

●  
本来、自然であるべき食べ物が、  
だんだん少なくなってきているのではないか？  
アレルギーや喘息も、身体が拒否反応を  
起こしているのではないだろうか？

●  
むかしから食べてきた日本の伝統的な食事、  
無農薬、無添加で健康的な自然食品。  
そんな、子どもたちが、孫たちが、お年寄りが  
安心して食べられる食事を残していきたい。

●  
そんなおもいから、「手づくりで美味しい」  
「体に優しい」食品を探求しつづける西岡充子。  
たま駅長で有名な、和歌山電鐵貴志川線  
貴志駅前の小さなお店から始まった「しおん」は、  
日本の食文化を再創造してまいります。



積酒 (純米吟醸酒)

720ml 2,750 円(税込) / 1,800ml 5,500 円(税込)

### 株式会社 しおん

〒640-0413 和歌山県紀の川市貴志川町神戸802  
(和歌山電鐵貴志川線 貴志駅前)  
自然食品の店 しおん (café しおん)  
TEL:0736-64-2315 Mail:info@sion77.com

代表取締役 社長 / 料理研究家  
西岡 充子 Nishioka Mitsuko

sion  
自然食品の店 しおん

純米吟醸  
積酒



SEKI consecrated SAKE



sion  
自然食品の店 しおん

# ワインのように熟成する 不思議の味 — 積酒

私は、『積酒』という奇跡の酒と出会い人生が変わりました。猫のたまが駅長を務める和歌山電鐵 貴志駅前の自然食品のお店『しおん』が特別に作り、販売しているお酒です。

実はこの積酒は年毎に色が変わります。味も微妙に変化します。さらに、新種には新種の味、そして、一年保管しておいた積酒は、その味にも深みを増し、二年目、三年目とワインのように熟成する不思議な日本酒なのです。

その秘密をつくるのが、ある場所で湧き出した水、光を宿したその水を一部、使うという、積酒だけのオリジナルな作り方のようです。この積酒を飲みはじめて、私の運命も、どんどん好転している気がします。そんな不思議なパワーを持つ不思議なお酒が積酒です。

積酒は、弘法大師が開いた修禅の地、高野山の僧に飲まれてきた『般若湯』の蔵元・1765年創業の初桜酒造の一樽で醸造された500本限定のお酒です。

香りも口当たりも非常にまろやかで、日本酒というよりは、『ライスワイン』と言ったほうが的確です。原料は高野山の中腹「天野の里」で、ワケありの聖水によって特別に作られた山田錦。

フルーティでキレのある新酒は活力源。古酒には知性を刺激されます。古酒がまた素晴らしく熟成するのです。長い年月経過後に何年ものとして呑みたい方のためにと、適量を蔵にストックしてあるそうです。

あなたご自身の願いを声に出し(言霊)ながら呑んでみてください。



作家 坂本 敏夫

1947年熊本県生まれ。元刑務官。刑務所と死刑に関する著書多数。近著は、「典獄と934人のメロス」。多くの映画、TVドラマで、矯正施設関係のアドバイザーを務める。

