



# 酒楽だより

No.2

2007.9

作成、発行  
橘倉酒造(株)  
酒楽チーム



## 橘倉酒造 8月のできごと

### — 白瓜の粕漬け —



白瓜の粕漬けをはじめて 4年目。  
畑の整備から始り、種まき、収穫、  
漬け込みまで すべて社員で行っています。  
もちろん無農薬栽培で 安心安全です。  
はじめの頃は 白瓜の大きさが安定しなかつたり、塩漬けの塩梅、  
酒粕に与える砂糖の量などがなかなかうまくいかず、悪戦苦闘  
しました。お蔭様で 現在では自信をもって提供できる仕上がりで  
大変ご好評をいただき リポーターの方も多くいらしゃいます。  
さて 今年も皆で心を込めて 沢山の白瓜を漬け込みました。  
あとは おいしく漬かってくれるのを待つ  
ばかり♪ 10月には新物が店頭  
並びます。乞うご期待です。



## 酒屋用語あれこれ

### — 「ひやおろし」 —



暑い夏の土用を越え、ほど良く熟成した秋上がりの純米原酒を  
火入れせず、生のまま瓶詰したものを『ひやおろし』といいます。  
生詰め原酒はこの時期にしか味わうことができません。  
秋味の旬をぜひお楽しみ下さい。



# 9月のおすすぬ

暑い夏の土用を越え  
熟成した原酒を生詰めし  
鮮烈な旨みを湛えた  
お酒ができました。

「菊秀純米酒」を生詰  
原酒のままお届け致します。

蔵出しの秋味を  
ぜひご用命下さい。

(季節限定品)

## 菊秀蔵出し秋味

1.8l 2,625円 (税込)

720ml 1,575円 (税込)

**要冷蔵**



# 限定秋味ひやおろし



酒楽店内にて試飲できます。

9月25日... 今年の十五夜、中秋の名月。古来からの風流な行事  
お月見を日本酒片手に楽しんでみてはいかがでしょうか。  
ちなみに2日後の9月27日は満月です。

10月1日... 日本酒の日。全国酒造組合中央会が1978年に制定。  
古来一年の始まりは冬至とされており、この頃から  
酒造りが始められることから10月はお酒の月。  
10月1日が日本酒の日となりました。

このチラシをご持参の  
方に粗品進呈致します  
引き替え期間 平成19年9月30日まで  
なくなり次第終了とさせていただきます。

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