」とも呼ばれ、栄養ドリンクとして人気です。今回は、手軽に飲める県内のパウチタイプを集めました。



trend-watcher

野菜や果実の美味しさ際立つ 新感覚のジャム

しらかわ五葉倶楽部

新鮮な農産物を加工したり、追熟をして美味しさを引き出したり。「しらかわ五葉倶楽部」は、野菜や果物の加工を専門とする企業です。生産者と直結し、凍結加工など加工法にもこだわり、「産地がみえる」品種がうたえる商品づくりを目指しています。ペーストやピューレ、冷凍野菜など、商品に「しらかわ五葉倶楽部」で見つけたのは、産地や品種にこだわったジャムやクリーム。福島県をはじめ東北の果実を中心に、ナチュラル感を重視した本格派の高級ジャムが揃っています。それぞれ野菜や果実本来の味が際立ち、パンやヨーグルトと食べるだけでなく、料理に使ったり、そのままスイーツ感覚で楽しむのもおすすめです。

(株)しらかわ五葉倶楽部
白河市舟田薬師下 42
TEL.0248-29-8491
https://shirakawa-goyouclub.com



ももれーど 福島ブランド農産品「あかつき桃」使用。レモン丸ごとピューレ入り、色鮮やかな桃ジャム。741円

東北の西洋すももフルーン ブルーンを完熟させ、種を取り除いてペーストに。自然な甘さと酸味の食べやすいジャム。648円

郡山トマト リコピン含有量の高い郡山産トマトを使用したジャム。スプレッドや料理にもおすすめ。648円

白河産 ガーデンハックルベリー 自社栽培のガーデンハックルベリーを使用。0.12mmの超微細カットで滑らかな仕上がり。741円

魅惑のいちご スカイベリー 高級いちごの「スカイベリー」100%使用。とても滑らかな食感の贅沢ないちごジャム。741円

東北の大豆 だいずりーむ 福島県産大豆を使用。甜菜糖と沖縄の塩のみでつくった、とてもシンプルな大豆のクリーム。741円

黄金ももれーど 貴重な黄金桃を原料に、人気商品の「ももれーど」と同じ配合でつくった姉妹品。741円

紅はるか さつまいもくりーむ 糖度の高い「紅はるか」を使用して、甜菜糖を少量加えて仕上げたさつまいものベスト。741円