

# へぎ酒ざけ

～ そばを肴に ～

皆様は「そば肴」という言葉をご存じでしょうか。

ここ蕎麦の街・十日町では、古来より蕎麦はハレの日、ケの日に、食卓をにぎわす一品でした。蕎麦を肴に、お酒を飲み語らう。それが「そば肴」という風習です。

「この古き良き風習を皆様に知っていただき、特別な日や日常の食卓をもう少し自由に楽しんでいただくことができたなら」。

長年、その思いを温めてまいりました。

そこで、創業以来130余年にわたり、商品へのためめめ努力を信条に酒造りを行う、地元の松乃井酒造場様のお力を借り、念願のオリジナル日本酒、その名も「へぎ酒(ざけ)」をお届けできることになりました。

「へぎ酒」は地元十日町産の酒米を100%使用し、55%まで磨き上げて醸された純米吟醸です。瓶内でじっくりと低温熟成させ、香り華やか。やわらかくも凝縮されたうま味は余韻も長く、味わい深い一品です。

蕎麦肴 語らいはずむ 食卓に ふるさとへぎ酒ありて 偲ぶ十日町



へぎそばを肴に語らいがはずむ、皆様に愛される「へぎ酒」。そばと地酒が織りなす新たなハーモニーを感じながら、厳しくも豊かな十日町の大地の恵みをご堪能ください。

あなたやあなたの大切な方にとって、新たな明日へつながるものになりましたら望外の喜びです。



純米吟醸 / 地元十日町産 酒米100%使用

## へぎ酒のこだわり

- 原材料は小嶋屋総本店の地元十日町産の酒米、水は地元松乃井酒造場の湧水を使用しております。
- 生産者は、創業以来、地元十日町で当社と同じく「磨き」を共通理念とする松乃井酒造場様です。
- へぎそばのお供として食前、食中、食後まで香りや味わいの変化を存分にお楽しみいただけます。
- 〈へぎそばを肴にへぎ酒〉のキャッチフレーズは、十日町の食文化や皆様の想いを語りつなぐ地酒になるように、との思いをこめました。
- 「へぎ酒」の文字は、小林重則自ら揮毫しました。「酒」の緑色の丸は、酒蔵にある「杉玉」をイメージしています。



おすすめ

## へぎ酒<sup>ざけ</sup>とへぎそばの楽しみ方

へぎ酒はあらかじめ冷蔵庫へ入れ、生そばは茹でる前に室温に戻してください。

また、へぎ酒は少し大きめな口径のグラスでお召上がりいただくと、より一層お楽しみいただけます。

### ① へぎそばを表示通りにゆでてください(蕎麦湯は残しておいてください)



・ 余裕があれば、へぎそばの盛り付けにチャレンジしてみてください！



YouTube  
小嶋屋総本店チャンネル

### ② へぎ酒を冷蔵庫から取り出し、**雪冷え**(5℃程度)で乾杯、へぎそばを一口、何もつけずに食す。

・ へぎそばのツルツルとした喉ごし、シコシコとした歯ごたえをへぎ酒のスッキリとした味わいが高めます。

### ③ 少し温度が上がリ、**花冷え**(10℃程度)、へぎそばにお好みの薬味を入れ食す。

・ お好みで加えた薬味と同様にへぎ酒の華やかな香りが奥行きを与えてくれます。

### ④ さらに温度が上がリ、**涼冷え**(15~20℃程度)。

・ へぎ酒の香りや味わいの変化をお楽しみください。

### ⑤ 手繰られたそばが固まってきた際は、へぎ酒を少しふりかけほぐしてください。

### ⑥ 蕎麦湯をいただく。

### ⑦ **ぬる燗**(40℃程度)から**熱燗**(50℃程度)にさせていただくと、また趣の異なる香りの広がりや、味わいの余韻をお楽しみいただけます。



## へぎ酒<sup>ざけ</sup> 味わいと香りの変化

