

酒屋 *Challenge to the next stage* として皆様へお役に立つこと —次へのチャレンジ—

新年開けて早々ではございますが、今年は消費税変更によるメニュー改定、新元号における対策など、変更しなければならない多数のミッションが皆様にあります。軽減税率では飲食店におきましてはテイクアウトではない限り、10%の税率であり、良い方向とは感じません。ならばこの変更しなければならないミッションは、ただ価格を変更するだけでは駄目なような感じがありません。仕組みを変える、構造を変えるぐらいの勢いでないとお客様はご来店の方角に向かないと思います。しかし、悪い方向だけを思っているのではなく、変更時期までもう少しありますので、貴店、貴社様の仕組み、構造を考えて見てはいかがでしょうか。私としても見据えることは一つだけです。それは「付加価値のある商品を届けられるか」と強く思っております。

皆様のご販売環境の中でより強い商品を投入できるのか、また一線を画したサービスを投入できるのか、そのきっかけになることを今年にはスタッフ一同気を引き締めて取り組んでまいります。

変更時期直前では私どももたくさんの案件を抱え十分なお取り組みができなことが申し訳ないと思います。是非とも、お早目にご相談のほどお願い申し上げます。

年初めに慌ただしい話題になり本当に申し訳ございませんでした。お客様はお店で食べること、飲むことはきっと非日常感や楽しみを求めてられると思います。皆様と一緒に歩ませて頂き、素敵なこの業界を益々楽しく今年も盛り上げてまいりましょう！

今年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

ご繁盛ニュース!

Vol.105 2019年冬号

発行：株式会社マスカ本店
Masukyu Honten INC.

676-0008 兵庫県高砂市荒井町新浜 2丁目13-10
TEL:079-442-0241 / FAX:079-442-5908

13-10, 2, Sinhama, Arai, Takasago,
Hyogo, 676-0008, JAPAN

Winter

ご繁盛 ニュース!

—特集—

青森県の岩木山の麓から
極上りんごの酸味を求めて

無いものを届ける。
2019年



2019年 冬号

Vol. 105

発行：株式会社 マスカ本店
676-0008 兵庫県高砂市荒井町新浜 2丁目13-10
TEL:079-442-0241 / FAX:079-442-5908

Masukyu Honten INC.
13-10, 2, Sinhama, Arai, Takasago,
Hyogo, 676-0008, JAPAN

ごあいさつ

2019年スタート!

HAPPY
NEW
YEAR

ご繁盛ニュース!

新年明けましておめでとございます。
本年もどうぞよろしくお願いたします。



マス久本店 社員行動指針

私たちは、今年も一年間この行動指針を大切にご対応してまいります。

今年は何といっても新しい元号が始まります。新しい時代の幕開けに期待が高まりますが、チャレンジや行動なくては何も始まらないことをスタッフ一同共有して皆様へご対応できるよう頑張っております。そして今年一年の終わりに新しい時代にふさわしい一年であったと感じて頂けるよう微力ではございますが何かお手伝いさせて頂ければと思っております。

私たちは強いアイテムでお力になれるサポートをいたします!!



本気ジュース

本気リキュール

EARTH WINE COMPANY

CUMANIA WINES



てんさい糖

自然の糖が

貴重となる日が来る

北海道産甜菜から煮詰めてできた
 自然由来、百パーセントからできた甘み。
 もちろん甘みだけでなく、カロリーもありません。
 しかし、それは現代において
 贅沢な甘みなのです。
 糖には、商品の生産性の効率化や
 原料費の低減を図るために作られた
 加工糖があります。
 加工糖は身体にとつて、吸収が早く、
 身体の体質が変わる恐れがあり、
 生活習慣病になる可能性があります。
 ゼロカロリーだから安全ではない。
 その場しのぎなのです。
 本気ジュースは現代に伝えたい
 甘み・糖をお届けいたします。



本気ジュース

糖=てんさい糖・はちみつ

果汁・果肉・果皮=こだわり農園の果実から

「里山からの便り」

青森県の岩木山の麓から

極上りんごの酸味を求めて

初秋でしか、極上のりんごの酸味には出会うことができない。
青森まで水木さんのりんごへ会いにいきました。

青森でも9月下旬ということもあり、空気は澄んで暖かく心地よく感じました。青森空港から水木農園に行く途中に見えてくる岩木山、はっきり見えるのも珍しく心が躍ります。その山の麓に水木りんご農園があります。りんごの最高の酸味を求めて、9月の始めに完熟したりんごだけを収穫する。この初秋のりんごこそが極上の酸味を生み出します。その見極めは大変難しいと水木さんは言う。贅沢にも、もぎたてのりんごをかじってみると、口中に強い酸味とフレッシュな香りが広がり、自然の中で育ったりんごの力強さを感じる事ことできた。

毎年同じ栽培方法では求めるりんごはできない。まず第一に土作りを考えます。畑の場所に応じて肥料の配合などを変えて準備します。次に



りんごの収穫が終わると、実も葉っぱも取り、枝も切り、りんごの実のつき方を変えます。そして実を少なくし、一つ一つのりんごの味を高めます。3つ目に肥料。切った枝を発酵させ肥料にする。またりんごの搾りかすも肥料にする。それは最高の肥料となり、最高のりんごができる。このように水木さんはその年に合う栽培方法を考えます。



Vol.02

青森県岩木山
りんご農園
—水木農園—
取材：谷本智章

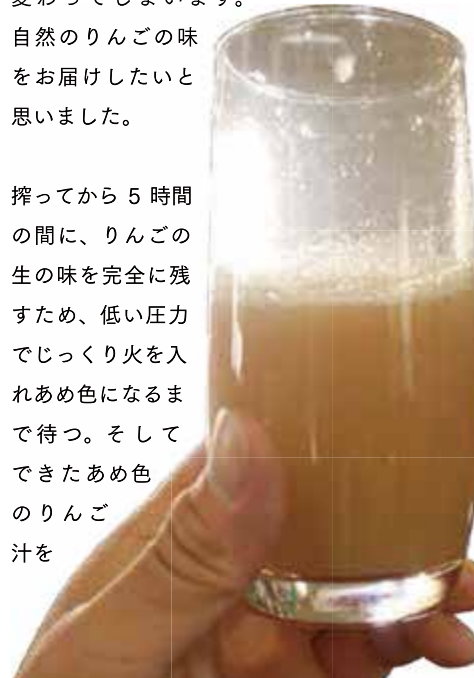


水木さんのお父さんもまだまだ現役で日々美味しいりんご作りに力を入れています。このように親子二人三脚でおいしいりんごが作られています。

りんごジュースは茶色なのです。搾ったりんご汁は薄茶色。しかし販売されているりんごジュースはきれいな白色。それは搾る時に、ビタミンCなどをかけながら搾るため白色なのです。何もしない自然のまま搾ったりんごジュースは薄茶色。ビタミンCを入れると味は変わってしまいます。

自然のりんごの味をお届けしたいと思いました。

搾ってから5時間の間に、りんごの生の味を完全に残すため、低い圧力でじっくり火を入れあめ色になるまで待つ。そしてできたあめ色のりんご汁を



また5時間置き、その上澄をすくう。その煌めくはちみつ色の上澄みが、りんごからできた蜜となります。そして出来たのが、今までになかった生のりんごが生きる蜜。舐めてみると濃くのあるとろみ。そしてりんごの果汁が生きている。それはこの世に生まれた新しい蜜であり、きっと今まで体験できなかった超越したりんごの蜜が誕生したと感ずるはず。



りんごの果汁が蜜になる
生のりんごが生きる蜜

シャングリラに手がとどくワイン

EARTH WINE COMPANY が現地で作り込んだプレミアムワイン

Rivetto Shangri-la

「リベット・シャングリラ」
このワインを造るリベット家
のあるバローロ地区は、
まるでシャングリラのよう
だった。だからこのワインを
そう名付けた。

華やかなスマイルの香りと、フ
ルーツを頬張った時の様なみ
ずみずしさが迎えてくれる。
そしてまろやかなタンニンの
余韻にうっとり。
ネッピオーロの芳醇な味わい
が、フレッシュな酸味のある
バルベーラ・メルローをブレ
ンドする事で驚くほど軽やかに。
ワイン初心者の方にはク
オリティの高いぶどうの味わ
いを感じ、ワイン通の方には
その複雑さを感じるワインに
なるでしょう。



2019年1月リリース

RIVETTO
SHANGRI-LA

リベット・シャングリラ



世離れした、
幻想的な郷が
イタリアにあっ
た。

紹介 焼酎の匠

業界初の 芋麴 100% 芋焼酎

業界初のいも麴を使用した
100% 芋焼酎「いも麴芋」。
平成 29 年度厚生労働大臣
より現代の名工を受賞され
た杜氏の安田氏が造る焼酎。
まさに、生の芋を感じる
100% 芋焼酎。

超軟水で仕込まれた国分酒
造さんの焼酎は体にも優し
く、じっくり飲みたい焼酎
になっております。



安田氏

時代に流されない 焼酎造りを追及

また、代表取締役笹山氏は
人とのつながりを大切に考
え店頭販売を一切せず、焼
酎の造り手の思いを理解で
きる限られた酒屋にしか取
扱いきない販売スタイル
をされております。

今一度他にない国分酒造さ
んの生を感じる芋焼酎を大
切にご案内していきたいと
思います。



スイーツ芋焼酎を
体験したか？

国分酒造さんから

独自のこだわりと
時代に流されない
焼酎造りを追及する

・ いも麴 芋【生芋感じるいも麴 100%】

・ 蔓無源氏【100年前の芋蔓無源氏を使用】

・ 安田【ライチの香りが漂う芋の新境地】

