



酒楽だより

No.12

2008.7

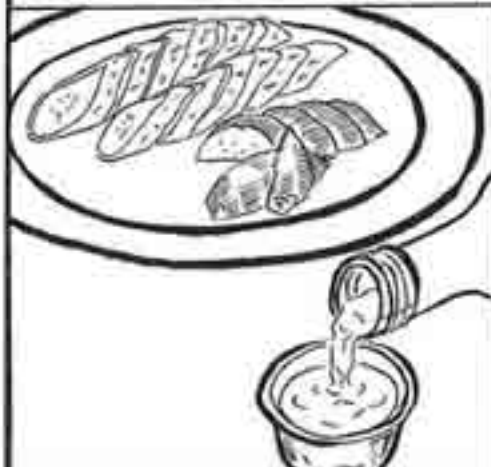
作成 発行
橋倉酒造(株)
酒楽チーム

— 酒粕のおいしい季節 —

梅雨が明けると暑い夏がやってきます。この季節、漬物や魚などの粕漬け用に、橋倉の酒粕(夏用)が欠かせません。ところで、酒粕がどのように出来るかご存知ですか？日本酒が発酵している状態を“酒濁(もろみ)”と呼びますが、この酒濁を搾ると原酒(清酒)と酒粕(板粕)に分かれます。冬に粕汁や粕煮に使用する粕がこの「板粕」です。そして、冬用に必要な板粕以外は全てもう一度タンクに戻し、よく密閉。そのまま夏までゆっくり発酵させると、夏用の軟らかい粕(練り粕)になるのです。



お客様で多くの方から、「橋倉の粕でなきゃおいしい漬物が出来ないわ。」という嬉しいお言葉を沢山頂きます。本当に有難いことです。ただ、日本酒の需要が減っている今日、日本酒の生産が減るとおのずと粕の量も減ってしまうのが実情です。練り粕は数量が限られ必ず売り切れしてしまうため、お客様にご迷惑をおかけしてしまうことも多く、大変申し訳ございません。ここはひとつ、日本酒をたくさん召し上がって頂きますと、粕もその分沢山ご用意が出来ますので、この夏は、きりりと冷えた冷酒もぜひよろしくお願ひ申し上げます(笑)。今年もとびきりおいしい酒粕をご用意して、皆様のお越しをお待ちしております。



— 橋倉酒造 スタッフ紹介 —

たかみさわ さとし
高見澤 哲

商品管理部 (佐久市在住)

「酒は自然の賜物」蔵元橋倉が連綿と受け継いできた酒造りへの想いです。佐久の地・水・気候・風景の中で、地元の生産農家が育てた米を醸し、この地に住む人々に飲んで戴けることが大きな励みとなっています。私の部署は瓶詰めから出荷迄を管理しています。清酒は焼酎などの蒸留酒と違い、時の経過・温度・光などで微妙に変化を生じます。「熟成」へ向け研鑽を積む毎日です。国内の清酒消費量の落ち込みにより海外も含め販路の拡大を余儀なくされ、新しい分野への展開にも挑戦しています。しかし、その原点は地元の皆様の声であり、評価であります。地域で認められれば世界に通用すると信じています。これから酒造りを通して地域との関わりを深めていきたいと思っています。よろしくお願ひします。



7月のおすすめ

お中元に橘倉の酒をどうぞ!!

夏ならではの旬なお酒

金賞受賞酒



・信濃旅情セット・

菊秀 本醸造
そば焼酎 峠35°

720ml x 2本・箱入り
3,150円



・生貯蔵酒 本菊泉・

720ml 698円
300ml 361円

・菊秀大吟醸蔵・

1800ml 10,500円
720ml 5,250円
(木箱入)

まだまだ沢山のセットなどご用意しておりますので、お気軽に酒業へご来店下さい。お待ちしております。

今年の酒粕近日発売
ご予約承り中!

『良い食品づくりの会』認定商品(9品目)

九鬼ごましお

添加物、化学調味料などを一切使用しないで胡麻と塩にとんとんこだわったごましおです。

60g 240円

九鬼産業(株) (三重県四日市市)



橘倉も昭和59年より当会に入会し、食の安全安心に取組んでいます。酒業で取扱っている会員の商品をご紹介します。

● 良い食品の4条件

1. なにより安全 添加物や食品衛生の面で安心。
2. おいしい 形状・色沢・香味・食感のすべてが「本物」。
3. 適正な価格 品質にてらして安い値段。
4. ごまかしがない 不当・誇大表示、過剰包装がない。



● 良い食品を作るための4原則

1. 良い原料 安全で良質。
2. 清潔な工場 機械・設備の行き届いた手入れと清掃。
3. 優秀な技術 品質を正しく見分ける眼と、素材の特性を引き出す腕。
4. 経営者の良心 誰けよりも品質を重んじる「職人の心」を持ち、地球環境に配慮する。

- ・商品の表示価格はすべて税込みです。
- ・酒業にて各酒試飲できます。



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 酒業
TEL 0267-82-0170
営業時間 AM9:00 ~ PM5:00