



株式会社タゼン・森民酒造本家 飲食店向け体験会

出展ブランド

タゼン「仙臺銅壺」／ 森民酒造本家「森民」／ 穀町ビール「穀町エール」「穀町ミード」

慶長元年(1596年)に「職人の街・柳町」で創業した田善(タゼン)と
嘉永二年(1849年)に「醸す街・荒町」で創業した森民酒造本家。
仙台を代表する老舗企業2社が、2022年に新たなブランドを立ち上げます。

大正時代に全国で一世を風靡した「仙臺銅壺」の新たな酒器シリーズ
唯一仙台市内に残った酒蔵の仙臺杜氏が新たに手がける「森民」
荒町に隣接する穀町で新たに誕生したブリュワリー「穀町ビール」

仙台を代表する老舗とベンチャーブリュワリーの三者の商品を、
仙台都市圏の飲食店の料理人、オーナー、スタッフの
皆さま向けにご紹介いたします。

開催
日時

2022年

11月13日 日

13:00～17:00

入場
無料

開催
場所

森民酒造本家／
甘酒カフェ森民茶房

(宮城県仙台市若林区荒町53番地)



会場の駐車台数は3台分です。
仙臺銅壺と森民・穀町ビールとの調和を体感頂くためにも、是非とも会場
へは公共交通機関やタクシーなどをご利用下さい。

参加ブランド紹介



株式会社タゼン「仙臺銅壺」

伊達政宗に腕を見込まれた御銅師(おんあかがねし)・田中の善蔵が、慶長元年(1596年)に現在の大阪から宮城・仙台に招かれたのが、田善(現株式会社タゼン)の歴史の始まりです。当初は神社仏閣の装飾をつくるのが中心でしたが、時代が下るにつれ、庶民の生活に密着したやかんや鍋などといった銅製品「銅壺」をつくるようになりました。かつて人々に愛された「銅壺」をタゼンが今風にアレンジし、現在に復刻したシリーズ「仙臺銅壺」から、今回新たに「酒器」シリーズをお披露目します。



■爛鍋

爛鍋壺は江戸時代後期、囲炉裏の余熱を活用して酒を温めるために生み出されました。仙臺銅壺「爛鍋」は、湯煎でゆっくりと酒を温め、日本酒本来の風味を楽しむための銅壺です。



■一人用爛鍋

お酒を湯煎でゆっくり温める「爛」は、温度帯によって大きく味わいが変わる日本酒の特長を活かし、旨味と香りを楽しむ日本の酒文化の象徴です。仙臺銅壺「一人用爛鍋」は、お酒を味、香りそして時間で楽しむ酒通のための銅壺なのです。



■徳利

仙臺銅壺の徳利は、口に向かって徐々にすぼまる形状。お酒の薫りを酒器の中に閉じ込めるため、日本酒にはもちろん、時にはワインのデキャンターにも最適で、醸造酒の華やかさを引き立てます。



■盃

仙臺銅壺では唯一、丸みを帯びた形状である盃「円」。大きく口径が開いた「平杯」は、徳利とは逆に香りを閉じ込めることはありません。銅特有の薄く鋭い感触で舌を刺激し、酒本来の香りと味を敏感に感じさせます。



■五角杯

銅器はお酒の本来の薫りと味を引き立てるため、喉越しで一気に飲むものよりも、ヴァイツェンやスタウト、IPAなどのエールビールやウイスキーハイボールなど、芳醇で濃厚な味わいを持ったお酒に最適です。



森民酒造本家「森民」

森民酒造本家は、嘉永二年(1849年)に初代民蔵が創業して以来、手造りの伝統を生かした酒造りを続けている仙台市内(若林区荒町)にある唯一の酒蔵です。

この度、173年の刻を重ね、よりお客様に喜んでいただける日本酒造りを志し酒蔵の大規模改修を行いました。創業時を知る梁を活かし歴史を継承しつつも、品質向上に寄与する建物へ生まれ変わりました。合わせて、森民酒造本家の新しい日本酒ブランド「森民」を販売開始いたします。



■森民/純米大吟醸

最高級の酒米を使った超淡麗な極上のお酒です。仙台杜氏の腕を極めた逸品をぜひお試しください。

【使用米】

宮城県一迫産 山田錦



■森民/純米吟醸

穏やかなフルーティー酒と爽やかな酸味のバランスをお楽しみください。食中酒にもおすすめです。

【使用米】

宮城県一迫産 蔵ノ華



■森民/純米酒

夏は冷、冬は爛など様々な場面であらゆる飲み方にマッチする定番のお酒です。創業以来の変わらない伝統の味です。



■森民/辛口純米

お米の豊潤な旨味とキレの良い辛口が予想以上にバランスの良い味わいとなりました。

【使用米】

宮城県一迫産 美山錦



■森民/にごり酒

とろっとフルーティーな甘口。爛につけると酒盗も満足する味わいに。デザートとの相性も抜群です。

【使用米】

宮城県一迫産 五百万石



■森民/超辛口原酒

日本酒度(辛さの基準)もアルコール度数も極めた超辛口の原酒です。ロックやお湯割りでも味が薄く感じられない強い印象です。



穀町ビール「穀町エール」「穀町ミード」

穀町ビールは、2017年に「杜の都」仙台に誕生したクラフトビール醸造所です。

2011年の東日本大震災以降、宮城・仙台的復興と発展のために何ができるかを考え、この土地でクラフトビールを造ることで食文化と観光の発展を後押ししようと、醸造所の設立を決断しました。醸造者の願いは、多くの方に仙台へ足を運んでいただき、様々な魅力を知ってもらうこと。地元密着型の小さな醸造所・穀町ビールが造るクラフトビールがその一助となることを願い、日々その品質の向上に励んでいます。



■穀町エール10

インターナショナル・ビアカップ2021「パーレーワインスタイル部門」金賞。イギリス産のモルト、ホップ、エール酵母を使用。ウイスキー香・いちじくのような果実香・ボディを感じる濁濁色のビールです。ドライフルーツやスイーツとのマリアージュがお勧めです。ピアスタイル:イングリッシュ・パーレー・ワイン
アルコール度数:10%



■穀町ミード14

ミードは、はちみつから作ったお酒です。はちみつ酒の起源は旧石器時代まで遡り、人類最古の酒と言われています。穀町ミード14は、シャンパンを思わせるような色と香り、ハイアルコールながらスッキリとした発泡性のあるミードです。ミードスタイル:ストロング・セミスイート・スパーキング・ミード
アルコール度数:14%

詳しくはHPをご確認ください ▶

