

963 WHISKY

Produced by Fukushima Kennan Shuhan

963 及び掲載商品が買えるお店

「963」及び掲載商品のお買い求めは、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。
※一部取り扱っていない商品もございます。



開成屋 検索

編集部おすすめの美味しい飲み方 963のりんご酢ハイボール



氷を入れたグラスに「963 赤ラベル」30ml、「まろやかりんご酢」30mlを注ぐ。さらに、炭酸水100mlを静かに注ぎ入れ、軽くステアして完成。お好みでスライスしたリンゴを浮かべて。

●今回使用したりんご酢飲料は「まろやかりんご酢はちみつりんご」。りんご果汁をたっぷり使用したりんご酢にはちみつを加えた、おいしいりんご酢飲料です。6倍希釈タイプ。食酢をプラスすることで、すっきりとした飲み口が楽しめます。



500ml 969円
株式会社 Mizkan

Information

イベント情報

ウイスキーフェスティバル 2018 in 東京
11月24日(土)～11月25日(日) 11:00～18:00
場所: ベルサール高田馬場
1日入場前売券 4,500円 / 2日通し入場前売券 8,000円 / 当日券 一律 5,000円 (各税込)

「二重半レコード」公開収録

963が番組提供している、福島発のゆる音楽情報番組「二重半レコード」(福島中央テレビ 毎週土曜日 24:55～放送)の公開収録が、笹の川酒造内アートスペース casa で行われます。
日時 10月6日(土) 16:00～
会場 アートスペース casa (笹の川酒造内)
出演 ピアノジャック、関取花、音速ライン、他
観覧料 無料
申し込みはイベント特設 WEB ページで9月20日(木)まで。当選者には招待ハガキ発送
問合せ先 福島中央テレビ営業企画部 TEL.024-923-5772

FUKUSHIMA KENNAN-SHUHAN NEWS

秋の大試飲会 2018 お酒をもっと楽しく!

ふくしまの地酒はもちろん、ワインやウイスキー、焼酎など全国各地から約1000種類のお酒が大集合。オリジナルウイスキー 963のラインナップ、おすすめの飲み方の紹介もあります。好みのお酒やお酒の楽しみ方を知る絶好の機会です。県内の地場産品も集合、全国のお酒と地元食材のペアリングをお楽しみください。

企画内容

- 今話題! レモンサワー飲みくらべ
- パーテーターが作るオリジナルカクテル
- おすすめ本醸造酒
- 郡山女子大生考案、缶詰おつまみレシピにもさまざまな企画を用意しています。お楽しみに。



- 10月10日(水) 会場: ホテルハマツ 3階 平安の間
- 第一部 14:00～17:00
「お店のために+αのお手伝い。」
酒販店・料飲店様対象(無料)
 - 第二部 18:00～20:00
「おいしい日常伝えます。」
一般のお客様(有料) 定員 400名様限定

チケット料金(第二部) 前売券 2,000円
当日券 2,500円

前売券のお求めは...
お近くの酒販店・販売店、福島県南酒販本社・各支店、ホテルハマツ、地酒の森(郡山エキナカ1階)(弊社HPからもお買い求めいただけます)
問合せ先
福島県南酒販本社 TEL.024-932-3251 中川・堀内
※チケットに限りがありますので、事前に前売券のご購入をお勧めいたします。
※お食事はございません。簡単なおつまみを準備しております。

963 と出会うお店

バーラウンジ ガスライト

#004



創業40年、いわきの夜を照らし続ける老舗バー

いわき市平の繁華街に店を構えて40年。ウイスキー200種、ワイン150種の他、ビールやカクテルも取り揃えた店には、何と3世代にまたがる常連客もいるとのこと。シングルモルトウイスキーやワインの品揃えには定評があります。フードメニューも充実しており、ワイン会やパーティでの利用も多いそうです。カウンターでマスターに酒の蘊蓄を聞くと、仲間で料理と酒を楽しむのもいいですね。

Bar lounge Gaslight

いわき市平字田町29 田町ビル3F TEL.0246-25-3389 営業時間 18:00～翌1:00 定休日 毎週日曜日

近日発売! 新商品のご案内

「963 赤&黒トマトジュースセット」
人気の赤&黒100mlセットに新たな仲間、「963 赤&黒トマトジュースセット」が登場。いわきのワンダーファームのトマトジュースとのセットです。そのまま割っても炭酸を加えても。サッパリと口当たり良くお楽しみいただけます。
ウイスキー100ml×2本、ワンダーレッド95ml
価格1,500円
※うすい百貨店、ワンダーファーム森のマルシェ、オンラインショップ開成屋 他でお求めいただけます。



KURASU_alpha

Lifestyle zine

おいしい日常、伝えます。

2018

秋色の食卓

vol.004

photograph by Tsukada Naohiro



爽りの秋の爽りある日々

cover story

〇〇の秋 autumn munchies

サンマに秋鮭、松茸、栗にブドウ。新米の収穫も待ち遠しい、新そばだってまもなくです。「食欲の秋」とは言うけれど、なるほど、秋に食べたい旬の食材を挙げたらキリがありません。たっぷり食べて、食休みと称して「読書の秋」を満喫していたら、馬だけでなく人も肥ゆるので、「スポーツの秋」に移行するわけです。何だかうまくできていますね。秋は何をするにも良い季節だということは確かな話。まずは、人類の歴史とともにある『リンゴ』を、人類普遍の友であるお酒でいただいてみる。そんな秋はいかが?

※本価格は参考小売価格です。 ※本誌内表記価格は原則別になります。 ※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イリスト私物です。

◎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

シードルしませんか?

シードルって何?

シードルは、ヨーロッパで長い歴史を持つリンゴから造られたお酒。「シードル」はフランス語で、英語では「サイダー」、イタリアでは「シドロ」などと呼ばれ、世界各国で飲まれています。自然な甘みとナチュラルな旨みは、様々な料理と好相性。カジュアルに楽しみたいお酒です。

厳選東北のシードルたち。

リンゴといえば、もちろん日本でもおなじみのフルーツ。北海道や青森、長野などリンゴの産地を中心にたくさんシードルが造られています。今回は、福島県内および東北地方のシードルから、気軽に楽しめるライトタイプのものをセレクトしました。

福島県産「ふじ」100%のフレッシュな味わい

シードル 2017
太陽の恵みをたっぷり受け、甘みと酸味のバランスが良い完熟「ふじ」を使用。リンゴの実と皮、果汁と一緒に低温発酵することで、よりフレッシュな香りと果実味が感じられます。
750ml 2,000円
一般社団法人ふくしま醸造所
ふくしま達瀬ワイナリー
※375ml 1,250円の商品もあります。

阿武隈山系の羽山リンゴそのままの味わい

シードル
完熟した羽山リンゴを使用した、辛口仕立てのシードルです。過度のろ過をせず、無香料、無着色なので、リンゴの味わいがそのまま楽しめます。酸味と香りのバランスが絶妙。
500ml 1,200円
ふくしま農家の夢ワイン(株)

山形県産リンゴの瑞々しさを爽やかに味わう

高畠シードル
山形県産リンゴを使用。リンゴのフルーティな香りと瑞々しい味わいをそのまま楽しめます。きめ細やかな気泡が爽やか、シャキッと爽やか、やや甘口のシードルです。
750ml 1,435円
(株) 高畠ワイナリー

無袋リンゴ発祥地のシードル

朝日町Cidre Sec (シードルセック) やや甘口
上品な甘さとジュワーな食感が特徴の「シナノスイート」と、濃厚な香り、酸味、甘みのバランスが良い山形県オリジナル品種「秋陽」を使用した、やや甘口のシードルです。
750ml 1,500円
(有) 朝日町ワイン

上品な甘さは飲み慣れない方にもおすすめ

タムラシードルスイート
「全ての物語は美味しいリンゴから」を理念に、リンゴ作りから醸造まで行い、醸造されたシードルです。上品な甘さで、シードルを飲み慣れない方にもおすすめです。
500ml 1,200円
タムラファーム(株)

上品なほのかな苦み スッキリとした味わい

タムラシードルドライ
青森県弘前市の自社農園で、リンゴ栽培から醸造まで1年がかりで作ったシードルです。リンゴ特有の上品な酸味とほのかな苦みも感じられる、スッキリとしたシードルです。
500ml 1,200円
タムラファーム(株)



掲載のシードルは、「オンラインショップ開成屋」で取り扱っております。

Special info from KANEYAMA

秋の実りを探していたら、大沼郡金山町で素敵なものを見つけました。

ホクホク食感の極甘カボチャ「奥会津金山赤カボチャ」

濃いオレンジ色で扁平型、お尻の部分にある「へそ」が大きく出っ張った、見た目にも特徴のあるこのカボチャ。奥会津の澄んだ空気と雪解け水をたっぷり受けて育つのですが、「吊り下げ式」という珍しい栽培方法も採用。パイプに吊り下げることで、地面に接することなく形よく育ち、また、カボチャ全体に太陽の光がたっぷり当たるので、カロテン含有量も増え、甘くおいしくなるそうです。収穫は、例年8月中旬から始まり、9月いっぱいまで続きます。なかなか市場には出回りませんが、地元では焼酎やお菓子などの加工品も製造しています。

道の駅「奥会津かねやま」
大沼郡金山町大字中川
宇居平 949-8
TEL.0241-55-3334
http://okuaiizukaneyama.blog.jp/



栽培されているのは主に町内の沼沢湖周辺の畑で、標高約450mの高さ。朝晩の温度差も甘みにつながるかと

※本価格は参考小売価格です。 ※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。

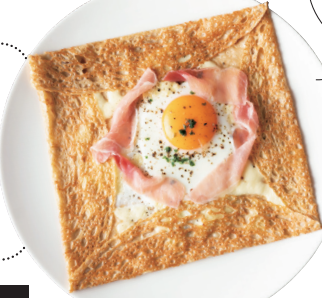
秋の企て フレッシュな

ガレットの小宇宙探索。

ガレットって何?

ガレットは、フランス北西部の郷土料理。特にブルターニュ地方はそば粉で作ったガレット発祥の地として知られ、それがクレープのもとになったといわれます。薄く焼いた生地に生ハムやチーズ、卵、魚介類などを包み、「シードル」と一緒に味わうのがお決まりだとか。

生ハムと卵のガレット (780円)
香ばしい生地と生ハムの塩味、チーズの風味の組み合わせは完璧。黒こしょうがアクセント



さっぱりチキンのサラダガレット (780円)
たっぷりの生野菜とチキン。すだちジュレの酸味が爽やかな味わい。女性に人気の一品

ichi no ichi café 笹本さんに聞きました。

フライパンでも作れる!!
簡単ガレットの作り方。



ウワサのカフェ

ichi no ichi café
JR 磐梯熱海駅から徒歩5分。「イチノイチカフェ」は会津産そば粉を使ったガレットと自家焙煎コーヒーが自慢の店。自家焙煎コーヒーは、風味を損なわないために少量ずつ焙煎。紅茶を除くドリンク類は、テイクアウトもできます。
郡山市熱海町熱海 1丁目 237
TEL.024-901-9561
営業時間 10:00~18:00 (ラストオーダー 17:00)
定休日 毎週金曜日、他不定休 P6台



皿に盛り、生ハムをのせて完成

お酒が飲めないときには...
ノンアルコール

ノンアルコールの本格派シードル

ボトルもかわいい爽やかなノンアルコール

スパークリングアップルアプリモ
香り、甘さ、酸味のバランスが良い爽やかな飲み心地のアップルソーダ。津軽地方の伝統工芸「こぎん刺し」と「リンゴ」をイメージしたボトルデザインもかわいい。
500ml 800円
タムラファーム(株)



生地には隠し味でシードル 具材も季節や好みで変化をつけて
ichi no ichi café
ガレット担当の笹本絵美さんと代表の高橋広明さん

店ではガレットの定番ともいえる「生ハムと卵のガレット」、「ほうれん草とベーコンのガレット」の他、生野菜とチキンを組み合わせた「さっぱりチキンのサラダガレット」、そして「チョコバナナのガレット」、「キャラメルとナッツのガレット」のスイーツ系のガレットも提供しています。生地にコクを出すためにシードルを加えているのですが、生地の材料や分量など、いろいろと試してみるのもいいと思います。具材も肉、魚、野菜などお好みでもあり。店でもこれからは季節に合わせたオリジナルガレットを考えていきたいと思っています。

★イチノイチカフェでは掲載のシードル及びアルコール類の提供は行っていません。

奥会津の山々が育む微炭酸の名水「奥会津金山 天然炭酸の水」

金山町大塩地区は、炭酸を多く含んだ水が湧き出ている場所として古くから知られ、明治時代には上流社会で愛飲されていたといわれます。奥会津の山々が、長い年月をかけてゆっくり育んだ天然炭酸です。炭酸なのにまろやかで、炭酸が苦手という人にもおすすめです。1分間に4ℓしか採水できないという、いわば「幻の名水」です。お酒を割って、あるいは日本酒と一緒に飲む「和らぎ水」にもぴったりです。
(株) ハーベス 天然水事業部 TEL.048-824-2850
会津大塩工場 (製造工場)
大沼郡金山町大字大塩字山ノ上 5298-3



奥会津金山 天然炭酸の水 赤ラベル (ガス入り)
330ml 269円
(株) ハーベス

町内には炭酸井戸があり、自由に水を汲むことができるが、季節によって水量が異なり、味わいも変わるという