

# 若松屋通信

不定期発行  
vol. 6  
2022年9, 10月

高島平 若松屋酒店 / 水曜定休  
TEL 03-3938-7209 / FAX 03-3975-9136  
東京都板橋区高島平5-53-2  
Facebook, Instagram, Twitterやって☑

若松屋通信、半年ぶりくらいかと思っていたら、あっという間の1年半ぶり。。  
時間が経つのは早いですね(^\_^; 三代目もあっという間に40代に突入しました。  
今後も気長にお付き合いくださいm(\_)\_m それでは今若松屋通信スタートです!

## 秋の酒、ひやおろしに秋上がり! シーズンを迎えました!



暑い季節のスッキリした食事から、秋の滋味深い食事に移ろう頃、冬に造られた日本酒も春夏を超え、まろやかに変化しました(^\_^♪

秋のお酒は”ひやおろし”と呼ばれ、半なま(生詰と呼ばれる一度火入れ)で出荷されるのが特徴。ただ最近では半なまに限らず、各蔵想い想いの方法で、おいしい!と思う秋の酒の表現が増えています。これらが秋上がりや、秋酒を名乗り(もしくは別の名も)、秋のお酒も多様化が進んできています(^\_^)/

各蔵が想いを込めて準備した秋の酒の数々、今年もどうぞお楽しみください!

### «一押し、ひやおろし & 秋上がり»



米百俵 ひやおろし 特別純米原酒  
秋の酒らしい、しっかりと濃い米の旨さ。ぬる燗もおいしい。辛口できりっとした余韻。

1800ml 税込2,860円  
/ 720ml 税込1,485円



久保田 千寿 秋あがり 吟醸原酒  
原酒の力強く濃い旨さ。程よいコクとしっかりとした辛さ。加水で好みの濃さに調整も◎。

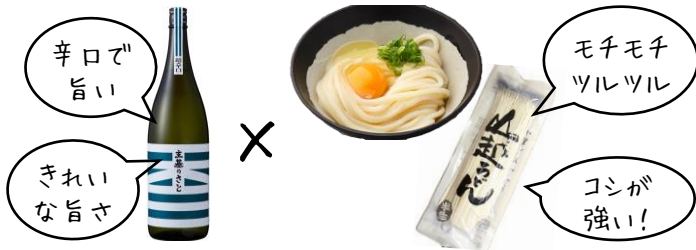
720ml 税込1,595円

## 早くも8回目!

### 「若松屋SAKEペアリング企画!」

若松屋の定番酒と、その地のおつまみを、蔵と三代目が一緒にチョイス!土地ごとの酒と食を楽しんで頂く企画です。

8回目は香川県綾川町から、  
主基のさと超辛口 & 讃岐うどん!



おすすめは、ザルうどんか、釜玉!  
濃いめの出汁醤油で味付けし、モチモチツルツルのうどんできゅっと1杯!  
小麦の旨みが酒の旨みと合う合う!!

## “新”板橋のいっぴん投票 高島平ビール投票お願いします!



投票で決まる板橋区認定の特産品。若松屋は高島平ビールでエントリーをしています。下のQRコードから、ご投票頂けると嬉しいですm(\_)\_m

- ・板橋在住、在勤の方が投票可能。
- ・96品から3品に投票できます。
- ・投票期間は10月7日(金)まで。
- ・抽選で景品も当たります!



<https://itabashi-ippin.com>

## 試飲・飲み比べDAY 10/1,2 再開!

大変お待たせ致しました!10/1の日本酒の日に試飲・飲み比べDAYを再開します!  
タイプの異なる数種類のお酒を試飲し、  
**美味しいお酒との出会いを応援する企画。**  
10/1(土), 2(日) 15:00~18:00  
から、毎月開催予定です!



## 日本酒、焼酎の価格改定(値上げ)について。

昨今の世の中の動きと同様に、日本酒や焼酎でも価格改定が続いています。他業種では内容量を減らすことで価格は据え置き、実質的な値上げというケースも多いですが、お酒は一升瓶、四合瓶と共通規格の瓶で流通しているため、内容量を減らすことができません。そのため、品質を下げない以上、価格改定せざるを得ないのが現状で、全体的に数%~14%程の値上げになっています。

価格上昇の要因は[瓶や段ボールなどの資材費][輸送料][電気代や燃料費][人件費]などが大きいようです。さらに芋焼酎の芋は、基腐病(もとくされびょう)という疫病による価格上昇も要因となっています。(この病気の影響で、一部銘柄では欠品も始まっています。)

一方で、日本の酒の価格上昇は、日本で働く人や事業を救うという見方もあります。今まで無理があった(我慢をしていた)輸送業、農家、精米業者、流通業者、製造業者、など、日本全国で働く方々への応援の意味も持ちます。

日本の酒を飲んで日本を元気にする!

そんな側面もあると思って頂けましたら幸いですm(\_\_)m



## 第1回 酒屋が選ぶ焼酎大賞! 若松屋酒店も参加しています。

有志の酒屋さん達が立ち上げた企画に、当店も参加させて頂きました!  
参加店は芋・麦・米・黒糖・泡盛で各1商品、計5商品をノミネート(推薦)。  
先日、全ノミネート焼酎、約280銘柄をブラインドテイastingで評価してきました!

(度数が高く数日間、口が痛かったです(^^:)

入賞酒は10/4(火)に発表!  
別途ご案内させていただきます(^^)/



## 蔵の師魂 新焼酎がリニューアル 「The Orange 新焼酎」新発売!!



秋の蔵の師魂といえば、獲れたての芋で仕込んだ新焼酎!  
今年からThe Orangeの新焼酎にリニューアル新発売です。  
華やかな香りが特徴の新焼酎、生まれたての荒々しい程の旨さ、ぜひお楽しみください(^^)/

## 若松屋酒店 オンラインショップ

6月にオープンしました!!

ごだわりは3点です!

- ・当店独自のお酒の説明を読める。
- ・様々な切り口でお酒探しができる。
- ・SNS、ブログから遷移し在庫確認できる。

ご来店前の入荷、在庫の確認。  
購入したお酒の楽しみ方の確認。  
など、店舗と合わせてご活用頂  
けますと嬉しいです(^^)/



<https://eshop.wakamatsuyasaketen.com/>



デジタル地域通貨

いたばしPay 始まります!!

板橋区が新しく始める「いたばしpay」。  
若松屋酒店は使えるお店に登録しました!

専用アプリをダウンロードし、10/3~10/20の抽選に申し込み。当選した方は、10000円のチャージの時点で、3000ポイントが付与されるそうです!

詳細はいたばしpay公式ページ(右QR)をご覧ください(^^)/



<https://itabashipay.jp>

最後までお読み頂きありがとうございます!今回はQRコードが多くなりました(^^:)