

そば店とそば職人を応援したい
ダイコーの挑戦

おかげさまで

40
THANKS ANNIVERSARY
周年



安川哲二の今月の一品



酷暑回避の洞窟熟成と50年の熟成キャリアで生み出される、
この秋本命の

「東力士 純吟 洞窟酒 秋あがり」

「東力士 純吟 洞窟酒 秋あがり」
1800ml 2800円、720ml 1400円（ともに税抜）



▼島崎酒造 Tel.0287-83-1221

「ひやおろし、入りました」「入荷！
ひやおろし！」をメニューに載せ
たり、貼り紙されている読者の方は
多いと思う。季節限定で、この名前
を見れば、ああ、この季節か、と感
じられる商品として『ひやおろし』
はだいぶ定着してきた。

そもそも『ひやおろし』とは、し
っかり骨太な酒になる灘地方のやり
方らしく、冬から春に出来上がる新
酒は、まだ堅く閉じた味わいでうま
くない。ひと夏蔵内で寝かせること
によって、まろみや旨味が現れ、酒
としての本領発揮となる。旨味がの
つてくる、蔵と外の温度が同じにな
った初秋に売り始めた。蔵に寝かせ
たひやおろしとした冷たい酒をそのまま

卸す＝出荷するところから『ひやお
ろし』と名付けられた。多少の違い
があっても、概ねこういったことが
『ひやおろし』のお話だ。秋に旨味
がのって味わい上がることから
『秋上がり』ともいう。

今年のお勧めは、なんとといっても
「東力士 純吟 洞窟酒 秋あがり」。
栃木の銘醸蔵、島崎酒造が造るひや
おろし、いや、秋上がり。

なぜお勧めかといえは、ひと夏の
みの熟成とはいえ、熟成の技術や経
験、さらにはいい環境がないとバラ
ンスのいい味わいにはならないから
だ。嘉永二年（1849年）創業の
島崎酒造は、1970年から大吟醸
酒を中心とした長期洞窟熟成酒製造

ひどかった。いくら夏でも涼しい蔵
とはいえ、異常な熱気は払しょくし
がたい。だからこそ今年には洞窟熟成
に着目したい、というわけ。

ひやおろし乱立のここ数年ゆえに、
こういったストーリーは重要だし、
熟成酒のプロが洞窟で寝かせた秋上
がりの「本物の味わい」をまずは提
供者のみなさまに実感していただき
たい。