



チーバくん

～秋の味覚と楽しみたい！注目のジンから話題の地酒まで～

“銘酒の宝庫”千葉県が誇るうまいお酒特集

千葉県は関東屈指の酒どころ。日本酒はもちろん、クラフトビール、ジンなど様々な美味しいお酒が生まれる“銘酒の宝庫”です。そこで今回は、この秋おすすめの銘柄やイチオシの飲み方、お酒に合わせて楽しみたいおつまみなどをご紹介します。味覚の秋を、美味しい千葉のお酒で楽しんでください！

ジンの概念が変わる？！キンモクセイやストロベリーなど 自分好みの組み合わせで作れるオリジナルジン



TATEYAMA BREWING
<https://tateyama-brewing.studio.site/>

館山市の「TATEYAMA BREWING」で製造されている「TATEYAMA GIN」は、一般的なジンとは異なり、1種類のポタニカルだけで蒸留するのが特徴。白ラベルの「エレメントシリーズ」は、定番から個性的なものまで21種類をラインナップ。自分好みのオリジナルジンも作れます。エレメントシリーズをブレンドした赤ラベルの「ブレンドシリーズ」も人気です！

旬のおすすめジン



TATEYAMA GIN
002 キンモクセイ
¥2,200 (税込)

キンモクセイを含む5種類の蒸留酒がバランスよくブレンドされ、花の香りとすっとした後味が特徴です。おすすめの飲み方はジントニック。お酒の強い方はストレートでもいけますよ。



おすすめの
楽しみ方

味わいがすっきりしているジンには、脂の多めなお供も合います。イノシシなど、脂が甘いジビエやオリーブのフリットなどがおすすめです。

世界最大規模の最も権威ある「ワールドビアカップ®2022」で金賞受賞！ 舞浜で醸造される極上の地ビール

舞浜イクスピアリのビール工房で醸造されている地ビール「ハーヴェスト・ムーン」。定番5銘柄の中で最も人気の高い「ピルスナー」が、「ワールドビアカップ®2022」で、金賞を受賞！飲みごたえ感をもたらす麦芽の風味と、ホップのフラワリーで、ややスパイシーな香りやキレのある爽快感が特徴です。最高賞のビールをぜひご賞味ください。



金賞受賞ビール：ピルスナー
¥462 (税込) ※希望小売価格

ハーヴェスト・ムーン
<https://www.ikspiari.com/harvestmoon/>

旬のおすすめビール



季節限定醸造：
アキコ
～秋の小麦ビール～

¥517 (税込) ※希望小売価格

秋をイメージしたほんのりブラウンがかった小麦のビール。アメリカ産とチェコ産ふたつのホップを使用し、フラワリーでフルーティーなアロマが柔らかく香る、秋限定醸造のビールです。



おすすめの
楽しみ方



ちようした「オイルサーディン」オリーブオイルと塩だけで味付けした九十九里のいわしに、生姜やクミン、七味で変化をつけると、ビールが止まらない！

地酒が旨い！関東有数の酒どころ千葉の 秋に飲むべき味わい深い日本酒！

千葉県には江戸時代に創業された酒蔵が数多くあり、古くから日本酒づくりが盛んです。良質な水と米に恵まれ、発酵・醸造文化が根付いている千葉県では、現在も各地に酒蔵があり、個性豊かな日本酒を醸しています。今回は、伝統銘柄の中からこの季節にぜひ味わっていただきたいおすすめ逸品とその楽しみ方をご紹介します。

甲子 酒々井の夜明け

- 飯沼本家 -

酒々井町で300年の歴史を誇る老舗酒蔵。「酒々井の夜明け」は、今季の新米を使用した純米大吟醸の初搾りを上槽から24時間以内に瓶詰を行い出荷。生まれたての瑞々しい味わいがたまりません。一日限り本物の蔵出し日本酒ヌーボーをお楽しみください。



甲子 酒々井の夜明け

720ml×2本 ¥5,000(税込・送料込)
※完全予約販売 (11/11出荷)

オススメの
楽しみ方

搾りたて純米大吟醸生酒は、よく冷やして飲むのがおすすめ。サーモンカルパッチョ、白子ポン酢、生牡蠣、焼き鳥(塩)などがおすすめのお供です。

<https://www.iinumahonke.co.jp/>

福祝 ひやおろし特別純米原酒無濾過一火

- 藤平酒造 -

江戸中期1716年、名水の地・君津市久留里で創業。「福祝 特別純米ひやおろし」は、冬場に仕込んだお酒を秋まで蔵内で低温で熟成させ、味わいが深くなってから出荷。熟成による濃醇な旨味と後キレのよい飲み口が特徴です。※数量限定生産



福祝 ひやおろし
特別純米原酒無濾過一火
720ml ¥1,650 (税込)

オススメの
楽しみ方

落ち着きがあり後口にキレを感じるので食中にピッタリの純米酒。温めるとより一層味わいがふくらみます。さんまの塩焼きをお供に秋を感じましょう。

<https://fukuiwai.com/>

特別本醸造 ひやおろし 梅一輪

- 梅一輪酒造 -

明治元年と大正元年創業の2社が1985年に合併して現在の山武市で設立。「ひやおろし 梅一輪」は、毎年9月上旬に出荷される秋季数量限定商品です。春先に搾った新酒がひと夏かけて熟成し、ふくらみと旨味のある味わいが魅力です。



特別本醸造 ひやおろし 梅一輪
720ml ¥990 (税込)

オススメの
楽しみ方

ひやおろしをすっきり飲むには冷酒か常温で、風味を楽しむにはぬる燗、熱燗がおすすめ。キノコのオイル焼きなど秋の味覚をお供に楽しんでみては？

<http://umeichirin.com/>

ブレンド古酒 Handshake

- 木戸泉酒造 -

独自の日本酒づくり「高温山廃酀」仕込みや古酒が人気のいすみ市の酒蔵。「Handshake」は、純米1年熟成酒をベースに30年以上の熟成純米酒と5年超の純米アفسをブレンド。丸みのある酸味がコクと調和した柔らかい飲み口が特徴です。



ブレンド古酒 Handshake
720ml ¥1,760 (税込)
※数量限定商品

オススメの
楽しみ方

冷やから燗まで幅広く楽しめる酒質で、特に洋もののお供がピッタリ。琥珀色の酒色が映えるグラスで飲むのも楽しみ方のひとつです。

<https://www.kidoizumi.jp/>

イタリアの品評会で最高賞受賞！これが日本酒！？

自然栽培・醸造にこだわった「つるかめ農園×木戸泉酒造」の日本酒

いすみ市の「つるかめ農園」と「木戸泉酒造」がタッグを組みつくり上げ、イタリアの「MILANO SAKE CHALLENGE 2022」にて最高賞であるプラチナ賞を受賞した純米酒「純米アفس つるかめ源」と玄米酒「アفس息吹」。

今回、このお酒をつくり上げた「つるかめ農園」の代表 鶴淵真一さんと、「木戸泉酒造」の五代目蔵元 兼 杜氏 荘司勇人さんに開発の背景や想い、受賞した日本酒の楽しみ方などについてお話を伺いました。

今回受賞したお酒をつくり始めた経緯について



鶴淵真一（つるぶちしんいち）さん
つるかめ農園 代表

いすみ市生まれ。大学卒業後、住宅メーカーに勤務。退職後、自然と調和した暮らしを実践するため、自然豊かないすみに戻り、現在は、妻の修子さんと一緒に自然との調和と循環をテーマに、米づくりを中心とした農業に力を注いでいる。

つるかめ農園 鶴淵さん)

つるかめ農園では肥料に頼らず自然の循環によってお米を作ることにこだわっています。お米農家としては、お米文化と切り離せない、お酒づくりという特別なことに関わりたい気持ちはずっとありました。木戸泉さんは、長年自然醸造をされており、地元素晴らしい蔵があるということで、親和性も感じ、お酒づくりをしたいとお願いました。

木戸泉酒造 荘司さん)

鶴淵さんから「オリジナルのお酒をつくりたい」という御相談を頂いたのが始まりです。鶴淵さんも全て農業に頼らない農法をやっている、木戸泉もそういう農法のお米は昔から使っていたので、思想も合い、また地元の若い農家さんを応援するという面でもやる意味があるなと思いタッグを組ませていただきました。



▲鶴淵代表とプラチナ賞受賞の日本酒を手にする妻の修子さん



荘司勇人（しょうじはやと）さん
木戸泉酒造 五代目蔵元 兼 杜氏

いすみ市生まれ。東京農業大学農学部醸造学科卒業後、酒販店勤務などを経て、2001年に父の経営する木戸泉酒造に入社。60年以上前から蔵に伝わる独自の製法や、自然醸造を受け継ぎ酒づくりで人々を笑顔にしている。

プラチナ賞を受賞したお酒について



つるかめ農園 鶴淵さん)

海外の品評会へ出品した理由として、「テロワール（土地の個性や風土など原材料の生育環境）」を評価する文化があるためでした。このお酒が出来た土地や自然などの背景まで知ってもらいたいという思いがあったので、その上で高い評価を頂けたことは嬉しかったです。味わいとしては、日本酒には珍しい酸味があり、ワインのような味わいがあります。低精白のため、ペアリングや温度帯、酒器、開けるタイミングによって表現豊かな味の変化を楽しむことができます。私が好きなのは、1週間くらい丁度よく酸化させたものです！

木戸泉酒造 荘司さん)

今回の純米酒は、お米をほとんど磨かないもの（精米歩合90%）を使用しているので、お米をしっかり洗うことでぬか臭さをお酒に残さないという点に注力しました。味わいのポイントとしては、木戸泉のお酒の特徴でもある熟成です。そのまま飲んでも、自分で自家熟成しても美味しいという点は、一つの特徴です。また、日本酒なのでペアリングも“和”と思われがちですが、洋食に非常に相性が良く、オリブオイルやスパイスシーなものとの合わせるのがおすすめです。都内の星付きのレストランなどでもご好評頂いています。

MILANO SAKE CHALLENGE 2022 受賞酒



左:純米アفس つるかめ源 500ml ¥3,500(税込)

右:玄米酒 アفس息吹 500ml ¥5,500(税込)

※玄米酒は、好評につき現在完売中。
再販は2023年の3月頃を予定しています。

いすみの地でのお酒づくり・農業について



つるかめ農園 鶴淵さん)

いすみ市は自然が豊かで、土にも恵まれており、この地でお米を作ることに迷いはありませんでした。農業はUターンしてきてゼロから始めましたが、いすみ市はチャレンジにも優しく、賞を頂いたときも「嬉しい、誇りよ」と言ってくれる人もいて、とても暖かい地域だからこそ、このお酒をつくることができたと思います。

木戸泉酒造 荘司さん)

今回賞を頂いたことで、地域へ恩返しできたのかなと思います。これからもお酒づくりを通して、地域とのつながりも大切に、恩返しをしていければと思います。





きのえね朝市

習志野ドイツフェア&グルメフェスタ2022



日程：10月23日（日） 毎月第4日曜日開催
 場所：飯沼本家きのえねまがり家前（印旛郡酒々井町馬橋106）
 内容：いつもの日曜日をもうちょっと幸せにしてくれる、お気に入りが見つかる場所が、「きのえね朝市」です。
 出店者は千葉県を拠点に活躍する人気のお店。甲子その時期おすすめの商品の試飲や販売も行っています！

日程：10月22日（土）、10月23日（日）
 場所：津田沼公園、モリシア津田沼
 （習志野市谷津1-16 JR津田沼駅南口より徒歩2分）
 内容：2年連続で中止となっていました、3年ぶりに開催！ドイツビール・グルメだけでなく、習志野市内の飲食店自慢の逸品グルメも堪能できます！

保存版

千葉の銘酒巡りMAP



【ハーヴェスト・ムーン】 (1P)

- ・住所 浦安市舞浜1-4 イクスピアリ4F
- ・東京からのアクセス 車で約25分、電車で約20分

【飯沼本家】 (2P)

- ・住所 印旛郡酒々井町馬橋106
- ・東京からのアクセス 車で約1時間、電車/タクシーで約1時間半



【梅一輪酒造】 (2P)

- ・住所 山武市松ヶ谷イ2902
- ・東京からのアクセス 車で約1時間20分 ※蔵見学不可



- 直営小売部 酒蔵梅一輪直売所みきや
- ・住所 山武市松ヶ谷ロー1
- ・電話 0475-84-2511 ※直売所でお酒購入可能

【藤平酒造】 (2P)

- ・住所 君津市久留里市場147
- ・東京からのアクセス 車で約1時間10分、電車で約1時間35分



【木戸泉酒造】 (2P、3P)

- ・住所 いすみ市大原7635-1
- ・東京からのアクセス 車で約1時間半、電車で約1時間40分



【TATEYAMA BREWING】 (1P)

- ・住所 館山市北条1758
- ・東京からのアクセス 車で約2時間、電車/バスで約2時間20分



【つるかめ農園】 (3P)

- ・住所 いすみ市深谷348
- ・東京からのアクセス 車で約1時間半、電車/タクシーで約2時間



<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：原・金子
 TEL：03-5778-4844 / FAX：03-5778-6516 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
 原（070-2197-8943）、金子（070-2197-8841）