

酒楽だより

No.15
2008.10
作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム

ちょっと酒米の話～「酒造好適米」

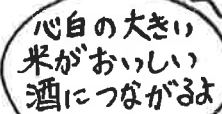
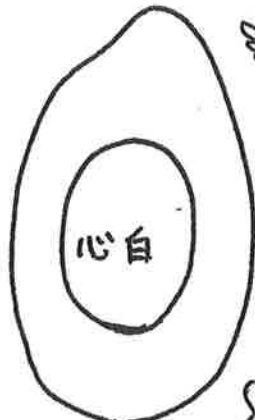
“実れば実るほど頭を垂れる稲穂かな”。
実り豊かな田園風景の季節を迎えました。
橘倉では、いよいよ酒造りの季節を迎え、
原料である新米がぞくぞくと入荷してきました。

“米”というと一般的には「コシヒカリ」
や「ササニシキ」などが知られていますが、
実は酒造りには、酒の種類に応じて「酒造
好適米」といわれる専用の酒米（さかまい）
を使用します（特に上級酒）。元来、飯米を
使用していた時代が長かったのですが、より
おいしい酒を造るため米に注目し、品種改良
が続けられました。飯米との違いは、大粒で、
中心に「心白（しんぱく）」というデンプンの
層が多いのが特徴です。さらに米を蒸した
とき、ぼろぼろとして粘り気があまりありま
せん。飯米は、“適度な粘り気”ゆえにおい
しく食べられるのですが、米の一粒一粒に麹菌を繁殖させたい麹造りや、手作業
が多い酒造りにおいては、この粘り気により米が団子のようにくっついてしまい、
具合がよくありません。また、米を高度に精白するので、元が大粒でないと精米
した後の米が小さくなってしまい、酒が沢山造れないため大粒の米が求められま
した。

長野県には、「美山錦」「ひとごころ」という酒造好適米があり、橘倉でも、
仲間の造り酒屋と協力して地元農家と契約栽培を進め、こだわりと食の安全に力
を入れています。今後も、米と酒の造り手、そして酒の飲み手の“三位一体”の
つながりを大切にして取り組んで参ります。

忙しい仕込みの季節を迎えますが、力を合わせて旨酒を醸して参りますので、
今期の造りにご期待下さい。

●米の断面図



橘倉酒造スタッフ紹介

橘田 大介 蔵内管理部 (佐久市在住)

今年も酒造りの季節がやって来ました。
「酒造りの季節があ～橘倉に、～来たあ～」
夏場は商品管理部の一員として酒のびん詰などをしていりますが、
酒造りが始まるこの時期からは、蔵人（酒母造り担当）として
清酒・焼酎の仕込みに励んでいます。また、酒造りの他に
リキュールの製造も私が担当しています。「これはうまい！」
「もう一度飲みたい！」と思える清酒・焼酎・リキュールを
造り、それを皆様にお届け出来るように精一杯頑張ります。
どうぞよろしくお願いいたします。



10月のおすすめ

菊秀 純米酒 リニューアルしました!



おいしさはそのままに
お色直しをしました。
秋の味覚と一緒にどうぞ!

純米酒 1800ml. 2415円
720ml. 1208円

純米吟醸 1800ml. 2730円
720ml. 1365円

特別純米(原酒) 720ml. 1890円

菊秀 純米吟醸 ひやおろし 生一本

発売以来
大好評



芳醇で上品な香り
熟成により艶やかで
深みのあるおいしさを
ご賞味下さい

季節限定品

1800ml 2625円
720ml 1575円

価格改定のお知らせ

橘倉では、平素よりあらゆる面においてコスト削減、経費節減に努めて参りましたが、原油高騰に端を発する燃料、諸資材の値上げにより限界に達しております。又、原料の酒米も良質かつ安定確保するため、相応の価格で買い上げる必要があり、高品質高価格は避けられない状況です。安心でおいしい酒をご提供するために、10月1日から日本酒の価格改定をさせていただきます。大変心苦しく存じますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。



『良い食品づくりの会』認定商品 (12、13品目)

● 橘倉も昭和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。

加賀棒茶 ほうじたて

一番、二番茶の茎を原料にその素材の持つ旨みや香りが最も引き出されるように浅く焙じあげました。芳ばしい味と香りが楽しめます。

100g 500円



ほうじ茶 (ティーパック)

ティーパック・テトラタイプ
一番摘みの茎を浅く炒りあげた献上加賀棒茶。芳ばしさとお澄みきった味が楽しめます。

3g x 12ヶ 600円



(株)丸八製茶場
(石川県加賀市)

▶ 加賀茶の伝統を保存。特徴を活かすため、ほうじ茶に力を入れ、ほうじ茶のための茎の茶園も開発しています。

- 商品の表示価格はすべて税込です。
- 30ポイント貯まると、500円の商品券として使えるポイントカードをぜひご利用下さい。



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 酒樂
TEL 0267-82-0170
営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00