

酒楽だより No.1

2007.8.

作成、発行
橘倉酒造(株)

酒楽だより 発刊によせて

橘倉酒造 社長 井出民生

酒楽はきっかけのアンテナショップとして平成6年12月にオープンしました。地域のお客様、酒蔵見学のお客様を中心に情報の受信、発信をしております。でも、なんとなく入りづらい、中が見えない、など必ずしも皆様のご要望にお応えできなかった面が多々ありました。もっと入りやすい、明るい雰囲気、楽しい企画やイベントがいつも実施され魅力あるお店、人が集まる場所になりたいと考えて、今回、内容の一新をしながら、お客様との情報交換を深めてまいります。「酒楽だより」もそのひとつで、周辺地域の皆様に月1回お届けいたします。今月のお勧め情報、良い食品作りの会会員の製品試食会ミニ催事、また、お客様の声など楽しい情報をお届けします。お客様同士の交流の場としても酒楽がお役に立てますよう創意工夫をいたします。どうぞお気軽にお出かけいただき、ご利用ください。酒楽でお待ちいたしております。



造り酒屋の行事あれこれ ～ その1 ～

『呑み切り』 夏の行事

清酒は通常 冬期に仕込み、春先に搾られた新酒をタンクに貯蔵し熟成します。「呑み切り」とは、貯蔵中の全ての清酒を各タンクから少量採取し、酒の熟成が順調に進んでいるか、品質の検査確認を行うことを言います。蔵元にとっては夏の大切な行事です。タンクの呑み口を開ける(切る)ことから『呑み切り』といい、7月下旬に“初呑み”、約1ヶ月後に“2番呑み”の2回の『呑み切り』を行います。そして、これらの酒は秋以降、夏の土用を越した熟成された旨みのしっかりのった“秋上がり”の酒として出荷されます。今年もおいしいお酒ができました。(G)



8月のおすすぬ



夏の涼を味わう!



菊秀 生貯蔵酒 本菊泉

暑い夏はのど越し爽やかな冷酒をどうぞ、
キリッと切れ込む透明感のある
すっきりとした美味しさをお楽しみ下さい。

720 ml 詰 698円 (税込)
300 ml 詰 361円 (税込)

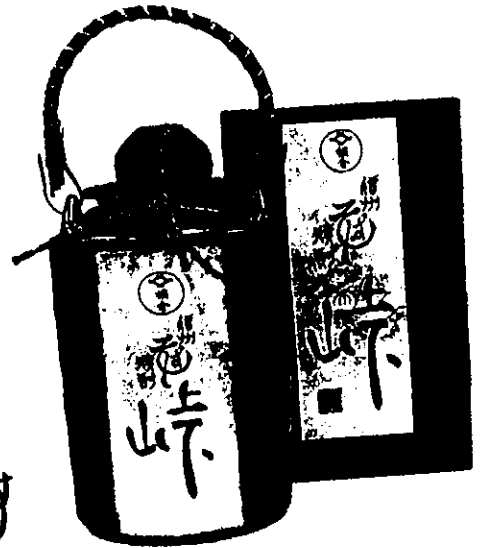
故郷の香りをお土産に!

そば焼酎 峠 35度 甕貯蔵

そば焼酎「峠」に待望の甕貯蔵が誕生しました。

豊かな個性はそのままに甕で長期貯蔵することにより、芳醇でまるやかな風味が際立つ逸品です

720 ml 詰 3,000円 (税込)



※他にもお土産好商品各種承っております。



商品のご注文、お問い合わせは

橘倉酒造株式会社

アテナショップ 酒楽

TEL 0267-82-0170

営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00