



酒楽だより



No. 10

2008.5

作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム

きつくら開蔵

入場無料

昨年、白田の小満祭に併せ
1000名を超えるお客様に
ご来場頂き、好評を博しました。
色とりどりの花々が咲き誇る
小庭散策と酒蔵見学。
この日ならではの お楽しみ汁の
教々を、今年はより一層充実させ
社員一同皆様のお越しを
心よりお待ちしております



第二回

遊蔵楽酒

2008小満祭

5/18(日)

AM 9:30 ~ PM 3:30

- ◆ 酒蔵見学
- ◆ 蔵出し原酒試飲 ◆ 各酒試飲
- ◆ 振舞い、樽酒 ◆ 限定酒販売
- ◆ 小庭散策
- ◆ 手打ちそば(有料)(数量限定)
- ◆ きつくらスイーツ 種々(数量限定)
- ◆ そば茶 ◆ 白風粕漬他
- ◆ 仕込水お待ち作り
(容器をご持参下さい)



— 橘倉酒造スタッフ紹介 —

内藤 清人 蔵内管理 (佐久市在住)

酒、焼酎は普通 秋から春先にかけて、製造されます。そして一年ぐらいの
熟成期間を経て瓶詰出荷されます。今は熟成期間を過ぎ瓶詰するまでの工程を
作業しています。その仕事とは、原酒を貯蔵タンクから移動し飲み易い度数に割水
(めりす)した、雑味を取り除くために濾過(ろか)をするなど味わいを整えています。
お客様にはこれらの工程の様子は、なかなか思い浮かばないと思いますが、酒蔵に
とってはこれも重要な仕事のひとつです。年間一定品質の品物を提供しなければ
なりませんので、試飲をしたり細かい調合作業があり、難儀すること
あります。これからお客様に安全でおいしいお酒を召し上がって頂けま
すよう努力して参りますので、宜しくお願ひします。



5月のおすすめ

新登場

祭 満 小
発 売 5/8

瓶内醗酵により生まれた
炭酸ガスが心地良い
新感覚の日本酒です

菊秀 発泡日本酒

180ml 400円(税込)

アルコール分 8%以上 9%未満



酒 楽 限 定

要冷蔵

開栓時は中身が膨らみ出る場合がございますのでご注意ください

専号ご紹介している
良い食品の会の
イベント開催!

第5回 良い食品博覧会

入場無料

食べよう学ぼう「伝統の味」

ほんとうの「おいしさ」を清里高原で体験しよう。
おいしく、安全で、ごまかしのない全国の「良い食品」のつくり手たちが
つつし咲く清里・清泉寮に集まります。

📅 2008年5月31日(土)～6月1日(日)

🕒 午前10:00～午後4:00 (10:00～19:00まで)

📍 ハッピョウ通り 清里・清泉寮



良い食品の展示説明と販売
全国50数社が集結

良い食セミナー
酒と健康

乳搾り・酪農体験
バターも作っちゃう

良い食クイズラリー
粗品を進呈致します

詳しいご案内がござりますので
酒楽までお問い合わせ下さい。

※その他多数イベントを開催致します。

- 各種ご贈答品受け承っております。
- 酒楽にて各種試飲できます。



商品のご注文・お問い合わせは
橘倉酒造株式会社
アンテナショップ 酒楽
TEL. 0267-82-0170
営業時間 AM 9:00～PM 5:00