

## サッポロビール博物館を訪ねて

先日、サッポロビール博物館を当店のサッポロビール担当の三宅さんの案内で訪ねてみました。松沢館長直々にお出迎いだいただき、館長の大変丁寧なご説明を聞きながら誕生した歴史から、改めて教えていただきました。今から実に130年以上前……と云われても、ちよつと想像しがたいかも知れません。エジソンが蓄音機を発明したり、西南戦争が起こっていた頃、とてもいいまじょうか。サッポロビールのシンボルでもある赤星はそんな1877年にサッポロビールの前身・開拓使麦酒醸造所ではじめてお目見えしました。開拓使のシンボルである北極星をラベルに描いた日本最古のビールブランドは、「熱処理」という製造工程を経ることで、しつかりとした厚みのある深い味わいや、ほどよい苦みが実現するのです。さて、赤星の登場から間もなくピアホールができるなど、開拓使麦酒醸造所が開いてから20余年で日本のビール需要は徐々に拡大。さらに高度経済成長時代になり大人たちの疲れ癒す晩酌の場に、冷えたグラスと赤い北極星が運ばれてくるようになったのです。汗水たらして働いてきた大人がうまそうに飲む赤星。あの頃は、家族揃って夕食の団欒、という景色も当たり前のものだったように思えます。威勢のいい挨拶とともに酒屋さんがびんビールを配達し、お勝手できちよつと立ち話、なんでもことも日常茶飯事でした。赤星は当時の製法の伝統を守り続け今に至ります。夕焼けの残る時間に帰ることになんて減多にないぞ、なんてことも多い昨今、忙しい毎日の中でふと立ち止まり、永く愛されてきた伝統の証を味わうのも、一興ではないでしょうか。特別に貴賓室までご案内いただき、試飲のビールまでご馳走していただきました。松沢館長ありがとうございました。

## サッポロビール博物館 豆知識

博物館見学は、とくに予約の必要はございません。自由にご見学ください。  
※10名以上の団体のお客様、並びに、ガイドツアーに参加ご希望のお客様は、あらかじめご連絡をお願いいたします。

開館時間 9:00～18:00  
(個人のお客様の入館は17:30まで、10名以上の団体のお客様の入館は16:30までとなっております)

※ガイドツアーについて  
9:00～17:00(10名以上の団体様は9:00～16:30) 15分間隔でスタートしています。  
ご希望のお客様は、事前にお申込ください。  
ご案内人数：1名様～45名様まで

所要時間：約30分 入館料 無料  
休館日 年末年始(12/30～1/4)  
住所 札幌市東区北7条東9丁目1-1  
(地下鉄東豊線 東区役所前駅より徒歩約10分)

問合せ 電話：011-731-4368  
「開館時間」  
「休館日」  
「住所」  
「地下鉄東豊線 東区役所前駅より徒歩約10分」  
「問合せ」

車椅子のご見学について  
車椅子の方もご入館可能ですので、お気軽にお申し出ください。



### 試飲できる銘柄

黒ラベル ¥200	クラシック ¥200	エビス ¥200	エビス(黒) ¥200
<飲料水>			
お茶:¥100 リボンナポリン:¥100 果汁飲料:¥100 など			

## 新企画 フアイトアイズ検定

Q 札幌ドームで禁止されているのは?  
① 鳴り物 ② シェット風船  
③ 大声で応援 ④ シャンプ  
Q 梨田監督の現役時代の打法といえは?  
① コンバクト打法  
② こんにやく打法  
③ ビストル打法  
④ 万能打法  
Q タルビツシユ有投手の出身地は?  
① 仙台 ② 東京  
③ 大阪 ④ イラン  
Q 中学校時代、小谷野栄一選手と同じチームに所属していた選手は?  
① 松坂大輔(レッドソックス)  
② 和田毅(ソフトバンク)  
③ 村田修一(横浜ベイスターズ)  
④ 藤川球児(阪神タイガース)  
Q チャンスで捕集選手に打席が回ってきたときに、飛れる曲は?  
① I WAS BORN TO  
LOVE YOU クイーン  
② START  
③ エンスカイウオーカース  
④ 銀河鉄道999 エグザイル  
⑤ CHANGE 福原美穂

全問正解のお客様には、当店のお食事券1000円分をお会計後にプレゼントさせていただきます。お会計時にお申し付けください。

今月の素材

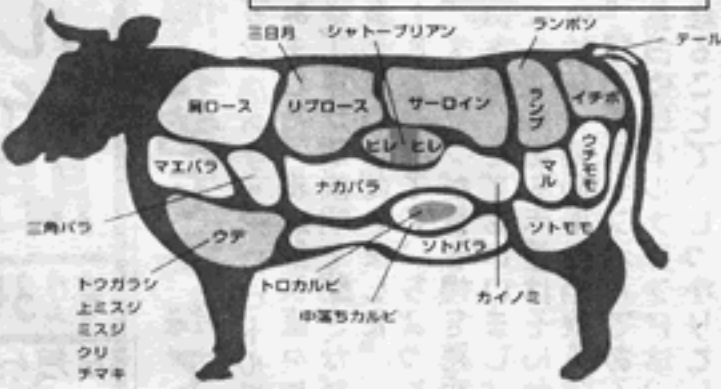
黒毛和牛

みなさんは「国産牛」と「黒毛和種（和牛）」の違いはご存知でしょうか？一般的に「国産牛」と表示されている牛肉は和牛のほか、すべての日本国内で飼育されている全種類の牛をいいます。例えば「ホルスタイン」・・・みなさんがお飲みになっている牛乳を出してくれている白と黒のまだらの牛です。CM等でご覧になっているかもしれない「国産牛」と表示されます。したがって、スーパー等で販売されている「国産牛」と表示されている牛肉は、味の良い「黒毛和種」とは限らないのです。当店では提供している十勝産の「黒毛和種」は、あの松坂牛や神戸牛と同じ黒毛和種で、臭みの少ない高級品種です。黒毛和牛は、一般に使われる配合飼料は極力抑えており、美味しさの秘密は飼育の原料にあります。

それはビールの製造工場で使用されているビール大麦や米、トウモロコシなどのビール製造副産物と、健康食品として注目を集めるビール酵母、さらに牛の栄養と消化を助けるためのアルコール等を使用しているからです。

特別価格

↓部位をご参照ください



●黒毛和牛サーロインステーキ  
(約150g) 1,800円

パロロ

ピエモンテ州はもとより、イタリアを代表する赤ワインのひとつとしてよく知られたワインと言え、そう、パロロ。

でも、パロロにはいくつかの種類があることもご存知ですか？

- (1) 大樽を使った伝統的製法のパロロ
- (2) 小樽を使った現代的製法のパロロ
- (3) 1と2を組み合わせ、個性を強調したパロロ
- (4) 単一畑の葡萄だけで造るパロロ
- (5) その他

パロロ地域には800もの生産者がいて、個々の性格を持ったパロロを探るのは至難の技。でも、当店で提供しているカンティナーのワインならシツカリと個性をお楽しみいただけます。

●2005 フォンタナフレッタ/パロロ

定価 7500円 ↓特別価格 3900円

パロロNO.1の造り手「フォンタナフレッタ」が造る大樽（1万リットル級）を使った伝統的製法の「パロロ」グラスに注ぐなり、しつかりとした色合いのレッドカラーが目飛び込みます。小樽（バリック）を使うパロロと違って、過激な樽の香りや濃い味は影をひそめます。替わりに、完熟したアラムやシナモン、スミレ・・・といったネツピオーロ種らしい香りが際立ち、樽の香りは軽く、それは他の風味を邪魔しない程度に口に含んでもそれらの風味は続き、フルボディな中にも柔らかさとマイルドなタンニン（渋味成分）が魅力的なものです。飲んでしばらくして・・・ああ、美味しい。そうつぶやけるパロロです。是非、この機会にご賞味ください。

旬

おすすめ 行者ニンニク

北海道と近畿以北の高原や深山に自生する多年草です。チューリツアに似た肉厚の葉を持ち、株に近づくとその名のとおりニンニク臭があります。独特の強い匂いのもととなっているのが含有アミノ酸です。この成分が血小板を溶かし、血栓を予防するので、動脈硬化や脳梗塞の予防に効果があるとされています。さらに、発ガン物質の解毒酵素を活性化させる働きもあるので、各種ガンの増殖を抑制します。また、アリシンやスコルジンといった成分を含み、末梢血管を拡張させる作用があり、血行を良くし、高血圧の予防、冷え性の改善に適しているようです。アリシンは抗菌作用のほか、ビタミンB1と結びついて活性持純型ビタミン（アリチアミン）となるので、疲労回復強壮作用としても働きます。

●行者ニンニク 1kg 6800円  
●行者ニンニク 5kg 33000円