



#### 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。  
※一部取り扱いのない商品もございます。

開成屋 検索



#### 編集部おすすめのおいしい飲み方 963の ホットウイスキーティー



「963 赤ラベル」(20ml)をグラスに入れ、温かい紅茶(180ml)を注ぎ、適量の砂糖を加える。



お好みのセミドライフルーツを乗せて完成。香りを楽しみながらリラックスできる一杯です。  
●今回使用したセミドライフルーツは須賀川市のワタスイ様のものです。  
株式会社ワタスイ F2R 事業部  
<http://f2r-w.com>

#### Information

##### 福島県南酒販のお歳暮カタログ 2018

- 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30回 NBA 郡山支部 クリスマスカクテルパーティー

2018年12月3日(月)

18:30 開場、18:45 開演

場 所：郡山ビューホテルアネックス

4F 花勝見の間

入場料：前売り 5,500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、抽選会他、会場では 963 のハイボールやカクテルもお楽しみいただけます。

問合せ先  
日本バーテンダー協会 郡山支部加盟店まで

##### ウィンターフェスタ IN KORIYAMA 2019 第23回新酒まつり

2019年2月7日(木) 18:30~20:00

場 所：郡山ビューホテルアネックス

4F 花勝見・山桜の間

入場料：前売り 4,000円 当日 4,500円(各税込)  
荒しぼりの実演と試飲、郡山オリジナルの日本酒カクテル「雪の舞」をはじめとした新たな日本酒カクテルの提案、ステージショーや抽選会など。地元食材や郷土料理も味わえます。

問合せ先  
ウィンターフェスタ IN KORIYAMA 実行委員会  
TEL.024-921-2610

<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 12 月 1 日

発行人：山口哲行 発行：福島県南酒販株式会社 福島県郡山市字茨根屋敷 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：畠山久美 進行管理：加藤敏一(ケイインシイ株式会社)  
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税別になります。 ※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



# KURASU\_alpha

Lifestyle zine

おいしい日常、伝えます。

2018

Win! Win! Winter

vol.005

photograph by Tsukada Naohiro



#### cover story

##### はい、チーズ!

##### cheesegenic

「これこそ〇〇の醍醐味!」というように、「醍醐味」という言葉はそのものの持つ真の味わいといった意味で使われます。実は、醍醐味の「醍醐」は、平安時代に皇族や貴族に食されていた乳製品のこと。牛乳を煮詰めて熟成させるチーズのようなもので、乳→酪→生蘇→熟蘇→醍醐の段階を踏んで作られたそうです。つまり、醍醐こそ最上! というわけで「醍醐味」という言葉が生まれたとか。暖かい部屋でお気に入りのチーズとお酒。正に、冬の醍醐味かもしれませんね。





# 至福の ペアリング

チーズ×○○○  
チョコレート×○○○  
あなたならどんなお酒を選ぶ？  
王道？それとも意外性？  
ペアリングの可能性は無限

最近、「ペアリング」という言葉を耳にしませんか。  
ペアリングとは、お酒と相性の良い食材や料理との組み合わせのこと。  
似たようなテイストのお酒と料理を合わせたり、あるいは違う個性を持つマッチングを試みたり。さらに別の食材や調味料を加える「トリプリング」というスタイルも生まれているそうです。  
まずは、この冬お薦めのペアリングをKURASU\_alpha編集部からご紹介。  
パーティーなど、人の集まる機会も多いこの季節。どうぞ、素敵な食卓を。

掲載のお酒は、「オンラインショップ開成屋」で取り扱っております。



**ペラヴィスタ フランチャコルタ アルマ・グラン・キュヴェ・ブリュット**  
ミラノ・スカラ座のオフィシャル・サプライヤーにも選ばれているイタリア最高峰のワイナリーから生まれた高品質のスパークリングワイン。きめ細かな泡と程よい果実味、美しい酸と、完璧に調和された極上の逸品です。  
750ml alc.12.5% 5,000円(エノテカ株式会社)

**IMA チーズ工房 ゆきやなぎ (塩入り)**  
元気な牛のフレッシュミルクで作ったチーズは、独特の弾力と柔らかさを持った食感が特徴です。チーズでありながら、新鮮なミルクの甘さがしっかりと伝わります。そのままで、あるいはオリーブオイルをかけても。  
150g 塩入り 770 円、塩なし 670円(各税込) (那須高原今牧場チーズ工房)

宴の始まりは爽やかに  
キレのよいスパークリングワインの泡に  
フレッシュなチーズが溶けていく



**純米大吟醸原酒 開成**  
蔵人が丹精込めて醸しあげた純米大吟醸の原酒。華やかな香りと豊かな味わい、スツクリとした後味の心地よい飲み口が楽しめます。ぜひ、キリリと冷やして味わってください。  
720ml alc.17% 5,000円 (笹の川酒造株式会社)

**IMA チーズ工房 りんどう**  
自家生乳で作ったチーズを約40日間熟成させて作られるウォッシュタイプ  
のチーズです。クセが少なく、濃厚なミルクの風味とココのある味わいが楽しめます。程よい塩味で、そのままカットしてどうぞ。  
100g 620円 (税込) (那須高原今牧場チーズ工房)

大吟醸を楽しむ 醍醐味  
塩味の効いたバランスよいチーズを  
華やかな香りの純米大吟醸原酒で



**奥の松 あだたら吟醸**  
ふくよかで爽やかな香り、なめらかな口どけで、冷やがおすすめの吟醸酒です。インターナショナルワインチャレンジ(IWC)2018において、日本酒部門の最優秀賞である「チャンピオン・サケ」を受賞。  
720ml alc.15% 1,000円(奥の松酒造株式会社)

**IMA チーズ工房 みのり**  
優しいミルクの味わいを感じられる、2ヶ月熟成のセミハードチーズです。クセがなく食べやすいのでカットしてそのまま、あるいはグラタンやピザにのせて温めるのもおすすめです。  
100g 670円 (税込) (那須高原今牧場チーズ工房)

やさしさ二乗のペアリング  
すーっと飲みやすい吟醸酒が  
クセのないチーズを包み込む

話題の受賞酒



**コナンドラム・レッド**  
カリフォルニアで最も歴史ある家族経営のワイナリーの一つが醸す、高品質のブレンデッドワインです。使用品種やブレンド比率は非公開。単一品種では味わえないリッチで深い味わいが楽しめます。  
750ml alc.15.2% 3,500円(エノテカ株式会社)

**IMA チーズ工房 しのめ**  
熟成中に2日に1回塩水で表皮を洗うという、正に手塩にかけて作られるウォッシュチーズです。もっちりした食感と柔らかな香り、適度な塩味で、クセのないスタンダードな味わいのチーズです。  
100g 740円 (税込) (那須高原今牧場チーズ工房)

チーズ×赤ワインは鉄板  
風味豊かなスタンダードなチーズは  
飲み口のよい赤ワインと



**昔ながらの酒槽しぼり 大吟醸原酒**  
酒造好適米「山田錦」を40%まで磨き、丁寧に仕込んだ大吟醸の原酒です。すべての工程が厳寒の中手作業で行われ、搾りの工程では昔ながらの「酒槽(フ木) 搾り」を採用。柔らかな香りとめらかな味。  
1500ml alc.17% 7,000円 (笹の川酒造株式会社)

**IMA チーズ工房 茶臼岳 ※5月～11月限定**  
良質な山羊のミルクで作られた熟成チーズです。とろけるような舌触りと上品な風味で、「また食べたい」とリピーターも多いとか。JAL国際線ファーストクラス機内食に採用されたこともあります。  
180g 2,060円 (税込) (那須高原今牧場チーズ工房)

日本酒の懐の深さを感じます  
風味豊かな山羊の熟成チーズを  
原酒の力強さが受け止める



**2018 ふくしまビーズパークリングワイン**  
福島市飯坂産の川中島白桃 100%使用のスパークリングワイン。くだもの王国福島ならではの、香り豊かでフレッシュな果実の味わいが楽しめます。やさしい甘みと桃の香りはデザートにも合います。  
750ml alc.8.5% 1,648円 (株式会社高畠ワイナリー)

**IMA チーズ工房 朝日岳 ※5月～11月限定**  
山羊乳から作られたフレッシュチーズですが、なめらかな舌触りで、臭みがないので、山羊チーズは苦手という人にもおすすめです。クリームチーズのようにパンやクラッカーにのせて、ハチミツやジャムをかけて。  
200g 1,080円 (税込) (那須高原今牧場チーズ工房)

まるでスイーツを楽しむように  
ふんわり優しい山羊ミルクの風味を  
甘くフルーティーなワインで



※2018 ふくしまビーズパークリングワインは、パッケージが一部変更となります。



**ブレンデッドウィスキー 963 21年**  
多彩なモルト原酒を厳選し、長期貯蔵したグレーン原酒とブレンド後、樽でじっくり熟成させました。芳醇な香りと奥深い複雑な味わいは、通好みの逸品です。  
700ml alc.58% 18,000円 (福島県南酒販株式会社)  
※2019年1月1日出荷分より値上げ致します。20,000円

**富久栄珈琲 フォンダンショコラ**  
カカオ豆の仕入れから焙煎、形成まで一貫して行う「ビントゥーバーチョコレート」と上質なバター、卵、砂糖のみで作られた完全無添加のフォンダンショコラ。カカオ豆本来の風味が味わえる大人のケーキ。温めるのもおすすめ。 2,500円 (富久栄珈琲)

香り高い大人の甘味  
濃厚チョコレートケーキは  
ウィスキーの香りとともに



KURASU\_alpha 美味しい日常 提案です。

## IMA CHEESE FACTORY

那須ならではの美味しいチーズを

那須高原今牧場チーズ工房 高橋雄幸さん

今や、JAL国際線ファーストクラスの機内食にも採用され、国内外でのさまざまな賞を受賞するなど、その確かな味が認められる「今牧場チーズ工房」のチーズ。原料となる牛や山羊のミルクは、同じ敷地内の牧場から直接工房へ。朝搾乳したミルクが、数時間後にはフレッシュチーズになるという、牧場ならではのチーズ作りが行われています。他にセミハードやウォッシュチーズ、熟成チーズなど、新鮮で濃厚な味わいのチーズは、全国のチーズファンの注目を集めています。ドイツやイタリア、北海道でチーズ作りを学んだご夫婦が目指すのは、より高品質で美味しいチーズ。そして、那須高原を開拓し、牧場を開いた先人達の思いを大切に、地域の活性化にも繋がりたいと言えます。

高橋雄幸さん、ゆかりさん夫妻。  
チーズは、工房の一角にある  
ショップやネットで購入できる



那須高原 今牧場チーズ工房  
栃木県那須郡那須町大字高久甲 5898  
営業時間 10:00～17:30 (冬季～17:00) 定休日 水曜日  
TEL.0287-74-2580 http://www.cheesekobo.com/

## FUKUEI COFFEE coffee beans roastery

高品質を追求する  
スペシャルティコーヒー専門店

富久栄珈琲

栽培国での栽培管理、収穫、生産処理、選別、そして品質管理までが適正に行われ、欠点豆の混入が少ない豆は「スペシャルティコーヒー」と呼ばれ、実は、日本では5%程しか流通していないとか。「富久栄珈琲」ではそんな希少なスペシャルティコーヒーのみを、それぞれの豆にベストな焙煎具合で、焙煎したての新鮮な状態で販売しています。さらに、厳選したプレミアムカカオ豆とオーガニックシュガーを使ったビントゥーバーチョコレートや焼菓子などのスイーツ、ジェラートも人気。手土産やギフトにもおすすめです。



自家焙煎 富久栄珈琲 本店  
郡山市亀田 1-51-19  
TEL.024-953-7035  
営業時間 10:00～19:00  
定休日 水曜日、第3火曜日  
富久栄珈琲 うすい店  
郡山市中町 13-1 9階  
TEL.024-983-3601  
営業時間 10:00～19:00  
(ラストオーダー 18:30)  
定休日 1月1日(元旦休業)

※本価格は参考小売価格です。 ※本誌掲載の表紙価格は原則税別になります。 ※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。