

長野県産品EC

送料無料で、お買い得キャンペーン

自社サイト・各種ECサイトでは



楽天・Yahoo! では



期間 2022年12月27日(火)まで

楽天: 第1期 8月31日(水)まで

第2期 9月12日(月)～10月14日(金)

Yahoo!: 第2期 9月1日(木)～11月1日(火)

送料無料キャンペーン: 各社で期間は異なります

県内500社以上の産品がECサイトでお得に購入できるキャンペーンを開催中。各社のサイトでは送料が無料に! 楽天・Yahoo! では1,000円クーポンが利用可能に! この機会にぜひ長野県産品をお買い求めください。

詳しくはこちら



信州の山小屋応援プロジェクト 第3弾

雄大で多様な表情を持つ信州の山岳での登山が安全に楽しめるよう、山岳の自然を守り、登山道の維持管理を最前線で担う山小屋を応援するクラウドファンディング型の寄付を募集中。皆様からのあたたかいご支援をよろしくお願いします。



期間 9月30日(金)まで

目標金額 2,000万円

使い道 山小屋に均等に配分し、登山道の維持管理、山岳の環境保全、新型コロナウイルス感染症防止対策などに活用

詳しくはこちら



各地で長野県産品を特別販売

東京、愛知、兵庫など各地で長野県ならではの旬の果物や特産品などを販売するイベントを計画中です! お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

東京都	期間	9月7日(水)～13日(火)
	場所	玉川高島屋地下1階
	期間	9月21日(水)～27日(火)
愛知県	場所	伊勢丹新宿店地下1階
	期間	9月14日(水)～20日(火) (信州ぶどうフェア)
	場所	ジェイアール名古屋タカシマヤ地下2階
兵庫県	期間	9月26日(月)～27日(火) ※予定(道の駅「蔵」販売会)
	場所	久屋中日ビル1階
	期間	8月16日(火)～21日(日)
	場所	信州上高地あずさ珈琲 ららぽーと甲子園店

日本ワインコンクール2022

NAGANO WINEが最多金賞受賞!

7月26日(火)に結果が発表された「日本ワインコンクール2022」において、長野県産ワイン(NAGANO WINE)が12部門中5部門で最高賞を受賞するほか、全国で最多となる12点が金賞を受賞。年々躍進するNAGANO WINEをぜひお楽しみください。



詳しくはこちら



夏りんご「シナノリップ」出荷開始!

8月から12月の長きにわたって様々な種類のりんごの「旬」が続く長野県。県オリジナル品種の夏りんご「シナノリップ」の出荷が始まりました。酸味と甘みのバランスが夏にぴったりな夏りんごを食べて、長野県のさわやかな風を感じてみませんか?



詳しくはこちら



長野県産品EC
あなたを“つなぐ”情報マガジン



2022.9

vol. 89

令和4年8月15日発行

しあわせ信州

TAKE FREE 毎月15日発行

発行: 長野県

長野県のヒト・コト・モノと
あなたを“つなぐ”情報マガジン

vol. 89
2022.09
令和4年8月15日発行

TAKE
FREE



その1 - 香りから広がる長野の自然豊かな風景と余白

その2 - シラカバが心地よく香る 森を感じるクラフトジン

里山のクラフトジン

【執筆者】(一)社長野県観光機構 酒師 玉岡 あずみ

秋の日本酒といえば、ひやおろし。長野県の酒蔵では9月9日の重陽の節句をひやおろし解禁日とし、季節の変化を地酒と共に愉しむ提案をしています。

日本酒は通常、搾った直後と出荷前の2回火入れと呼ばれる加熱処理を行います。火入れを1回も行わない「生酒」や、火入れを出荷前に1回だけ行う「生貯蔵酒」等もありますが、ひやおろしは、搾りたての新酒を一度だけ火入れし夏を越して出荷する「生詰酒」です。2度目の火入れが行われないことで、瓶内で少しずつ熟成が進みます。買ってすぐとしばらく保管した後、あるいは抜栓した直後と2時間後でも、柔らかく変化していく味わいを楽しめるのが特徴です。夏の間にじっくり熟成してから出荷されるので、お酒の角が取れたやわらかい口当たりとなります。

地域に根付いた小さな酒蔵が多数ある長野県、県内ほぼすべての酒蔵で、その土地ごとの秋の味覚にあうようひやおろしが醸造されています。そのため、種類も味わいも多種多様。フレッシュさが際立ったものから滑らかな飲み口のものまで、気分や食事に合わせて色々選ぶことができます。少しづつ夜が長くなるこの時期に、ゆっくりとひやおろしを楽しんでみませんか?



長野県産品コラム





香りから広がる長野の自然豊かな風景と余白

芙蓉酒造協同組合 6代目蔵元 企画開発部長
たかのり
依田 昂憲さん



今、素材や製法にこだわって少量生産される個性豊かな“クラフトジン”が世界的なブームです。ジュニパーベリー（ねずの実）を使用する等の共通認識はあるものの明確な定義はなく、日本でも独自のジンが誕生。2020年の国内出荷量は195万リットルと前年から5割増しで、輸出金額も74%増。従来のジンとは一線を画す新ジャンルのスピリッツとして存在感を増しており、地域に根ざした酒蔵でも製造されています。

長野で注目を集める造り手のひとつが、佐久市の酒蔵「芙蓉酒造協同組合」。先代の頃より、全国各地の特産品を使った焼酎の委託醸造を手がけ、坂城町のねずみ大根や小布施町の栗など、地域性を色濃く感じる農産物の焼酎も製造してきました。多様な素材と向き合ってきた醸造経験と、自社の酒類を生かした発展性のある独創的な酒造りができないか。そう考えた6代目蔵元の依田昂憲さんが開発に乗り出したのが、酒粕を蒸留して作る粕取焼酎を使ったクラフトジンでした。

「あらゆる原料が使えるのがクラフトジンの利点。世界的に

- 1 イメージした風景は、怪しげで探りたくなるような好奇心に駆られる長野の夜の森。ボトルなどビジュアルイメージでも夜らしさを表現した。「東京ウイスキー&スピリッツコンペディション(TWSC)2022」では焼酎ベースの国産ジ部門で最優秀賞を受賞。500ml 6,600円。
- 2 天然のボタニカルを中心に使用し、ベーススピリッツにすべての素材を投入し蒸留するロンドンドライジタイプの製法にこだわる。素材選びを通じ、「普段、何気なく風景として見ていた地元の山や森の中に新たな発見や刺激がたくさんあり、改めて地域の魅力に気づいた」と話す依田さん。
- 3 ジュニパーベリー、コリアンダー、カルダモン、セージ、アンジェリカルート、リコリス、クローブに、地域性を表現するりんご、クロモジ、熊笹、青実山椒の11種のボタニカルを使用。複雑でスパイシーな味わいと興行きが広がる。

ジンとは？

EJの定義によると、ジュニパーベリーの香りが主となる37.5%以上の農作物由来の蒸留酒のこと。一般的には数種類のボタニカル（香草や薬草類）が使用され、世界4大スピリッツの一つに数えられている。ジンとトニックウォーターにライムやレモンを添えるジン・トニックが代表的な飲み方。

市場が熱を帯びているジンは、当社が培ってきたノウハウが活用できると思ったのです

縁あって日本のクラフトジンの第一人者・三浦武明さんに出会い、多くの仲間の協力も得てプロジェクトを推進。目指したのは、地域素材を使いつつも、ジン本来のおいしさの追求です。

「世界中で愛されるジンの文化に敬意を表し、ジュニパーベリーを中心に据えつつ、私が長野らしさを表現できると感じた素材をオンしていきました」

地域の森に入って見つけたクロモジや山椒、熊笹などに、粕取焼酎の吟醸香を生かすりんごも加え、何百回も試行錯誤。構想から3年後、2020年に誕生したのが、11種のボタニカルを使ったクラフトジン「YOHAKHU(ヨハク)」です。

「ジンは『香りの酒』と言われますが、対してクラフトジンは『風景の酒』だと思っています。香りでいかに地域を表現するか。『封を切った瞬間に長野の風景が目に浮かびました』とメールが届いた時はうれしかったですね」

伝統の技術と素材や人との出会い、佐久市の自然環境とチャレンジ魂。そこに“余白”が生み出す創造性も加わったクラフトジンが、長野の酒造りの可能性を広げています。



シラカバが心地よく香る森を感じるクラフトジン

黒澤酒造株式会社 杜氏

黒澤 洋平さん



北ハケ岳の麓、佐久穂町の八千穂高原に広がる「日本一の美しさ」とも評される50万本ものシラカバ樹林。その恵みを生かした酒造りに取り組んでいるのが「黒澤酒造株式会社」です。酒の甘みを引き出すシラカバ樹液を樽熟成の焼酎に加えた商品の販売のため、2019年にスピリッツの免許を取得。この町唯一の酒蔵として、生活シーンを彩る多様な酒を醸すとの信条のもと、ジュニパーベリー以外は町内産のボタニカルを使った「黒澤 白樺ジン」を2020年に生み出しました。

「他地域から取り寄せられる素材ではつまらない。地のものとして自社の梅や桑の実、山椒の葉も加えましたが、やはりシラカバを使ったジンは唯一無二。樹液と葉も入れたことで、森の中で深呼吸しているような気分を味わえます」と杜氏の黒澤洋平さん。土地特有の素材を使って既存の枠にとらわれないユニークな酒造りで地域の魅力も発信しています。



- 1 「黒澤 白樺ジン」(500ml 3,300円)は「TWSC2022」の洋酒部門で金賞を受賞。焙煎した蕎麦の実を使った長野らしい「& SOBA GIN(ソバジン)」(720ml 2,750円)も販売。
- 2 使用されているボタニカルの一例。さまざまな素材を使うクラフトジン造りで蒸留酒の奥深さを実感しつつ「面白いお酒ができた」と黒澤さん。
- 3 シラカバの若葉は年数回、樹液は春の雪解けの時期に1週間から10日ほどかけて1,000～1,500リットルを採取。樹液は2000年よりボトリングして販売、町内のパン屋や菓子店でも使われている。

まだまだあります！

信州の素材にこだわったクラフトジン

長野県でも盛り上がりを見せるクラフトジンのムーブメント。
ご当地素材を使い、独自の香りや風味が楽しめるものが続々と誕生しています。



販売：(株)五千尺
製造：(株)仙醸

上高地クラフトジン

500ml 8,000円(税込)

「五千尺ホテル上高地」のソムリエが伊那市の酒蔵「仙醸」と3年をかけて完成。5つの信州産ボタニカルにこだわった、上高地の雄大な大自然と清涼感をイメージする味わいがグラスから溢れんばかりに広がる一本です。



販売：(株)高野総本店
製造：(株)仙醸

クラフトジン桜蔵

500ml 3,300円(税込)

全国屈指の桜の名所、伊那市・高遠城址公園のすぐそばに位置する「仙醸」が固有品種の桜「タカトウコヒガンザクラ」の葉を使って製造。国産米の蒸留酒をベースに、桜の甘く華やかな香りとなめらかな飲み心地を楽しめます。



養命酒製造(株)

香の森

700ml 4,950円(税込)

「養命酒製造」が造る、日本固有の香木・クロモジを主役にしたふたつのジン。「香の森」はクロモジの爽やかな風味を立たせるために100以上のボタニカルから18種を厳選し、クロモジの細枝、葉、太枝と調合。森のような重厚感のある風味とスパイスの甘い余韻が特徴です。「香の雫」は新緑の森をイメージし、クロモジの細枝を主軸に、柑橘やスパイスなど11種のボタニカルを使用。繊細で軽やかな風味が際立ちます。



養命酒製造(株)

香の雫

300ml 968円(税込)