

# 963 WHISKY

Produced by Fukushima Kennan Syuhan

## 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



## 963の美味しい飲み方特別編 963 Kyoka オリジナルハイボール




今回は、「963と出会うお店」でご紹介した郡山市の「京香」で評判のハイボールです。  
1. 国産のレモンの皮を薄く剥き、「963 赤」のボトルに数回同漬り込みます。2. その後、皮は取り出し、冷凍庫でキンキンに冷やしておきます。  
3. 召し上がる直前に氷を入れたグラスに注ぎ、炭酸で割ってできあがり。レモンのやさしい香りが「963 赤」にぴったり。  
レモンを絞ったレモンスライスを入れたりせずに、上品に香るレモンとウイスキーの味わいを楽しむのがおすすめです。どんな料理とも相性のよい1杯です。  
※ポイントは、レモンの苦味が出ないように、皮は白いワタの部分を入れないように極薄く剥くこと。「京香」では、板前さんが「かつらむき」のように薄く、そして長く皮を削っているそうです。  
●「963 Kyoka オリジナルハイボール」  
800円(税・サ別)

## Information

### 二重半レコード公開収録開催

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、笹の川酒造アートスペース casa で行われます。

日時 10月12日(土) 17:00~  
会場 アートスペース casa   
出演 音速ライン、SURFACE、浜端コウヘイ、他  
観覧料 無料  
申し込みはイベント特設 WEB ページで9月26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

### 秋の大試飲会 2019のご案内

ふくしまの地酒はもちろん、ワインやウイスキー、焼酎など全国各地のお酒が大集合。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。  
日時 10月23日(水)  
会場 ホテルハイツ 3階 平安の間  
●第一部 14:00~17:00 酒販店・料飲店様対象(無料)  
●第二部 18:00~20:00 一般のお客様対象(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、福島県南酒販株式会社、各支店、ホテルハイツ、地酒の森(郡山エキナカ1階)、弊社 HP  
※チケットの枚数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。  
問合せ先 福島県南酒販(株)本社 TEL 024-932-3251 中川・堀内

<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 2019年9月15日

発行人：山口哲行 発行：福島県南酒販株式会社 福島県郡山市字栗根屋敷 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、齋藤隼理(佐久間正人写真事務所)



※本価格は参考小売価格です。 ※本誌掲載の記述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

## FUKUSHIMA KENNAN SYUHAN NEWS

### BENIOTOME MINOU DISTILLERY PRIVATE SELECT

紅乙女酒造の耳納(みのう) 蒸留所で造られた特別限定酒。長期樽熟成を経たまろやかな原酒を使用したシングルカスク焼酎で、味わい、色合い、香りとバランスのとれた上品な麦焼酎です。クールなボトルや外装は、贈り物にもおすすめ。数量限定、シリアルナンバー入り。



紅乙女 耳納蒸留所  
CASK No.898  
10年熟成のシングルカスク焼酎。本格麦焼酎をフランス・アリエ産のオーク樽で熟成。上品に香る甘いバニラ香とやさしい口当たりが特徴。  
720ml 25% 3,300円

紅乙女 耳納蒸留所  
CASK No.184  
7年熟成のシングルカスク焼酎。減圧と常圧蒸留の麦焼酎をブレンドした原酒をフランス・アリエ産のオーク樽で熟成。麦焼酎由来の香ばしさも。  
720ml 40% 4,200円

紅乙女 耳納蒸留所  
CASK No.820  
7年熟成のシングルカスク焼酎。本格麦焼酎をフランス・リムザン産のオーク樽で熟成。甘いバニラ香とまろやかな口当たり、華やかな香りの余韻。  
720ml 40% 4,200円

紅乙女 耳納蒸留所  
CASK No.1120  
4年熟成のシングルカスク焼酎。減圧と常圧蒸留の麦焼酎をブレンドした原酒をフランス・アリエ産のオーク樽で熟成。香ばしさの中に甘いバニラ香も。  
720ml 40% 3,800円

### 963と出会うお店

#### すき焼・しゃぶしゃぶ 京香 #008



「963は地元のウイスキーとお薦めすることが多いですが、ネーミングや味などが産を和ませてくれることもあります」。最近「963 Kyoka オリジナルハイボール」も評判を呼んでいるそうです。

#### 創業135年の老舗で美味と美酒、大切な時間を

明治17(1884)年創業。老舗の格式と風情を兼ね備えた店では、家族や友人との楽しいひとときや、ビジネスや結婚などの大切な席まで、美味しい食事と忘れがたい時間を提供してくれます。地元産を中心に厳選した黒毛和牛のすき焼、しゃぶしゃぶ、彩りも鮮やかな会席料理、さらにステーキなどを楽しみることができます。日本酒やワイン、焼酎、ウイスキーなど豊富な酒類を揃え、料理との相性も大切にしています。

すき焼・しゃぶしゃぶ 京香  
郡山市長者1丁目3-20 TEL 024-932-0220  
営業時間 11:30~14:00、17:00~22:00  
定休日 毎週日曜日、祝日



# KURASU\_alpha

Lifestyle zine

おいしい日常、伝えます。

2019

美味を企てる

vol.008



「暮らすα展」開催  
11月20日(水)~11月26日(火)  
うすい百貨店1階中央ホール



### cover story

#### おいしい時間、ここから aestheticism

JR黒磯駅から徒歩2分。フードスタイリストの高橋みどりさんが営む「タミゼクロイン」に隣接した住居スペースにあるキッチンには、高橋さん自身が気に入ってずっと使っている鍋や道具、そして国内外の新旧とり混ぜた様々な器が積まれています。無造作に積まれているようで、そこには高橋さんなりの秩序と心地よさが感じられます。朝はお湯を沸かすことから始まるという高橋さんの生活。キッチンは1日が始まる場所です。

「おいしい」を楽しむために...

KURASU\_alpha 美しい日常、伝えます。

高橋さんは、自らを「食いしん坊」と称します。30才でケータリングの仕事をはじめ、その器や取り合わせが認められてスタイリングの世界へ入り、ずっと食にまつわる仕事を続けてきた今、高橋さんにとって「食」はライフワークといえるものとなりました。「もともと料理が得意だったわけではないんです。ただ、食べるのは好きで、初めて就職した大橋歩さんのところでは、遅い時間となった面接に食事が出て、きれいにおいしそうに食べるという評価で採用になったと聞きました(笑)。また、ケータリングと一緒に始めた船田キミエさんは私が心酔した居酒屋の女将さんであり、料理の師匠。出汁の取り方や野菜の切り方など、いちから学びました」。

そんな高橋さんは、12年前から東京と黒磯の2拠点生活を始めました。「きっかけは夫の実家に帰省した際に見つけた駅前の古い建物。元タクシー会社の倉庫だったという建物に手を加え、週末を過ごす住まいを作っていたのですが、倉庫部分を私の店にしたらということになり…」そして、オープンしたのが「tamiser kuroiso (タミゼクロイソ)」。

トバック、籠、食材などが並びます。「東京ではスタイリストとして主に本などの仕事をしていましたが、ここでは直接人と接して伝える。方法は違いますが、どちらも食の魅力を伝える仕事です」。店は毎週日、月曜の2日間のみ営業ですが、東京をはじめ全国各地から高橋さんのファン、そして高橋さんが提案する物を求めたくさんの方が訪れます。

黒磯では「まっとする時間」を過ごしているという高橋さん。「直売所で新鮮な野菜を買うのが楽しみ。焼きたてのパン、さらにチーズもおいしい。オープンなキッチンで料理をしていると、いつの間にか近所の友達が集まってくることも少なくないといいます。「こちらでは、そんなに面倒な料理はしません。おいしい野菜をいただいたから今日はこれを食べようとか、お肉はシンプルに焼いて大皿にドンとか。肉焼きはもっばら夫の仕事、料理を作りながら飲み始めて、じゃあ、次はこれにしようかと、決まり事はまったくありません」。お酒も料理によってさまざまなものを楽しむのが高橋さん流。東京の友人がおすすめのワインを携え遊びにくることもあるそうです。「この料理にはこのワイン、今日の料理には純米酒などと、料理との相性を考えるのも楽しいんです」。最近ではナチュラル



## 誰よりも食を楽しむ「食いしん坊」の伝道師

tamiser kuroiso  
高橋みどりさんを訪ねて

手掛けた料理本は100冊超、  
フードスタイリストの第一人者として  
長年活躍してきた高橋みどりさん。  
10年前には黒磯に自身の店を開店。  
食の魅力を発信し続ける高橋さんに  
仕事や生活などについてお聞きしました。

高橋みどり  
東京都出身。女子美術大学短期大学部で陶芸を専攻後、テキスタイルを学ぶ。大橋歩事務所スタッフ、ケータリング活動を経て1987年にフリーとなり、主に料理本のスタイリングを手掛ける。著書に「うちの器」(メディアファクトリー)、「伝言レシビ」(マガジンハウス)、「ヨーガンレールの社員食堂」(PHP 研究所)、共著に「沢村貞子の献立日記」(新潮社とんぼの本)など。自らのライフスタイルも雑誌やメディアで紹介されている

tamiser kuroiso (タミゼクロイソ) 栃木県那須塩原市本町 3-13 0287-74-3448 <http://tamiser.com> 営業時間 毎週日・月曜日 13:00~18:00

※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となります。 ※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。

ワインを楽しむことが増えたといいます。

「毎日の食の時間を楽しみましょう。リラックスして味わう我が家での食事が一番」高橋さんは言います。「それには、自分が家で食べてほしい料理は何だろう、自分が好きな器はどんなものだろうと。自分の好みをきちんと知ることが大切です。好みの料理によって、汁物が多ければ鉢状の器、炒め物なら平らな器と、ほしい器の形状が見えてきます。誰かの真似をした器を買ったところで、自分の好きな料理には似合わないかもしれないし、使いづらいかもしれません。自分に似合う洋服を選ぶように、もつとのびのびと自分好みの器を探しましょう。さらに、日頃つい手取る、使いやすいと思う器のサイズをいくつか把握しておくことも、器選びのコツの1つだそうです。「取り皿はこのサイズと覚えておけば、いろいろな色や柄が集まっても統一感が保たれます。洋服揃えと同様に無地のベーシックなものがあれば、時にはそこに個性的なものを1つ加えるだけで、いつもと違う楽しい食卓にもなります。楽しい気分は、おいしさに繋がります。そして、おいしい食の時間は、明日へのエネルギーにもなります」。

黒磯の店で生まれた縁で、高橋さんは今、毎年田島祇園祭の料理づくりをお手伝いしているそうです。「ものすごい手間をかけ、昔ながらのもてなし料理を作る。改めて“食”の持つ意味の深さに気づかれます。東京出身の高橋さんにとって、田島は新たな故郷といえるかもしれません」。

さまざまな縁や出会いを経て、フードスタイリストとして「食いしん坊道」を買ってきた高橋さん。これからはさまざまな形で食の魅力を伝えていきたいと話してくださいました。



「おいしい時間」(アノニマ・スタジオ) 器や料理だけでなく、高橋さんが大切にしている時間を、写真とエッセイ、そしてレシピも少し加えてまとめた1冊 1,800円



1. 黒磯では、大皿にシンプルな料理を盛り付けることが多いという 2. 高橋さんがプロデュースして、富山在住のガラス作家ピーター・アイビー氏の工房で制作した日常使いの器「KOBBOシリーズ」。グラスや皿、ポウルのなど、シンプルで使い勝手の良さそうなガラス器が揃う 3. 店では高橋さんが選んだ本や器、食材などが、それぞれストーリー性を持って陳列されている 4. コナラの木が茂る店の外観。友人が集まり、屋外でBBQをすることも

## 自然に寄り添った味わいのオーガニックワインで食卓に彩りを

健康志向だけでなく個性や味も人気

「オーガニックワイン」とは、有機農法で栽培され、オーガニック認証を受けたブドウを使って作られたワインのこと。世界各国に存在する認証機関が、それぞれが定める基準に達している生産者を証明するもので、ブドウの栽培過程だけでなく醸造過程を重視する機関もあります。日本では、農林水産省から認定を受けた「オーガニック認証センター(OCC)」が代表的ですが、日本以外の各国にあるオーガニック団体や認証マークには以下のようなものがあります(一挙)。

- ユーロリーフ…EUで定められた有機農業規則に従って栽培された農産物を示す
- ECOCERT…フランスに本拠地を置く世界最大級のオーガニック認証機関
- SOHISCERT…スペインに設立されたオーガニック農法の農産物を認定する国際機関

オーガニックワインは、一般的なワインよりも農業や化学肥料の使用を抑えて栽培されたブドウを使って作られます。また、添加物も少なく、自然なブドウの味わいを残したものが多く見られます。ブドウの品種や醸造所によって異なる個性を味わうことができると、ファンも増えています。



ほのかな苦味が引き締め、  
バランスの良い仕上がりに

ボデガス・アルスピデ  
アルダレス  
オーガニック ブランコ



トロピカルフルーツのアロマに次いでハーブ香が現れる。フレッシュでフルーティな味わいと程よい酸味、さらにほのかな苦味がフランスの良い仕上がり。750ml 白・辛口 1,240円 原産国：スペイン 三国ワイン(株)

豊かな果実味にほのかな  
スパイスのニュアンス

ボデガス・アルスピデ  
アルダレス  
オーガニック ティント



甘く優しいアロマに加え、わずかにスモーキーな香りも。豊かな果実味にほのかなスパイスのニュアンスがアクセントとなり、心地よい余韻が長く続く。750ml 白・辛口 1,240円 原産国：スペイン 三国ワイン(株)



豊かで繊細な香りと  
バランス良い味わいの発泡酒

オーストリア ガジヤンドレ プロセッコ DOC  
トレヴィーゾ オーガニック



淡い麦わら色の発泡酒。ゴールデン種のりんご、白桃、アカシアの花を思わせる豊かで繊細な香りと、フルーティながらコクのある味わい。750ml 白・発泡・辛口 2,500円 原産国：イタリア (株) オーバーシーズ

## 「暮らすα展」開催決定!

ライフスタイル提案イベント「暮らすα展」をうすい百貨店にて開催いたします。季刊誌「KURASU\_alpha」掲載商品のご紹介、食とお酒の楽しみ方のご提案、今回の紙面でインタビューさせていただいた高橋みどりさんのトークショー(11月23日(土))なども予定しています。日時 11月20日(水)~11月26日(火) 会場 うすい百貨店1階中央ホール