

酒造りにかける蔵人と 厨人のもてなしの心が 伝わる、伝統の味。

日本酒と聞けばすぐその名が思い浮かぶほど、尾張三河の人々に昔から慣れ親しまれているお酒「ねのひ」。今回は、清酒「ねのひ」と共に旨い肴を提供する「蔵人厨 ねのひ」をクローズアップします。



盛田の名酒の数々。右から4年連続で金賞受賞に輝く「金賞受賞酒 金紋ねのひ」、「15代目当主 盛田昭夫 限定清酒」、外国人向けの特別ラベルが付いた「子の日松」。

時代から時代へ受け継がれる 伝統の酒造りと食文化。

345年ものいにしえの時を経て、真摯に清酒「ねのひ」の酒造りに邁進する、盛田。その酒元の蔵人から厨人(料理人)に直でおいしさを伝えているのが「蔵人厨 ねのひ」です。清酒「ねのひ」のおいしさは、100年、200年という長い時間のなかで、大切に伝えられてきました。意外と知られていないその歴史をいま一度、紐解いてみましょう。

蔵元「盛田」の歴史は、江戸初期・1665年に初代・盛田久左エ門が、愛知県知多半島の小鈴谷村にて酒造業を起したことに始まります。1708年には味噌溜の製造も開始。11代目命禎の代には江戸航路を斬り拓き、江戸に清酒や、味噌などを売り、明治維新の頃には醤油の醸造や木綿店も始めるなど、多角経営によって盛田の礎を築きました。近年では1954年に「赤だし味噌」

尾張三河の郷土料理に合う 旨口の酒「ねのひ」。

1959年には「めんつゆ」を日本で初めて開発するなど、家庭料理に役立つ調味食品を次々と発売しています。代々盛田家の人々は、実直・誠実をよしとし、事業を通して世の中に貢献することをモットーにしています。現在の当主・16代目盛田久左エ門 英夫氏も、その盛田スピリッツをいまに伝えていきます。

蔵人が端正込めて造った酒を蔵元より直送し、常に5℃を保つ特別な冷蔵庫で温度管理するなど、「蔵人厨 ねのひ」では、より良い状態で酒を飲むためのこだわりがちりばめられています。ここでぜひ味わってほしいのが「純米吟醸 木桶仕込み」。本来、毎年冬の仕込みの時期になると新潟から越後杜氏を招くのが習わしでしたが、7年前に創業以来初めて社内から杜氏が誕生しました。それ

によって、昔ながらの伝統的な製酒方法による木桶仕込みが復活したのです。これは限られた量しか造ることのできない逸品で、「蔵人厨」の店内だけでいただけるたいへん希少な酒です。尾張三河の豆味噌やたまりの食文化と共にあった旨口の酒「ねのひ」。「蔵人厨 ねのひ」では、厨人たちが目利きした肴とともに伝統の酒を存分に味わうことができます。

器の底にある蛇の目柄は、利き酒の際にこの柄がスッキリ見えるか確認するために入っているのだそう。



約180年前に建てられた味噌の醸造蔵には、100年以上も使い込まれた179本の木桶が並び、荘厳な雰囲気があります。右から、工場長の高野正次さん、杜氏の清嶋安伸さん、味の館 館長の梶田義之さん。



15年もの長い修行期間を経て、7年前から杜氏を務める清嶋安伸さん。「酒は生き物なので、大吟醸の仕込みをする11月から2月までは一日も欠かさず酒の状態を見に来ます。口に含んだ時に広がり、飲み干した後に切れがある酒をめざして、日々精進しています」



盛田家の精神を受け継いだ15代当主・盛田昭夫氏は、ソニーの創業者となり、小さな町工場を世界のソニーへと成長させました。(常滑市小鈴谷の「盛田 味の館」で写真展を常設展示中)

* Shop Information

蔵人厨 ねのひ
kuroud-kuriya NENOHI

〔酒蔵料理〕

- ミッドランド スクエア 4F
- TEL/052-527-8830
- 営業時間 / 11:00~15:00 (L.O. 14:30) 平日・土 17:00~23:00 (L.O. 22:00) 日・祝 16:00~23:00 (L.O. 22:00)
- URL/http://www.nenohi.com

◎MSメンバーズカード加盟



COLUMN

清酒「ねのひ」と地元の旬の料理をお楽しみください



蔵人厨 ねのひ
名古屋・大阪地区総括支配人
海老原勝美
Katsumi Ebihara



「酒蔵を感じさせる佇まいのなかで、蔵人が丹精こめて造った旨口の清酒「ねのひ」と、厨人たちが目利きした旬の食材を盛田の味噌や醤油で調理した肴をお楽しみいただけます。これからの季節は和歌山の半天然の鮎、三重の岩ガキ、ヒラマサなど近海で獲れた新鮮な素材が入ります。宴のメにおすすめなのが、鯛を一匹丸ごと伊賀焼きの土鍋で炊く「鯛めし」。ふたを開けると香りがふわっと立ち上がり、目の前で身をほぐしてお召し上がりいただけます」