

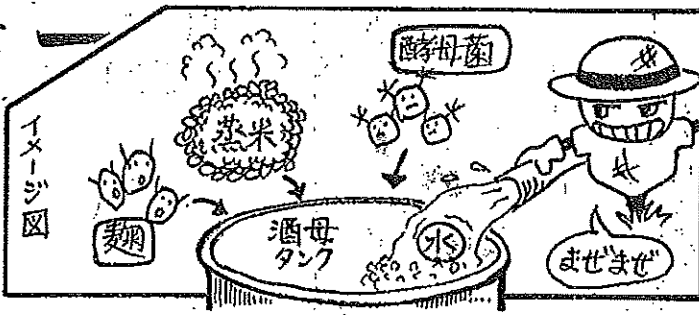
# 酒楽だより

No.19  
2009.2  
作成・発行  
橘倉酒造(株)  
酒楽チーム



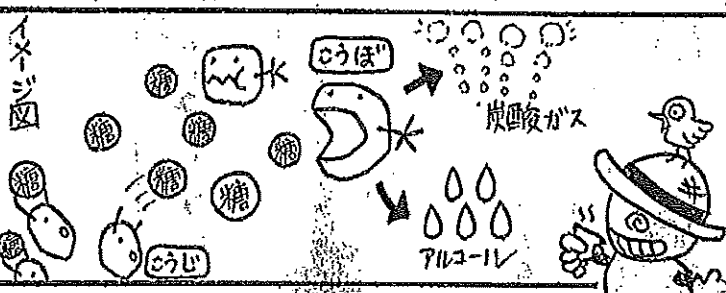
## ちょっと酵母の話

吟醸仕込みが無事に終わり、あとは搾るまでの約1ヶ月間、しっかりと温度管理をして、発酵を見守りま〜す。さて今回は、前回の「麹菌」同様、酒造りに絶対欠かせないもう一つの微生物「酵母菌」についてお伝えしたいと思います。



日本酒造りでは、麹、蒸米、水を混ぜたものに酵母菌を加えて、酒の元となる「酒母(しかぼ)」をつくりま〜す。酒母は「醗(もと)」とも言い、酒質の良し悪しを定める重要な工程になります。昔は、「家付き酵母」という酒蔵には必ずいる、空気中に漂う野生の酵母を用いて、お酒を造るしかありませんでした。(現在もこのような仕込みを行っている蔵元はあります)しかし、自然界にはさまざまな種類の酵母が存在するため、酒質が安定せず日本酒造りが大変でした。現在は技術の進歩によって、造りたいお酒に適した酵母を純粋培養できるようになり、安定したお酒造りができるようになりました。

酵母菌の役割は、ひと言でいうと「発酵」させることです。「麹」がつくり出す糖分を、酵母菌が食べて栄養にし、アルコールと炭酸ガスに変えていきます。盛んに発酵を続ける酵母は、徐々にアルコール度を高め、同時に泡状の炭酸ガスがプツプツと音を立てて、日々の変化を人間に知らせてくれます。



昔から日本酒は、微生物(麹菌と酵母菌)の微妙な働きを感じて造られてきました。まだまだ活気溢れるお酒の仕込みは続きます。これから造り手として“五感”を信じ、おいしいお酒を造って参ります。

## 橘倉えとせとら... その1

橘倉に関する、今さら聞けない(!?...そんなことは全然ないですが)素朴な疑問にお答えしようという企画です。お茶飲み話のネタになれば幸いです。

まず/回目は「銘柄の由来」から。地元の皆様に親しまれている『本菊泉(ほんきくいずみ)』は、江戸時代には『菊之泉(きくのいずみ)』という酒名でした。明治時代に、商標登録制度が出来、商標登録が義務付けられたのですが、なんと、埼玉県の「菊泉」という酒が先に登録してしまっ。『菊之泉』は類似商号ということで認められませんでした。橘倉の方が歴史も古く規模も大きかったため、「こちらが本家だぞ」という自負を込めて(笑!)『本菊泉』と命名しました。以来、今日まで愛飲して頂いている『本菊泉』に、遠い昔、そんなことがあったのです。



橘倉酒造株式会社  
〒300-0001 茨城県水戸市水戸1-1-1  
TEL: 027-222-0001  
FAX: 027-222-0002  
http://www.kikkawa.com

# 2月のおすすめ

第2弾 12日発売!!

発泡性純米酒  
たまゆら



たまゆら

繊細な泡立ちと  
アルコール8%の  
やさしい日本酒

300ml 735円

※好評につき第1弾は完売致しました!

残り僅か!

ふなどり いちばん  
樽取番

手書きシリアルナンバー入り



完全限定品

上質のありがらみ純米吟醸

1800ml 2,940円  
720ml 1,575円

手造り甘酒

大好評!!

橘倉の味

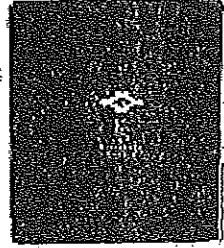


きつらの  
甘酒が最高と  
評判です

800g 735円  
430g 500円

生チョコ

バレンタインにどうぞ  
橘倉のお酒をたっぷり含んだ  
口解けのよい生チョコです



1,000円

きつくらスイーツ

酒樂で商品お買い上げのお客様に、ポイント進呈またはお菓子抽選実施中!!  
くわしい内容は酒樂店員までお問い合わせ下さい。

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