

新年、あけましておめでとうございます。

新年あけましておめでとうございます。

何だか、年々1年があっという間ですが、今年もはりきって、顔晴っていきたいと思います。どうぞ、今年もよろしく願い申し上げます。

お年玉企画としまして、幸せまるかんより「今年も、いいことが山ほどくる」ように・・・、ふるまい酒をさせていただきます♪

そのお酒とは・・・、ただのお酒じゃないんですよ。

なんとっ!「成功する人 くさる人」でもおなじみ、寺田本家さんの日本酒です。

原料となるお米は、自然米。近くの農家さんをお願いしているという、丹精込めた無農薬米（一部減農薬米）。そして仕込みに使う水は、酒蔵から湧き出る地下水を使用しているんだそうです。

発酵型微生物は、生きたお米に、生きた水が大好きなんですって。

そして、こだわりの原料はもちろんですが、想像以上に影響が大きいのは、微生物の住み処である「場」なんだそうです。

快か不快かによって、微生物が本来もっている働き具合が決まってくるのだとか・・・。

「場」によって、それぞれ持っている特性や、持ち味を素直に出しているだけで、善玉菌も悪玉菌もなく発酵していくのだそう。寺田本家さんでは、酒造り唄を歌いながら、楽しみながら、祈りながら造っていらっしゃるの、微生物も心地いいんでしょうね〜♪

「自然に沿い、自然と響き合う方が、発酵へひとりでの傾いていくようです。また、造り手の生き方、考え方が、発酵か腐敗かを決定しているといっても良いかもしれません。」と当主の寺田 啓佐さんはおっしゃいます。

また、「人は、自然の中の生きものである以上、自然の枠の中でしか生きられないということを忘れてしまったような気がします。」とも。

微生物が生み出した代謝物、分泌物の中に、人間にとって生命力を湧き起こし、自然の治癒力を向上させる物質があることが立証されています。本来の日本酒には、ガンや動脈硬化、血栓を予防するなど、さまざまな病気を防ぐ効果があることが解ってきました。さらに、ストレスを解消する効果もあるそうです。ストレスは、体内の活性酸素を増加させ、老化や多くの病気を誘発させますが、その活性酸素の生成まで防止してくれるのです。

WHO（世界保健機構）の調査でも、日本酒の薬効が色々報告されています。

寺田本家さんでは、さらにさらに本物に向け、本来のお酒「百薬の長」に命がけで取り組んでいくとのこと◎

私は、お酒が飲めないんですが、「成功する人 くさる人」を読んだ時、「こんなに精魂込めたお酒なら、ぜひ飲んでみたいな。」と思いました。

そのお酒が、今年に入荷することができました。

この真心のこもったお酒を、みなさんと分かち合えたら・・・と楽しみにしております。

ぜひぜひ、召し上がりにいらしてくださいね。

その際は、車でのご来店はご遠慮願います☆

皆さまのご来店を、心からお待ち申し上げます。

今年も、すべての良きことが雪崩のごとく起きますよっ♪

