

# 下の諏訪宿

令和5年5月26日発行  
5年度第3号  
文化部第1号  
発行責任者 山田昌宏  
編集責任者 高木範明  
文化部部長 谷口和之

お待たせしました!!

## 御湖鶴酒造見学&試飲会



多くの皆さんよりご要望をいただいていた“御湖鶴酒造見学会”をついに開催いたします。2018年に新しくなった地元酒造を見学し、試飲してみませんか？ご家族、ご近所お誘い合わせの上、皆様の参加をお待ちしております。

### ■御湖鶴の歴史

大正元年(1912年)に現在地に創業し大正7年(1918年)に「菱友醸造」として改称し御湖鶴の銘柄で販売を開始する。

2018年に福島県の磐米運送が新たな杜氏(竹内重彦氏)を迎え「諏訪御湖鶴酒造場」として再出発し地元の方々に愛される地酒造りをめざし下諏訪町二区の酒蔵として地域に貢献していただいております。

日時 令和5年6月25日(日) 午前9:45集合  
午前10:00見学開始

集合場所 諏訪御湖鶴酒造場(御田町商店街)

参加費 20歳以上:500円、未成年(20歳未満):無料

※先着順での申し込みとなります。  
定員になり次第、締め切りいたしますのでご了承ください。

☆メールまたは申込用紙に必要事項を記入し、6月16日(金)までに下記申込先までお願いします。

☆メールアドレス [yonakt-6509@infoseek.jp](mailto:yonakt-6509@infoseek.jp) こちらのQRコードからメール申込できます。

湯田四町	カクモ宮坂化粧品店	TEL 27-7893
横町木の下・小湯の上	二葉屋酒店	TEL 27-8221
立町	ヘアサロン 桜井	TEL 28-5524
御田町・塚田町	すてっぴカサイ	TEL 27-8455



きりとり

お名前(ふりがな)	住所	電話番号	区分
			どちらかに○
			20歳以上
			未成年
			20歳以上
			未成年
			20歳以上
			未成年
			20歳以上
			未成年

※記入欄が足りない場合には裏面または別紙に必要事項をご記入願います。

## 御湖鶴 酒づくりのこだわり

諏訪御湖鶴酒造場HPより

「酒米」について・・・生産者とタッグを組んで個性を生み出す

御湖鶴が純米吟醸に使っている酒米は、6種類。

・山恵錦・美山錦・ひとごち・金紋錦・山田錦・五百万石

いずれも地元長野県内を中心に、高い技術で酒米を栽培している特定の農家さんに生産をお願いしています。

御湖鶴は、高品質で安定した品質の酒造りをする上で、農家さんと圃場(田んぼ)の固定が大変重要だと考えています。普段食べているお米だって、生産者が違えば味わいが違う。酒米も、生産者と圃場が固定できて初めて安定した品質のお酒造りに向けたスタートを切れるのです。

純米吟醸は、精米歩合、酵母、アルコール度数などを揃えて醸造しています。ワインをブドウやテロワールで選ぶように、日本酒でも米の品種や産地に由来する味わいを飲み比べ、その違いを楽しんでいただければと思っています。



### 「仕込」について

#### ●徹底した品質管理

衛生に配慮した環境での仕込み。日々の分析からなる徹底したデータ管理。24時間0.1℃刻みで行われる温度管理。これらはすべて品質の安定向上につながります。



#### ●瓶燻急冷

御湖鶴は火入れ方法にも一切の妥協を許しません。絞ったままを瓶詰めし、湯煎方式で加熱殺菌。その後、冷水で速やかに冷却を行うという大変手間のかかる”瓶燻急冷”という方法で火入れを行っています。瓶燻急冷のお酒はそうでないお酒と比べ、本来の香りやフレッシュ感を損なうことなく高い品質に仕上がります。



#### ●貯蔵

御湖鶴のお酒は搾った後、速やかに瓶詰め。長期貯蔵酒や生酒は氷温下、火入れ酒については10℃の低温下でじっくり熟成させ、出荷の時を待ちます。



詳しくは「諏訪御湖鶴酒造場」公式HPをご覧ください