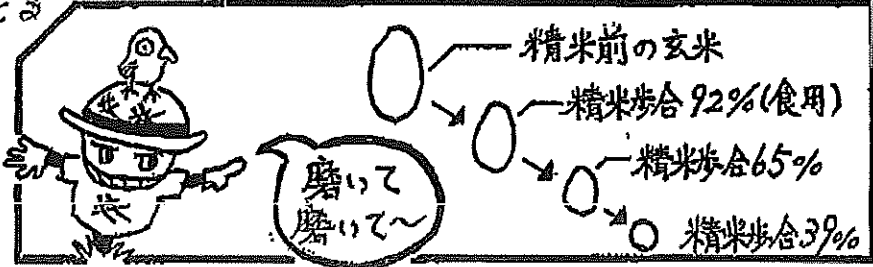


酒楽だより

No.16
2008.11
作成 発行
橋倉酒造(株)
酒楽チーム

「ちょっと酒米の話」② ～「精米」～

新米のおいしい季節になりました。最近健康ブームから玄米食も広がっていますが、一般に飯米は、専前に玄米を「精米」します。「8分づき」といって、外側の8%ほどを削り、残りの92%の部分（タンパク質やミネラル、脂質など）が米の表面には、食べると栄養になる成分（タンパク質やミネラル、脂質など）が豊富にありますが、実はこの部分が日本酒造りには、厄介な存在なのです。日本酒造りに不可欠な栄養素は米のデンプンの部分で、麹菌がデンプンを糖分に変え、酵母菌がその糖分を栄養にしてアルコールを出す（発酵）のです。そして、米の中心部に向かうほど純粋なデンプンが存在しています。一方、食べて栄養になる外側の部分は、タンパク質が雑菌の栄養源になってしまったり、脂質が油の酸化の原因になってしまったりするために、麹菌や酵母菌の働きが悪くなったり、出来た酒の香味や色沢を劣化させる要因になってしまったりするのです。因みに、削った外側部は、団子や煎餅の二次加工米などに使用されますので、無駄にはなりません。



精米の度合は「精米歩合〇〇%」で表され、日本酒の種類（グレード）に応じて精米歩合を変えています。例えば、「精米歩合 65%」といえは、玄米から25%を削り、残った割合が65%ということになります。一般的には、高精白な米ほど繊細で淡麗に、逆に低精白な米ほど米のコクが残り易いということになります。品評会などで競う大吟醸酒は少なくとも50%以下、橋倉ではなんと「39%！」の精米歩合の米を使用しています。（当然比例してお値段もよくなってしまっているが...）これからは日本酒の表示の中で「精米歩合」にも注目して下さい。今年もすでに日本酒の仕込みが始まりました。「米が磨かれ酒がおいしくなる」ように、私たちも「酒造りの魂をさらに磨いておいしい酒を造る」よう頑張ります。

「橋倉酒造スタッフ紹介」

とさきのりよし
佐々木 則吉 営業部（佐々木徳町在住）

橋倉の商品を一生懸命に販売して下さる特約店が、各地に沢山ありましたが、時代の流れと後継者不足で減少しています。その他にも、日々の晩酌が総酒、ワインなどに押されて今は大変ですが、これから日本酒がおいしい季節になりました。「橋倉の酒で乾杯！」私の仕事は、卸販売店、小売店への配達、営業、全国への発送手伝いをしています。今では商品の多様化と価格破壊で、安がる～悪がる～は駄目です。安全で良質の物を販売していくことが大切です。地元の方、これからもよろしくお願ひ申し上げます。



11月のおすすぬ

菊秀 純米料理酒 味の鍵

味を引き立てる



720ml 945円

通常の日本酒の2倍以上の
アミノ酸(旨み成分)の効果により
素材の味を引き立てます。
少量で充分な効果が得られます。

手造り甘酒

お待たせ
おしゆせ
新物登場

米麴100%
添加物不使用



800g 735円
430g 500円

蔵元の味

『良い食品づくりの会』認定商品(14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。今回は我が社の商品を紹介致します。

麗子先生 イチ押しの料理酒



料理研究家
山本麗子先生

菊秀 純米料理酒 煮切り酒

酒を煮沸・着火してアルコ
ールを飛ばす料理の伝統技法。
吸物や煮物で絶妙の隠し味を
得ること必定。
食材の美味しさを引き立て、
臭みを消し、味醂の甘みとは
違う旨味を与えます。

300ml 589円



そのまゝ使えて
とっても便利です。
煮切った酒を
和食料理のレシ
ピの中に入れて
使えば、アルコ
ール分を飛ばし
て、アルコール
度数が高いた
めに、さっぱり
とした味わい
が楽しめます。
飛ばすのにお
うま味成分が
残ります。
味の鍵は、手
造り甘酒の味
と合わせて使
えば、さらさ
りとした味わ
いになります。
橘倉酒造の純
米料理酒は、
お料理の味を
引き立て、お
酒の旨味を
残すので、お
酒の味も、お
酒の旨味も、
お酒の旨味も
お酒の旨味も
お酒の旨味も

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