

熊澤通信

vol.06

2023.4.1 発行

毛子鎌倉特集号



この土の上に
突然現れるものなど
存在しない

今ある景色が
どうなっていたのか
どうなってゆくのか
わたしたちにはみえないけれど
無関係ではない

それはどうやら
まあるく輪になって
循環してゆくようだ

失われつつあった
見えないものたちのささやきを
もう一度拾い集めて
かつてと同じようにでも新しく
営みをつづけてゆく

100年後わたしたちの物語は
どうなってゆくのだろうか



モキチ鎌倉開業物語



2022年12月7日、鎌倉・長谷の大仏様にほど近い大仏坂に、モキチ鎌倉店がオープンしました。昭和初期に完成したこの歴史的建造物を譲り受け、6年の年月を経てようやくたどり着いたスタートライン。90年近い歴史とともに引き継いだこの場所にこれからどんな息吹を吹き込み、どんな歴史を刻んでいこうか。新たな熊澤ストーリーが始まります。

もくじ

02	序文
03	モキチ鎌倉開業物語
04	モキチ鎌倉ができるまで——ポンプ所の変遷
06	熊澤酒造との出会い
07	お店紹介
08	モキチ鎌倉のおもてなし
10	庭のこと——役立っ庭
12	古道具のある暮らし——モキチ鎌倉編
14	熊澤酒造酒米プロジェクト——3年目のスタートライン
16	プロジェクトリーダー五十嵐の格言
18	日本酒のお話——天青米違いシリーズ
20	ビールのお話——ヘイジーIPA1周年
22	熊澤トピックス——帰ってきたオクトーバーフェスト
23	蔵フェスのお知らせ
24	モキチ鎌倉の作家紹介
25	鎌倉店開業に寄せて
26	暮らしの教室のご案内
27	「湘南ビール頒布会」のご案内

After(now)

令和4年12月モキチ鎌倉OPEN!



役立の庭へ



Before(昭和40年~)

昭和40年から鎌倉市の体育館に



金斗面側の平地は児童遊園だった



的価値が高まって、4年前には鎌倉市の景観重要建造物に指定されています。

さて、この建物の入り口には「清泉露萬戸」と言う扁額が残っていました。これは、清らかな水を全ての人々へ、という意味。この地にポンプ所ができて貴重な水が運ばれたことで、人々の生活がどんなにか豊かになったことでしょう。私たちがそんな存在になれるよう思いを新たにしています！またここは、昭和35年にポンプ所としての役目を終えると40年からは鎌倉市の体育館として活用されていました。私たちの予想以上に「子供の頃にここで剣道をやった。廃墟になっていたのに、残して生まれ変わらせてくれてありがとう！」というお声を頂いています。ここが長年に渡り人々の記憶に残る大切な存在であった事を改めて感じ、それを活用できた喜びと責任をひしひしと感じているところです。

ポンプ所には建物がある平地以外に斜面側に2カ所の平地があります。体育館時代にそこは児童遊園として親しまれていましたが、今度はそこにハーブガーデンを造りました。それはこの数年間にいつの間にか縮こまってしまった心と身体を解放してくれる場所を作りたいから。季節ごとに様子を变えるハーブ畑で大きく深呼吸し、鎌倉の自然を味わう時間もまたご馳走の一つとしてお楽しみいただきたいと思います。そして始まったばかりの楽園造りの一部を感じていただきたいと思います。

スクラッチタイルの外壁が印象的なモキチ鎌倉店。レストランとして生まれ変わったこの建物の風合いは、この地に長年あり続けた年月が醸し出したものです。いったいこの建物は何者なのでしょう？

ここは元は『神奈川県営湘南水道鎌倉加圧ポンプ所』として、昭和の初期から鎌倉地域の人々に水を供給する大切な役割を担っていました。

明治27年に葉山に初の御用邸ができると、皇族や政治家、外国の要人がこぞって周辺地域である鎌倉、逗子、葉山に別荘を建てるようになりました。この地域は元々、水資源が乏しく古くからの懸案であったため、国家あげての大規模水道プロジェクトが計画されたのです。担当する神奈川県は調査の結果、丹沢山系の伏流水が豊富な水資源となっている寒川地域から引いてくる事を決めました。寒川から鎌倉、そして山の多い鎌倉から葉山方面まで水を運ぶためのポンプ所が必要となり、昭和11年に完成したのがこのポンプ所です。偶然にも熊澤酒造は寒川のすぐお隣りに位置し、酒米プロジェクトも同地域で行っています。古くは縁がながいパイプで繋がりが、私たちがこの地に運んでくれたのでしょうか。現在、この一大水道プロジェクトの遺構を残すのは寒川と鎌倉のみとなり（寒川は水道記念館として当時の姿をそのまま残しています）ますます歴史

Kids Room



半地下 こじんまりとした空間に可愛いアンティーク照明が。お子様連れにも安心なお部屋です。本棚から好きな本を選んで階段下の秘密基地のような空間へGO!



2階 舞台のような階段を上がると誰かの邸宅に招かれたようなお部屋が。パーティや特別な日のお食事にも使っていただける個室。



1階 高さ7メートルほどの大空間は日中は自然光が美しく入り、夕暮れからはシャンデリアの光が優しく照らします。目の前のオープンキッチンを眺めながらゆっくりと寛ぎのお食事タイムを。



1階 90年前の設計者の想いが偲ばれるアールデコを思わせる正面階段。



レストラン裏側の2階に直接繋がる玄関アプローチ。円窓が表情を豊かに彩ります。

お店紹介



長年そのままの状態が残されていたので、はじめは廃墟のようだった。

常識的に見れば到底手に負えない物件でしたが、建物の造り自体の美しさや醸し出される神聖な雰囲気には、そのポテンシャルの高さを感じずにはいられません。こうしてご縁あって熊澤酒造の手に渡ることになったのです。そしてこの建物をどう生き返らせようかと紆余曲折すること6年間。モキチ鎌倉はようやくスタートラインに立ちました。これからが本番！歴史あるこの建物や鎌倉の風土と相談しながら、徐々に世界を広げていきたいと思っています。今後の展開にどうぞご期待ください。

熊澤酒造との出会い
それでは一体どのようにしてこの建物を熊澤酒造が手掛けることになったのでしょうか？それは平成20年にこの建物を保存しようとして開催された研究会に招かれたのがきっかけです。検討の結果、痛みが激しく修繕工事に多額の費用がかかるため、鎌倉市でも買取は困難と判断されました。そして所有者の県も保存のための再投資は断念し、建物の保存活用を条件に新たな所有者を探すことになったのです。



当初、シンボリックな正面階段は壁で隠されていた。

体育館時代、2階は畳の部屋でした。



お風呂とトイレは、左ページKids Roomのあるお部屋に。



体育館時代の更衣室は現在トイレに。



モキチ鎌倉
〒248-0016
神奈川県鎌倉市長谷4丁目6-12
Tel: 0467-33-4614
営業時間
LUNCH 11:30~16:00
DINNER 17:30~21:00
定休日: 毎週火曜日
駐車場: 9台
(提携有料駐車場 / 予約不可)



旬の野菜を散りばめた農園プレートの盛り付け

モキチ鎌倉のお料理は、持ち味を最大限に引き出すように調理された湘南産の野菜や神奈川の銘柄肉や魚を、ハーブガーデンで育てた季節ごとのハーブとともに私たちが楽しく表現しお楽しみいただいています。ランチもデイナも気軽に楽しんでいただけるコース料理を中心に、皆様でシェアして召し上がっていただくアラカルトも充実させています。

どのコースも食材と和洋様々なハーブをお皿の上でマッチングさせ、そこに蔵元ならではの酒粕やモルト、麴の発酵を駆使した手作り調味料などと合わせて、体が喜ぶ料理をご提供します。

コースではハーブウォーターをお客様の目の前でおしほりに浸し、香りを楽しんでいただけてスタートします。初めにご提供する前菜にあたるブランドの一皿は、ブランドに見立てたフムスや土に見立てたローストモルトの上にハーブやフレッシュ野菜が彩りを添える目にも楽しいスペシャリテです。シェフの榎田は「今までのモキチのテイストを引き継ぎつつハーブと蔵元食材の融合という自由な発想で生み出した料理に挑戦し、新



季節で変わるランチのショートコース

おしほりからはハーブのいい香り

「たな食の文化を創りたい」と意気込んでいます。そんな私たちの心尽くしで、お料理をお楽しみ頂くと同時に心も元気になっていただきたいと思っています。

「また、アラカルトはハーブと湘南産の野菜をふんだんに使ったサラダ、旬の野菜が宝石のように散りばめられた農園プレート、手打ちパスタやピザなど豊富に取り揃えています。ピザは鎌倉店オリジナルの全粒粉入り生地を窯焼きし、もっちりフワツとした食感でビールとの相性もぴったりです。是非一度お試しください。」

我が家のようにカジュアルに楽しむ場として、またお祝いごとなどの特別な時間にも選んでいただける場所として。スタッフ一同心よりお待ちしております。



おすすめハーブドリンク

モキチ鎌倉のドリンクは常時10種類ほどの自社ビールや日本酒、ジンはもちろんのこと、ハーブを使ったドリンクも充実しています。



フレッシュハーブティー

レモングラス、ミントなどハーブガーデンで採れたハーブを数種ミックスしてじっくりと抽出。ポットでたっぷりとお召し上がりください。



ハーブティー

コースの最後にチョイスするハーブティー。リラックス、ビューティー、リフレッシュ、ヘルシーの4種からその日の気分や体調に合わせて。



モキチ鎌倉 ホールチーフ
中西 巧 (なかにし たくみ)
1983年鎌倉生まれ。

2015年入社以来、和洋3店で経験を積み鎌倉店の開業を任せられる。社内一の爽やかさと物腰の柔らかさで内外に熱烈なファン多し！海外などで様々な職種を経験したスキルで鎌倉店を成功に導きます。



ハーブソーダ&アルコール

左前:ローズマリーやピンクペッパーが入っているジンソーダ「ハーブと白天狗のツイストカクテル」
右前:アールグレイレモネードソーダ (季節限定コーディアル/ノンアルコール)
左後:バタフライピー氷とミントソーダ
右後:エルダーフラワーソーダ(ハーブコーディアル)





とを聞き、そのご縁もあり一気に現実感が増したのです。

さあ、計画は動き出しました。

まずは、熊澤の庭造りを全て担当してくれている船平さんに相談。あるがままの自然を生かした、船平さんの庭造りが始まりました。

コンセプトは、「役立つ庭」。ただ見た目が良いだけの庭ではなく、全て何かに使える植物であること。階段を上がると、ま

モキチ鎌倉店の山側の階段を上ると、そこには季節ごとに表情を変えるハーブガーデンが広がっています。ゴツゴツとした山肌と深い緑の中で育つハーブや果樹がこの空気をより澄ませ、思わず大きく深呼吸したくなります。そこはまるで秘密の花園ならぬ、秘密のハーブ園なのです。

そもそもなぜここにハーブガーデンを造ることにしたのでしょうか。それは、いくつかのご縁や偶然が重なって実現しました。

3年前のコロナ禍の始まり。なんとなく不安で体調がすぐれない、少し体調を崩しても感染したのではと心配してしま。そんな不安定な日々を送られた方も多いのではないのでしょうか？

筆者もその一人でした。このとき救いになったのが、それまでは思いもしなかった、茅ヶ崎山側の散歩です。森林浴をしながら深呼吸をしたり、どこからか漂うジンジャーリリーの香りに思わず振り返って足を止めたり。また群生するミントやローズマリーは生命力が強く、少し摘んだだけで芳香を放ちリフ



熊澤の庭師 船平 茂生 (ふなひら しげお)
1972年生まれ。

plantas代表。
熊澤の庭造りを全てお任せしている。大切なものを見失わない庭造りと優しい人柄で、おおらかに植物の成長を見守る。毎年リース作りワークショップはすぐに満席になる人気イベントに。

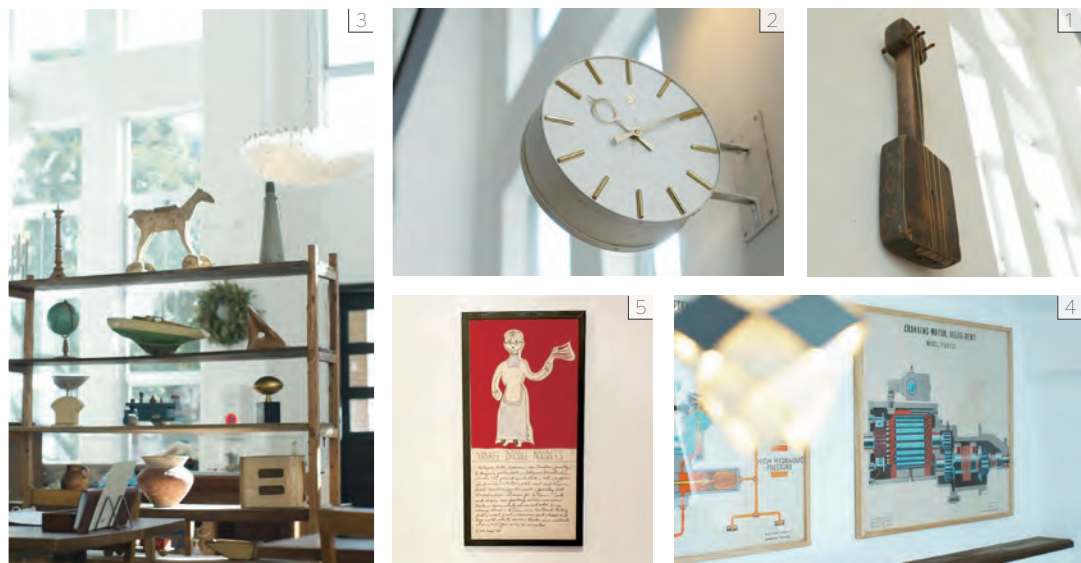
植物でやりたいんです。そして大事なのは新郎や新婦にブーケ作りや式が終わった後に使った木の植樹にも参加してもらいたい。植物の成長を見届けて欲しいから。」と。そう！それこそがモキチ流優しい緑の循環。モキチ鎌倉にいらしたら、それぞれに役割を与えられた植物の楽しいな会話を聞きにこの「役立つ庭」を訪れてみてください。

その頃ちょうど、すでに所有していた鎌倉の敷地の山側で何が出来るのか思いを巡らせていました。それならばかつて児童遊園だった山側の平地にはハーブガーデンを造り、毎朝新鮮なハーブや野菜を収穫して目にも体にも優しい料理や飲み物をご提供したいと思ったのです。そしてお客様がガーデンを自由に回遊し楽しめることで、この場所が単なるレストランではなく五感で感じる特別な空間になると確信しました。

そんな時、オケバスタッフからアロマテラピーやハーブを生活に取り入れた第一人者が茅ヶ崎在住で、大ファンで交流があるこ

レッシュ効果は抜群！細胞が生き返るってこんな感じかな、と実感します。それにあちこちにある無人販売所の朝採れ野菜の瑞々しく美味なこと！週末はリュックを背負って山を散歩して元気になるのがすっかり生活の一部になっていったのです。これって今、凄く大事なことなんじゃないか、と実感した日々でした。

その頃ちょうど、すでに所有していた鎌倉の敷地の山側で何が出来るのか思いを巡らせていました。それならばかつて児童遊園だった山側の平地にはハーブガーデンを造り、毎朝新鮮なハーブや野菜を収穫して目にも体にも優しい料理や飲み物をご提供したいと思ったのです。そしてお客様がガーデンを自由に回遊し楽しめることで、この場所が単なるレストランではなく五感で感じる特別な空間になると確信しました。



古道具のある暮らしーモキチ鎌倉編

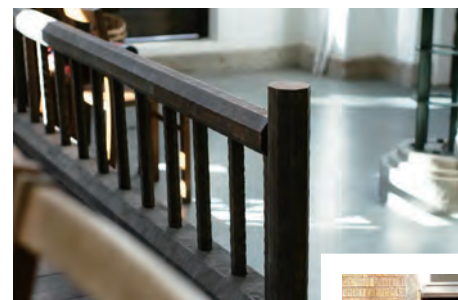
モキチ鎌倉店の内装は白を基調とした内壁や天井にモキチらしい古材やアンティークの照明・家具を散りばめた空間になっていて、建物の洒落た造りと合っているところかヨーロッパの教会を思わせる空気が漂っています。この空間作りに大いに趣を添えているのは解体が決まっていた一軒の住宅の古い部材たちです。それは材木座にある橋爪邸という昭和初期のとても素敵な洋館付き住宅で、何とか移築できないかと打診をもらったのです。こちらの計画もまだぼんやりした中でしたが、この敷地のどこかに洋館部分を移築再生できないかと、部材に番号をつけて丁寧に解体し保存しておきました。

再生は叶いませんでしたが、その部材はモキチ鎌倉で大いに光を放っています。例えば、ガラス戸は2階の間仕切り用の建具にしたり、テラスやキッチンからの出入り口として使い切りました。また洋館についていたパーゴラの手すりは店内の奥側の段差の手すりになり、そのそばにある大きな食器棚は食器下げ用の什器となって堂々とした存在感を発揮しています。ドリンクカウンターやレジカウンターも洋館の床材を利用し、使い道のな

かった角材は全てのテーブルの脚に加工しました。こうして橋爪邸は形をかえてこの建物の中に新たな命を得て息づいています。オープン初日に来訪された橋爪邸のご息女は、「両親はもういないけれど、幼少からの思い出が残りここが私たちにとっての大切な場所になりました。」と言って下さいました。歴史ある建築物を思い出とともに引き継げたことに安堵した瞬間でした。そして新たな使命を受けたモノ達は、今度はモキチ鎌倉と歴史を刻んでいくことでしょう。

さて、その他にもモキチ鎌倉を彩るグッズとくるグッズ達は沢山。どれもこの6年間で溜め込んだとっておきのモノ達なのです。皆、長い間出番を待ちわびていました。それを引っ張り出し、ああでもないこうでもない試行錯誤を楽しみながらの店作りの結果、出来上がったこの空間。ただ自分たちの感性を信じて進むのがモキチの流儀です。流行りの格好よさはいらぬ、自分の好きなモノに囲まれていたいです。でもそれが、結果的にどこにも似ていない、独特の世界観となっているのかもしれない。

ここが、皆さんにとって美味しい食事とお酒とともに、空間も楽しんでいただける特別な場でありますように！



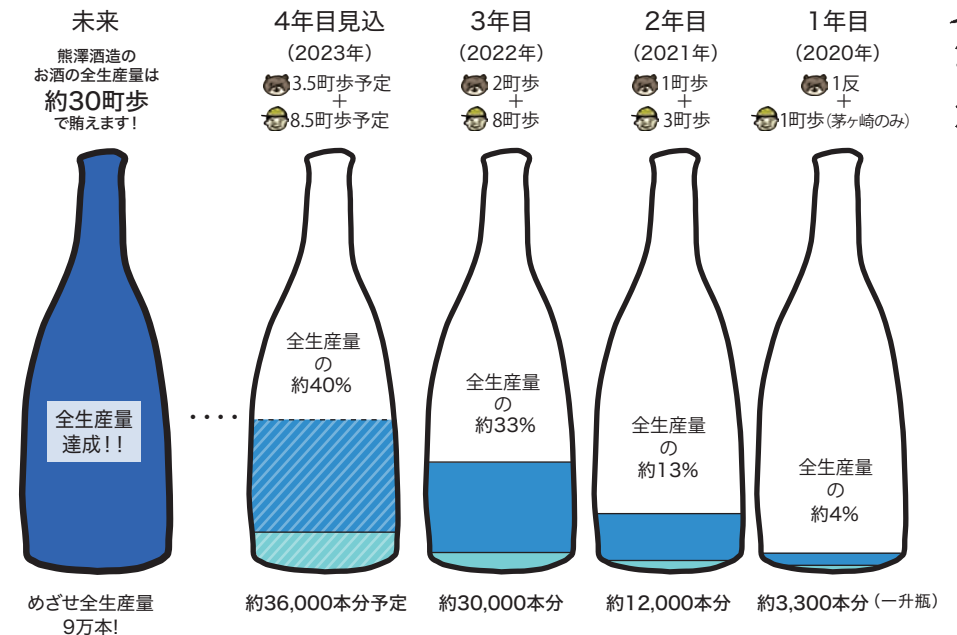
1.パリ島の子ども向け楽器 2.フィンランドの古時計 3.正面入り口の飾り棚 4.1950年代アメリカの車の実寸大図面 5.アメリカのアンティークポスター 6.南欧の木彫の人形(モキチ鎌倉を見守る女神像)

酒米プロジェクト1-3年目のスタートライン

●自社 ●協力農家さん

地元米使用率の推移

熊澤酒造のお酒の年間生産量は一升瓶にして概ね9万本!! 田んぼ約30町歩でその量が賅えます。協力農家さんも含めた今現在の酒米の生産量をみてみましょう。



めざせ全生産量 9万本! 田んぼ1枚 = 1反 = 300坪 (1000㎡)

米の収穫量の目安

1反 = 米俵 7俵 = 一升瓶 約300本 ※7俵とれたらお酒造りの合格ライン (1俵 60kg)

1町歩 (10反) = 米俵 70俵 = 一升瓶 約3000本



ある30町歩の1/3量の耕作を実現できたということになるのです! これは、蔵の1年分の生産量(一升瓶9万本)の1/3をまかなう量ということ、3年前は夢物語りのようだった、お酒全量を地元産米で、と言う目標が実現する日もそう遠くはなさそうです!

さて、収穫量はというと、一般的に酒米の場合1反で7俵(1俵は60kg)の収穫が合格ラインと言われている中、6.5俵というギリギリの結果となりました。この原因はたわわ実った穂をスズメに食べられる被害が深刻だったことや、耕作放棄地ゆえ土地が緩んでいて端まで稲を植えられず生産量が減ったことなどが挙げられます。ただ、2年目の一昨年の悲惨な結果と比べると、他の農家さんと同じくらいの収穫率にやっとなんか進歩していることには間違いありません。

こうして失敗を経験することで、その対策が見えてきます。失敗も成功も全ての経験が今後の酒米作りの糧となるのです。

田んぼの紹介

🚗 全ての田んぼが会社から軽トラで5分とアクセスよし!

酒米作り3年目が終わり、田んぼの癖のようなものがわかってきて、それぞれ問題や対策が見えてきました。



芹沢地区...酒米プロジェクトスタートの地。熊澤酒造の裏手に位置する。弥生時代から脈々と続く原風景が最も残っている。育苗・乾燥・トラクター置場などの主要施設を有する酒米プロジェクトの中心地。

赤羽根地区...日当たりも水捌けも良く晴れた日にはドーンと富士山が眺められる好立地の映えスポット。今年度は2反から8反に増えます。昨年度は原種雄町に挑むも育ちすぎて倒伏するアクシデントが。今年は何に挑戦するのか思案中。



寒川地区...昨年度10反を任せられるも、水捌けの悪さで機械がスタックするなど大苦戦。プラス耕作放棄地が点在し水路が詰まっていたりして、いかに周囲とのトラブル無く水を引き込むかが勝負所。そして、ショッキングピンクでグロテスクな天敵、ジャンボタニシとの格闘が行われた。今年の作戦やいかに。

さて問題! 3つのうちジャンボタニシの卵はどれでしょう?

正解はP17にあるよ。



熊澤酒造の酒米プロジェクトも、昨年度に無事3年度目の収穫を終えました。初めは素人集団の無謀な取り組みに疑心暗鬼で様子を見ていた農家さんたちも、農業部のメンパーが農作業しているのを当たり前に見てくれるようになり、同じ目線で米作りの話もできるようになりました。収穫はもちろんです、この全ての営みの輪が将来に繋がっていくことで、僅かに残っている田んぼを未来に残すという大きな役割を果たしていくことになるのです。

2年間のいわば研修期間を終え、ようやくスタートラインに立った感がある昨年度の米作り。どのくらいの収穫があったのか? 新たにメンパー入りした頼れる相棒とは? 今回はどんなアクシデントが起きたのか、あのカカシって効果あったの? などなど、酒米作り'22秋をレポートします!

昨年度、酒米プロジェクトは芹沢、赤羽根、寒川の3カ所で合計2町歩20反(6000坪)に広がりました。これは、新しく赤羽根地区2反と寒川の耕作放棄地10反を任せられることになったからです。

育てた酒米の種類は、難しいと言われる原種の雄町が6反分、それ以外が五百万石です。そしてその他に協力農家さんが8町歩の田んぼで酒米作りをしてくれることになりました。1町歩は3町歩ほどだったので倍量をやってくれたことになったのです。結果、熊澤分と合わせる10町歩の田んぼをやったことになり、目標で



「カカシはひらひら黒がよし！」
 昨年度ファッショコンテストまでして社内上げて田んぼに映えるカカシを制作しました。さて、その効果はいかに？五十嵐に聞いてみると「すごく良く育って田んぼが寒川にあったんですよ、でもその周りに待機してるんです、スズメが。カカシの頭に載っちゃってるのもいてびっくりしましたよ。もっとひらひらしていたり、色も黒がいいみたいです。ファッショセンス、要りませんでした。」効果はご想像にお任せします…

頼れるニューフェイス、ピバ323が登場！

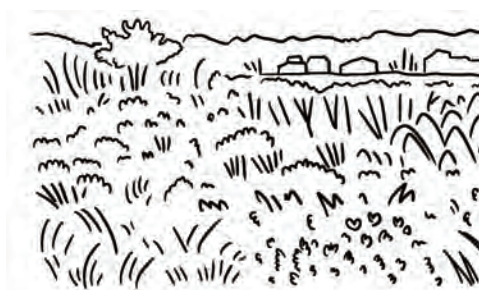
今回登場したコンバイン、その名もピバ323。今までの二条刈りから三条刈りになり、稲を刈る幅が広がり、エンジンも大きくなってパワーアップしたことで、作業効率がグンとアップしました。その上グレインタンク付きで刈った稲をその場で脱穀して軽トラに送ることができます。それを倉庫に運び、乾燥→糶摺り→選別・計量→袋詰めまでが行われます。田んぼが広がるとともに少しづつ機械化も進め、人と機械がタッグを組んでいきます。



「雄町は耕作放棄地には植えるな！」

酒米の原種雄町の茎が太く育ちすぎ、コンバインに負荷がかかり、まさかのコンバインのベルトを切断、収穫も中断。結局は手刈りをする羽目に。気づいたら一日かけて1反収穫するのがやっとでした。

耕作放棄地は過去の栄養分が土に残っているため、育ちすぎてしまうことが原因。さあ、今年度はどうする雄町！



「水の取りっこに負けるなっ！」

「寒川地区の田んぼは大元の水源が離れていて、田んぼに水を送る水路が長い。それゆえ、仁義なき水の取りっこが行われる。いかに平和利にその取りっこに勝利するかが勝負です。」
 成功者でなければ発せられない金言か！



プロジェクトリーダー 五十嵐の格言

米違シリーズ



天青 酒未来(生)

14号酵母と組み合わせることで、マスカットや白桃の様な爽やかな香りと柔らかな甘みが続き、程良く長いミネラリーな余韻が感じられます。生原酒の力強さ・爽やかさと複雑さがバランス良く融合しています。

720ml 2,343円(税込)
1800ml 4,301円(税込)



天青 愛山

甘さが前面に出る特徴を持つ品種ですが、緻密な原料処理を行う事で甘さと酸味をジューシーにバランス良く仕上げた原酒です。料理との相性も幅広く、仕込み水由来のミネラルを感じるナチュラルなタイプです。

720ml 2,343円(税込)
1800ml 4,301円(税込)



天青 愛山 活性酒

クリーミーで濃厚な活性にごり酒。愛山の甘さを活かしたしっかりとした味わいに仕上げました。火入れをしておりますが、開栓時は良く冷やしゆっくりと開栓するようにご注意ください。

720ml 2,343円(税込)



天青 雄町

天青の中では野性的でボリュームのある旨味とコクを感じます。火入れをする事でタッチは軽くとても端正できりとしたバランスの良いタイプです。温度を変えると面白いように表情が変わります。

720ml 2,343円(税込)



天青 雄町 白麹

クエン酸を生成する白麹と野性味あふれる雄町を融合させました。爽やかな酸味と心地よいコクが合わさった甘酸っぱいタイプです。和食以外にも幅広く合います、ワイングラスで飲むのもオススメです。

720ml 2,343円(税込)



天青米違シリーズ:天青 愛山(左) 天青 酒未来(中央) 天青 雄町(右)

天青米違シリーズ

作家陳舜臣先生に書いていただいたラベルがすっかりお馴染みとなった天青。しかしその中で個性溢れる3種類のデザイン。天青があるのをご存知でしょうか？それは「酒未来」「雄町」「愛山」3種の米で仕込んだ天青の米違シリーズです。思わず何だろうか？と目に留まるこのシリーズ、奇抜なラベルだけじゃない実力派。中身は純米吟醸でそれぞれの米の特徴を生かしつつ、定番にはない個性溢れる味わいを表現しているのです。そしてこのお酒ができるまでにはこんなストーリーがありました。

天青が誕生した22年前、当時の酒蔵は農大で醸造学を学び入社5年目の五十嵐杜氏を筆頭に、経験値の浅い超若手メンバーで酒造りをしていました。それゆえ、原料の米や酵母や精米歩合などを出来るだけ絞り、熟練度を上げる必要がありました。そこで選んだ酒米は山田錦と五百万石。純米大吟醸と純米吟醸は山田錦、純米と特別本醸造は五百万石を使うことになりました。その成果があつて、次第に高品質で安定した味わいを生み出せるようになり、少しずつ業界でも評価を高めていくことが出来ました。すると

10年目を迎えた2010年、五十嵐杜氏の師匠であり業界のレジェンドでもあった山形の蔵元から、自分が手塩にかけて生み出した酒米を使ってみたいかというお誘いを受けたのです。これをきっかけに毎年1種類ずつ新たな酒米での仕込みにチャレンジし、それが3種類になったところで「天青米違シリーズ」として限定発売することになったのです。

酒未来、雄町、愛山というそれぞれの特徴を生かした米違シリーズへ進化したこのお酒にはどんなラベルが似合うのか。思案した末、ラベルもエッジの効いた個性的なものにしようと思案しました。天青のスペインの販売店のオーナーが、現地の人に見慣れない日本酒を身近に感じてもらうとうと友人のデザイナーに作ってもらったスペイン限定ラベルが思い浮かんだのです。そう、これで行こう！

こうしてスペインからの逆輸入のラベルデザイナーを身にまとい誕生したのが、現在の千峰天青米違シリーズなのです。定番の天青では味わえないカラフルでパステルカラーに似た味わいの違いを是非試してみてくださいと思います。

今年の蔵人チャレンジ2023 茅ヶ崎産雄町「超辛口純米」

毎年社内コンペを勝ち抜いた若い蔵人にタンカー仕込み分を責任醸造させる蔵人チャレンジ。静かに燃える彼らの熱い挑戦、今年はこれに決定です！

今年選ばれたのは、蔵人丸田有仁が挑む「超辛口純米」です。これは、BK-5と呼ばれる敷地内防空壕で採取した自社酵母と自分たちで作った酒米雄町のみで辛口の限界に挑むという企画です。レストラン部門からの辛口の酒を望む声に応える形でもありました。濃厚芳醇な味わいに仕上がる雄町で、しかも自社米の限界に挑戦したいと精米歩合は70%。自分たちで育てた米を大切に活かし、その可能性を探るためにもあまり磨かず、その分発酵力が強い元気な自社酵母BK-5を限界まで活かし、それを巧みに温度管理して辛口に仕上げます。

丸田の企画書にはこうあります。含んだ瞬間雄町らしい味の膨らみとボディ感、でも後味のキレの良さ。ロックと燗で美味しい酒質を目指したい、と。さて、物静かなながらパンクでロックな内面を併せ持つ男の挑戦やいかに！ご期待ください。



※ライブバージョンの丸田。お酒造りには真摯に向き合います。

蔵人
丸田 有仁 (まるた ゆうじ)

1988年秦野生まれ。

東京バイオテクノロジー専門学校を卒業し、2010年入社。パンクをこよなく愛する男。熊澤通信Vol.2の蔵人チャレンジに続き、2度目の登場。年々ぼちぼちやってきていたが、パンクの精神を取り戻すべくダイエットに取り組み10kg以上の減量に成功した。

4/15蔵人フェスにて
数量限定リリース



720ml
1,870円(税込)

からい酒を
丸田の影の酒に

ハイジーIPA

2022年4月にその人気から定番化したハイジーIPA。このスタイルは45年前にアメリカのニューイングランド地域で造られたのが初めと言われています。今では当たり前となったその濁った外観は、当時としては鮮烈で味わうと更に衝撃的でした。IPAにもかわらぬホップの苦味は全く無く、むしろジュシーなホップフレーバーとトロピカルなテイストが口いっぱい広がります。瞬く間に世界中に広がりスタンダードIPAとしての地位を確立しました。我々のハイジーIPAはジュシーさを残しながら、より飲みやすく何杯でも飲めるバランスに調整し、発売1年で人気商品となり定番化されたものです。ぜひイリービールとしてお楽しみください。

スティッキーフィンガーズ

ハイジーIPA

今回ハイジーIPA 1周年を記念して、特別バージョンの「スティッキーフィンガーズハイジーIPA」を発売しました！「ベタベタする」という意味のスティッキー。生ホップの中心部にあるルプリンという油脂成分が、手に取る際にベタベタと指につくという意味と、それだけ大量のホップを入れているということから名付けられました。今回は定番となったハイジーIPAをベースに、スポットで入手したスペシャルホップを惜しみなく投入して仕上げました。よりトロピカルフレーバーが強化された味わいをお届けします。



湘南ビールを生み出す3人のブリュワー：若田部 駿介(左) 筒井 貴史(中央) 高塚 滉平(右)



300ml 660円(税込)



300ml 660円(税込)

今だけ!! 限定ビール

インペリアルスタウト 11

インペリアルスタウトはイギリス発祥の濃厚な黒ビールです。イギリスからロシア皇帝に贈るためにホップを大量に入れて長旅に耐えられるよう造られました。今回発売のインペリアルスタウト11は、プレミアムラベルで発売しているインペリアルスタウトの強化バージョンです。通常85%のアルコール度数ですが、今回はより贅沢にモルトを使用し、丁寧に仕込みを行った結果、アルコール度数11%まで上げることになりました。コーヒを連想させる香ばしいアロマ、数種類のモルトを使用した事による濃厚かつ複雑なフレーバー。ローストモルトとホップが織りなすインパクトある苦味をお楽しみください。



300ml 770円(税込)

ビール工場のチャレンジャー コールドIPA NZ 誕生秘話!

昨年暮れに、ブリュワー若田部から持ち込まれた写真の看板。それは彼のお父上所有で、亀甲の枠組みに熊印が掘られたかなりの古物。同じ熊澤一族で、茅ヶ崎で醤油屋を営んでいた熊澤醸造さんの銘柄キッコクマではないか！
会社に寄贈いただく代わりに?! 初めて責任醸造のチャンスをゲットした若田部の記念すべきビールが『コールドIPA NZ』です。



コールドIPA NZ

昨年のオクトーバーフェストでご披露し、高評価をいただいたコールドIPA。一般的なIPAを醸造する温度よりも低い温度で発酵させたので、その名が付けられました。今回はブリュワー若田部の初挑戦！ニュージランド産ホップのみを使用して醸造された華やかで白ワインのようなIPAです。ラガー酵母を使用することにより、ホップのフレーバーとアロマだけを強調することが出来、キレがありドライな飲み口で何杯でも飲めるビールとなっています。どのビールを飲んだ後にも、また次に飲むビールを問わないドリソカピリティ溢れる商品です。好奇心旺盛でアイデアマンの若田部責任醸造の力作、ぜひお試しください！



300ml 660円(税込)



ブリュワー 若田部 駿介(わかたべ しゅんすけ)

1992年茅ヶ崎生まれ。

ビールへの熱き思いはもちろん、ユーモアセンスも溢れる若きブリュワー。海外の飲食店勤務や帰国後の有名フレンチでの料理人を経て2019年に入社。湘南ビールに新たな風を吹かせます。

熊澤トピックス

帰ってきたオクトーバーフェスト！



昨年10月、3年ぶりにビールのお祭りオクトーバーフェストが帰ってきました！くしくも熊澤酒造開業150周年記念のオクフェスとなり、開催を待ちわびていたお客様と開催したくてうずうずしていた私たちが一体となり、大盛況の3日間となりました。

久々の開催に人も心配されましたが、思い思いにビールや料理を楽しまれるお客様で連日敷地内は賑わい、恒例のライブ&プロジェクトジョンマツピングが始まると、初めは少し戸惑い気味だったお客様も曲が進むうちに波のように一体となって大盛り上がり！ライブ後半、ジャジーな曲調に入ると感涙される姿も見受けられ、こちらも思わずもらい泣き。あー、これこれ、この盛り上がり。オクフェスが帰ってきたなあ、と3年ぶりに感慨深くその時を過ごしたのでした。

オクトーバーフェストはビール醸造を始めて3年後の1999年に第一回目が開かれました。当時はモキチの前身となる湘南麦酒蔵というレストラン主催のこじんまりとした企画でした。しかしちょうどその頃オーストリアのウィーンで見た景色が理想の原風景と

なり、オクフェスは回を重ねるごとに熊澤酒造の代名詞の祭りとして進化してきたのです。

ウィーンのワイナリーでは、自然に溢れ歴史的建築物のある敷地を市民や観光客に開放していることで人気を集めています。そうしたワイナリーを「ホイリゲ」と呼び、また発酵中のフレッシュなワインをジョッキに注ぎ、敷地内のレストランから運ばれる料理とウィーン自慢の音楽ライブで皆が踊り歌います。その輪に入った時、これこそが社訓である「よっぱらいは日本を豊かにする」にふさわしいと実感しました。この体験をもとに、敷地内に新しい店舗が増えるごとに会場となるスペースを増やし内容を充実させていき、今の形が出来上がりました。敷地全体を使ったこの3日間はホイリゲ同様に蔵元でしか生み出せないパラダイスなのです。

世の中がどう変化しても熱意と実行力と応援してくださる皆さんがいれば、大切なものは消えることがないと証明できた昨年。それはまさに150周年を記念する祭典となり、今後の私たちに力を与えるものでした。



蔵フェス 4月15(土)16(日)開催します！

オクフェスに続き、こちらも4年ぶりに酒蔵フェスト「蔵フェス」が開催されます。まさに社訓「よっぱらいは日本を豊かにする」を表現するような、酒を、食を、音を愉しむ春のお祭りです。

お酒は、普段お目見えしない希少な日本酒から、スパークリング日本酒、クラフトジンなどなど。お酒を飲めない方にはコーヒーやソフトドリンクもご用意しています。食は各店舗趣向を凝らしてご提供、お酒とリアージュを楽しむもよし、屋台でワイワイ楽しむもよし！音は、蔵フェスならではのお楽しみライブ企画、やります！

敷地内全体を使って盛り上がる熊澤酒造ならではのこの宴、皆様のお越しをスタッフ一同お待ちしております。



Facebookで最新の情報を発信します！→





鎌倉店開業に寄せて

12月7日午前11時25分。いよいよ開業するという時、僕は奥さんと店の外に出て、誰もいない玄関の前で二人その瞬間（とき）を待った。ふとした瞬間に不思議な感情にとらわれた。自分の娘が嫁ぐ結婚式に出席しているのかと錯覚する感じなのだ。生まれてからの色々なことがあった日々が、長いようでありあつという間なようでもある。うれしいうるさな寂しいような、晴れ晴れしい気もするし自分だけのモノでなくなるような感情が重なり合い、何とも感慨深い、キュンとする瞬間だった。

まだ自分の娘が嫁いだ経験もないけれど、こんな感じなんだろうな！と一人思いにふけていると、店内から「それはオープンします！す！」という大きな掛け声と共に扉が開いた。「これから新たな人生が始まるんだね。幸せになるんだよ！」

熊澤酒造株式会社
6代目蔵元 熊澤茂吉



木工 遠藤マサヒロ

木の器やカッティングボード・ランプシェードなど、暮らしの道具を制作される木工作家 遠藤マサヒロさん。遠藤さんの作品はスタイリッシュでいて、木のあたたかみが日常に馴染みます。鎌倉店ではビールのタップハンドルとウッドプレートを制作していただきました。お客様においしいビールを提供したいという想いを込めて毎日握るタップハンドルは、何本ものサンプルから選んだ持ちやすいシンプルなデザイン。空間になじむ木の持ち手は、使い込むほどに風合いが出てきそうです。ウッドプレートはお料理をより一層引き立ててくれます。



藍染 LITMUS Indigo studio japan

サロンは熊澤酒造レストランではお馴染みのLITMUSの藍染作品。日本に古くから伝わる天然の素材のみを使用した染色技法「灰汁発酵建て」（あくはっこうだて）による藍染で染められたサロンは吸い込まれるような深い藍色。使うほどに馴染んでいくLITMUSの藍染は、使う人の手によって仕上げられていきます。スタッフのサロンもモキチ鎌倉とともに味わいを増していくことでしょう。



陶芸 At Home Works 林彩子

テーブルに彩りを添えてくれる陶器は、陶芸家 At Home Works 林彩子さんの作品。自然で凛とした風合いの林さんの作品は鎌倉店の雰囲気とぴったり。油絵を描いたような質感の白化粧の板皿プレートと上にのせた釉薬の表情が美しいカップ。鎌倉店では季節ごとに替わるスープを入れてお料理と器のコーディネートで楽しませてくれます。



紙雑貨 AUI-AO Design

鎌倉店のシンボルマークである大仏のシルエットが印刷されたお料理のメニューブックはAUI-AO Designで作られた活版印刷の作品。昔ながらの印刷方法で、手刷りで一枚一枚刷られた作品には、微かな凹凸やカスレ等があり、心を掴まれます。そんな活版印刷を施したメニューブックは使い込む度にレザーのような味わいが出るクラフトペーパーを使用しています。

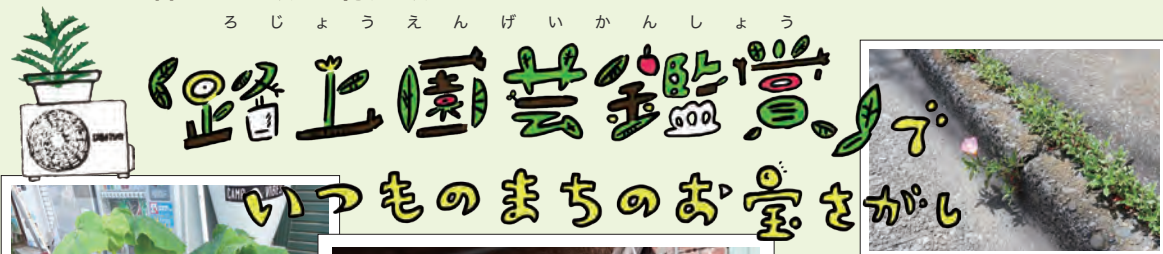


モキチ鎌倉の作家紹介

歴史ある建物の中で大切に使われてきた古物やonozonoで関わりのある作家たちの手仕事の品々がそれぞれの個性を放ちながら、心地よく共存しています。目でみて楽しむ、味わって楽しむ。鎌倉店にお越しの際は、そんな心地の良い時間を過ごしていただけましたら嬉しいですね。

暮らしの教室 特別教室121

るじょうえんげいかんしょう



2023年6月11日(日)15:30-17:30

会場：熊澤酒造敷地内モキチトラットリア
15時より受付 参加費：1,500円

トークショー内容

家から外に一步出て、ぐるりとあたりを見渡してみてください。
家やお店の軒先、道のはじっこ、建物の壁。
どんなまちでも必ずといっていいほど、ちょっとしたスキマからちらりとほみだす植物の姿を楽しめます。
路上で営まれる園芸や、路上で自然と育まれる植物を「路上園芸」と称し、勝手に愛で見守っている路上園芸鑑賞家 村田あやこさんが、「路上園芸」目線でまちを楽しむ方法をお伝えします。
「路上園芸」目線をインストールすれば、日常風景がちょっとだけ彩り豊かになるかもしれません。
村田さんと一緒に敷地内を巡り、路上園芸を鑑賞し、皆さんそれぞれの視点を共有しましょう！
※雨天の場合、内容が変更になる場合がございます。

講師プロフィール

村田 あやこ (Ayako Murata)

路上園芸鑑賞家/ライター。街の植物や園芸の魅力を書籍やウェブ等で発信。
お散歩ユニット「SABOTENS」としても活動し、組み合わせると路上園芸の風景が作れる「家ンゲイはんこ」を制作。
著書に『たのしい路上園芸観察』(グラフィック社)、
『ほみだす緑 黄昏の路上園芸』(雷鳥社)。
寄稿書籍に『街角図鑑』『街角図鑑 街と境界編』(実業之日本社)。
散歩の達人等で連載中。
「ボタニカルを愛でたい」(フジテレビ)出演中。
HP: <https://botaworks.net/>
SNS: Twitter, Instagram: @botaworks



当日はトークだけでなく、ワークショップも行います！



ご予約・お問い合わせ

okeba gallery & shopまで、ご氏名、参加人数、お電話番号を明記の上、お申し込みください。
営業時間外のお申込みはメールにてお願いいたします。

電話受付：11:00-17:00
TEL: 0467-50-0252
MAIL: okeba@kumazawa.jp

okebaメール QRコード



毎月のお楽しみ!

「湘南ビール頒布会」2023年7月~12月のご案内!

様々な味わいが楽しめる、個性豊かな限定ビール!
『近くのお店で売ってない』『買おうと思ったら売り切れてた』なんてことの無いように価格もお得な頒布会がオススメです!
1度のお申込みで限定ビールを毎月お届けいたします。送料込みのお得な内容となっております!

全6回分の価格 (沖縄県へのお届けの場合、追加送料+2,400円頂戴します)

3本セット 15,000円(税込) 6本セット 26,000円(税込) 9本セット 36,000円(税込)



お届けスケジュール

7月下旬 サマーオレンジール
柑橘系の爽やかなフレーバーが特徴のゴールデンエールをベースに、ニューサマーオレンジのアロマとフレーバーが全開の夏にぴったりなフルーツエール。

8月下旬 ミステリービール 特典付
醸造長がおすすめするこの時期ならではのとおきのスペシャルビールです!! 中身は届いてからのお楽しみ。

9月下旬 ピーチエール
福島産の桃を贅沢に使用。優しく上品な桃のアロマとジュシーで柔らかい口当たりを実現しました。最後の余韻まで桃のフレーバーが楽しめます。

10月下旬 ヴァイツェンボック
何種類ものモルトをふんだんに使い、通常のビールの倍の時間を掛けて熟成された大変複雑で個性豊かなにがりビールです。

11月下旬 早摘みレモンエール
早摘みならではの青々しい清涼感たっぷりなフレーバーが特徴。芳醇かつまろやかな酸味がホップと絶妙に調和します。

12月下旬 ピンクジンジャーエール
海外では昔から親しまれている生姜を使ったビール。香ばしいカラメル香とモルトの甘味が心地よいアンバーエールに生姜のフレーバーを合わせました。

お申込み方法 申込締切 2023年6月30日

- 直営レストラン各店・直売所店頭(鎌倉店を除く)にて
- オンラインストア <https://kuma.shop-pro.jp>
- FAX: 0467-52-6119
- Eメール: kura@kumazawa.jp



オンラインストアQRコード

発行元 熊澤酒造株式会社 〒253-0082 神奈川県茅ヶ崎市香川7丁目10-7
☎ 0467-52-6118 🌐 <https://www.kumazawa.jp/> 📷 [kumazawa_tsushin](https://www.kumazawa.jp/)

designer: 湯川 紀子(ノスリ舎)
writer: 熊澤 由布子
photographer: 渡邊 ゆみ
illustration: ノグチナミ(表紙文字、他)・高橋 絢子(ノスリ舎)
表紙: ノスリ舎

発行日: 2023年4月1日
バックナンバーご希望の方はHPまたはokebaにてご購入頂けます。郵送の場合1冊100円+送料となります。