

もっと! 地酒の会

第4回定例会

こし いそ
日本酒提供元 株式会社 越の磯

福井県産米を福井県人が醸す、福井の地酒

蔵元概要

明治42年に福井県の越廼村(こしのむら)にて創醸し、戦後になって現在の場所である、福井市内に移転しました。越前海岸沿いの磯辺の村、越廼村の酒という事が「越の磯」という銘柄の由来の一つになっています。創醸の地である越廼村は、平成の市町村大合併により、福井市と合併してしまい、残念ながら村の名前は無くなってしまいました。この事を惜しみ、村の名前が商品名として残るようにと、銘柄を「越の磯」から「越廼磯」へと変更いたしました。



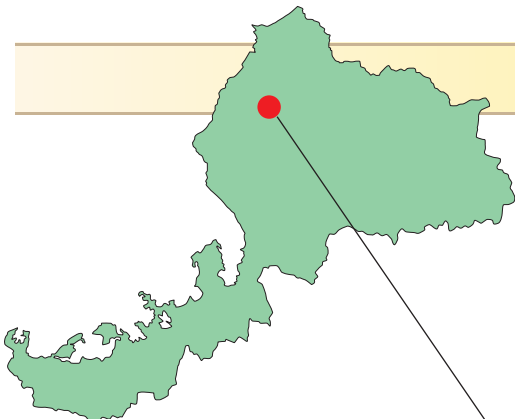
会社名	株式会社越の磯
住所	福井県福井市大宮5-8-25
TEL	0776-22-7711
FAX	0776-24-0237
HP	http://www.koshinoiso.co.jp/ http://www.j-brewery.com/
社長	磯見 邦靖
創業	明治42年(1909年)

7月中旬
オープン予定



酒造りの歴史

創醸百有余年、越の磯では蔵元が杜氏となり、酒造りから瓶詰め出荷まで、全ての作業を福井の人達で責任を持って行っています。福井県産米を福井県人が醸す、福井の地酒です。この日本酒造りの醸造スタッフで、平成10年から地ビールの醸造もスタートしました。ビールと日本酒では、原料も製法も全く違いますが、同じ醸造酒として通じる部分も多く、こだわりのビールを醸しています。やっと11年目を迎えた地ビール造りと、100年目を迎えた日本酒造り。どちらも大切にして醸して、お客様にお届けさせていただきます。



福井市

総面積の約半分を山林が占め、海岸部を除く全域が九頭竜川水系流域にあり、本流を含む三大河川が合流する地点から東側の南北に平野が広がる。戦国時代の武将柴田勝家の北ノ庄城から城下町として形成しはじめ、江戸時代に福居、福井と地名を変えた親藩統治を経て、現在もお県政の中心として福井城天守閣のあった場所に福井県庁がそびえ立つ。

福井の酒造り

あまり知られていませんが、福井県は酒造用米の産地です。特に「五百万石」という酒米品種が多く作られていて、その作付面積は新潟県に次いで全国で2番目の多さとなっています。他にも「山田錦」や「神力」、福井県で新たに開発した「越の雫」という酒米なども作られています。これらの地元産の酒米を贅沢に精米して磨き、雪国福井の清らかな水と空気とで醸している福井の酒はまさに地産地消の酒といえるでしょう。福井県全体の人口が約80万人に満たないにも関わらず、酒蔵が30数蔵もある事が、日本酒の醸造に適している地域である事を証明しているかと思えます。その味の特徴は、やや辛口で、しっかりと旨味があり、冷やでも燗でも楽しめる。それが福井の地酒です。

豆知識

「コシヒカリ」の発祥の地は新潟と思われがちですが、実は福井です。福井県の農業試験場で開発されました。コシヒカリの「コシ・越」は「越後(新潟)」ではなく、「越前(福井)」の「コシ」なのです。

地酒紹介

越前 夏の酒 純米大吟醸生酒

アルコール度	14.5	甘 ・ 辛	やや辛口
酸 度	1.2	日 本 酒 度	+2
原 材 料 名	米・米こうじ	アミノ酸度	1.1
麴 米	越の雫(福井県産)	精 米 歩 合	50%
掛 米	100%使用	酵 母	協会14号
商 品 特 徴	地元福井県産の酒造好適米を100%使用した、やや辛口の純米大吟醸酒。一度も加熱殺菌していない本物の生酒ならではの、フルーティーでスムーズな口あたり。食中酒としてお楽しみいただける、ライトな飲み口のお酒です。		



容 量 300ml・720ml

越の磯 純米吟醸無濾過原酒

アルコール度	17.5	甘 ・ 辛	やや辛口
酸 度	1.4	日 本 酒 度	+2
原 材 料 名	米・米こうじ	アミノ酸度	1.3
麴 米	越の雫(福井県産)	精 米 歩 合	50%
掛 米		酵 母	協会14号
商 品 特 徴	酒蔵で働く蔵人しか味わう事が出来ない旨さを、低温の酒蔵で保管し、封じ込めました。やや辛口でやや濃厚な旨味のあるお酒です。濃厚なしっかりとした味わいですので、焼肉や煮魚などの味わいの深いお料理と良く合います。		



容 量 720ml

いちごいちえ 一期一会 純米大吟醸 木箱入り

アルコール度	16.5	甘 ・ 辛	やや辛口
酸 度	1.2	日 本 酒 度	+3
原 材 料 名	米・米こうじ	アミノ酸度	1.1
麴 米	山田錦(兵庫県産)	精 米 歩 合	40%
掛 米		酵 母	協会14号
商 品 特 徴	蔵元杜氏が精魂込めて仕込んだ純米大吟醸。やや辛口で十分に熟成されたまろやかな旨味と、穏やかな香り特徴です。食前酒または食後酒として、お酒単独でも十分にお楽しみいただけます。		



容 量 720ml

スペシャル

とき 刻がさね 十年熟成 純米原酒

アルコール度	18.5	甘 ・ 辛	やや辛口
酸 度	1.5	日 本 酒 度	+5
原 材 料 名	米・米こうじ	アミノ酸度	1.5
麴 米	五百万石	精 米 歩 合	65%
掛 米	(福井県産)	酵 母	協会14号
商 品 特 徴	IWC(インターナショナルワインチャレンジ)のSAKE部門の古酒カテゴリーにおいて、金賞を受賞したお酒です。地元福井県産の酒造用米「五百万石」を100%使用し純米酒の原酒を、冷涼な酒蔵内にて10年間じっくりと貯蔵し熟成させました。		



容 量 720ml

地酒紹介 <越前福井ビール>

ピルスナー

下面発酵ビール・アルコール約5%

チェコのピルゼン地方発祥。喉ごしが良く、黄金色にかがやき、雪のように白くきめ細かい泡を持つのが特徴です。ドイツにて発達し国産大手メーカーの生産するビールのほとんどがピルスナーの派生になります。



アンバーエール

上面発酵ビール・アルコール約5%

英国の代表的ビールの一種であるエールを基本とし、焙煎モルトによるアンバー（琥珀色）とコクが特徴です。フルーティな香りと甘みがあり、現在、北米の地ビールを中心に造られているタイプです。



ダークエール

上面発酵ビール・アルコール約5%

英国の代表的ビールの一種であるエールを基本とし、焙煎モルトによる濃褐色で、コクと芳醇な香りが特徴です。カラメルの香りが印象的な味わい深いビールです。



香港で
「日本一のビール」
に選ばれました！

（日本経済新聞）

