



酒楽だより

No.13
2008.8

作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム

— 呑み切り ~ きき酒の大切さ —

7月下旬、『呑み切り』という大切な行事を行いました。それは、厳寒期に造ったお酒の熟成具合が順調に進んでいるか、品質が劣化していないかなどを確かめる行事です。全てのお酒を貯蔵タンクから移し取り、各々の感覚(官能)でチェックしていきます。まず、きき猪口に注いだ酒の濃淡と照り(キラキラした度合)を目で見ます。次にきき猪口を静かに動かし、立ち上ってくる香り(“立ち香”)を鼻で嗅ぎ、どんな匂いかをききます。最後に酒を口に小さく味の濃淡、甘辛を確かめ、同時に口から鼻にぬける香り(“含み香”)を調べて、吐き出します。その後、後味がさわやかなのか、不快な味が残らないかをみます。決して飲む訳ではありませんが、数十回にわたりきき酒が繰り返されますので、お酒の弱い人は酔ってしまうかもしれません。お客様で今年も品質は良好で、お客様の味覚を喜ばせることができるお酒に仕上がったと確信できました。今回チェックしたお酒は夏越しさせ、秋には皆様の口にお届けすることができまうので、もう少しお待ち頂きますことお許し下さい。日本酒は飲んだ時のおいしさで評価されるのが一番です。秋あがりの深い味わいを皆様の“五感(官能)”でチェックして頂けたら幸いです。

『きき猪口』



底に藍色の蛇の目模様を入れた白磁製の容器。200ml入りです。



底の藍色と酒の色を対比して見ます。



香り(立ち香)をチェック!



舌の全面に拵げこまがすように味を確かめます。

— 橘倉酒造スタッフ紹介 —

くぼた とまひさ
窪田 知宏

総務・経理 (立科町出身)

橘倉酒造へ入社して早13年。立科から白田まで毎日通勤しています。現在、経理と総務を担当させていただいています。銀行通い等で地域の皆様にも時々お会いしております。経理と総務の仕事を一人で担当するのは正直大変ですが、「縁の下で力持ち」として、責任をきちんと果たせるように自己研鑽を積み、信頼と実績を得られるよう努力していきたいと思っています。地域の皆様との関わりもより深めていきたいと思っています。ご指導の程よろしくお願ひします。



8月のおすすめ

大切な人が帰ってくる季節、故郷の薫りを一緒に



香りフルーティー
橋倉入魂の逸品

〔菊秀大吟醸蔵〕
720ml 3059円



キリリと冷やして
夏の定番

〔生貯蔵酒 泉楠〕
300ml 361円
720ml 698円



長期貯蔵で
芳醇まろやか

〔そば焼酎峠35°
甕貯蔵〕
720ml 3000円

貯め樂し
お得な気分

8月1日から
ポイントカードサービス始めました!!

お買い上げ500円毎に1個捺印します。
30ポイント貯まると500円分の商品券
としてご利用になれます。



『良い食品づくりの会』認定商品 (10品目)

加島屋 紅鮭水煮缶詰

※ 橋倉も昭和59年より当会に入会し、
食の安全安心に取り組んでいます。酒樂で
取扱っている会員の商品をご紹介します。

原料の厳選から
製法まで、素材
を活かしきり、
昔ながらの本物
の味を求め、
一徹な姿勢を
貫く加島屋の缶詰です。



定価 945円

(株)加島屋 (新潟県新潟市)

● 良い食品の4条件

1. なにより安全 添加物や食品衛生の点で安心。
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 品質にたして安い値段。
4. ごまかしがない 不当・誇大表示、虚偽な表示がない。



● 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器。
4. 経営者の良心 食べ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です。
- 酒樂にて各酒試飲できます。
- 各種ご贈答品承っております。



商品のご注文・お問い合わせは

橋倉酒造株式会社
アンテナショップ 酒樂
TEL 0267-82-0170
営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00