

酒楽だより

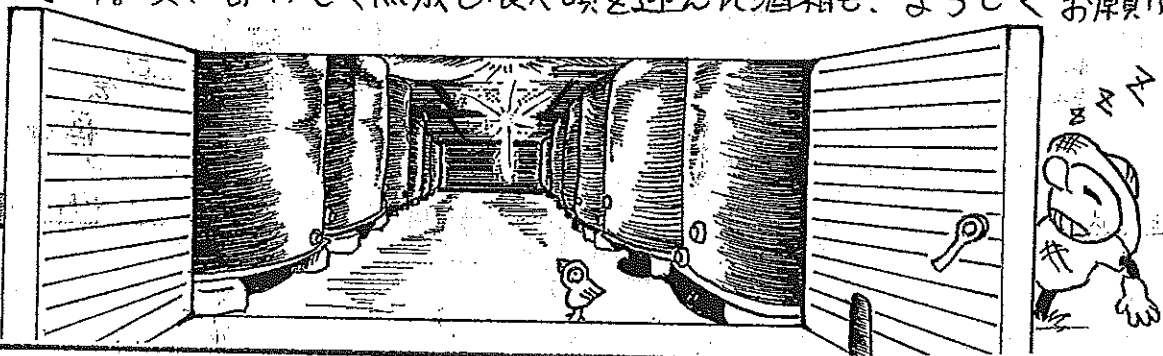
No.24
2009.7
作成 桑行
橋倉酒造(株)
酒楽チーム

— ちょっと貯蔵の話 ~ 火入れと熟成 —

7月に入りだんだんと暑くなってきた今日この頃、蔵の中に眠るお酒が着々と熟成しています。

さて今回は、「貯蔵」についてお伝えしたいと思います。日本酒は搾ったままでは濁っているのを、濾過(ろか)を行い透明度を増した後にタンクへと貯蔵します。しかし、そのまま貯蔵したのでは酒が悪くなってしまう恐れがあるので、「火入れ」と呼ばれる加熱処理を行います。火入れは日本酒にとって有害な微生物を殺すとともに、発酵を止めて保存性を高めるといったことが目的です。そして、貯蔵中はタンクの中の酒を少しずつ取り出し、熟成の具合を見ていきます。こうして貯蔵し夏越しさせることによって、香味はしぼりたてのフレッシュさがなくなりますが、なめらかさや複雑さ、奥深さを増していきます。

現在眠っているほとんどのお酒は、秋頃には皆様にお届けできるのですが、今の時期は適度に熟成したお酒が店頭に並んでいますので、そちらを楽しんで頂けたら幸いです。又、おいしく熟成し食べ頃を迎えた酒粕も、よろしくお願ひ致します。

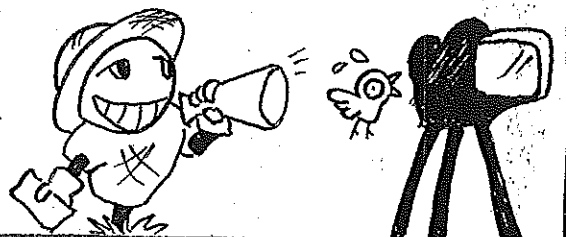


— 橋倉えとせとら...その5. 歴史編 ~ 古き良き酒造りの記録 —

橋倉には、昭和55年に記録しておいた酒造りの映像が残っており、現在も酒楽でご覧頂くことができます。時代はすでに高度経済成長が始まり、その波が醸造業界にも及び、酒造りが変わりつつあることを予見した15代蔵主一太郎(当時既に国政に携わる)が、伝統的な酒造りの姿を記録しておく必要を感じ、当時の16ミリフィルムに約20分のモノクロ映像としてまとめられました。撮影は約1ヶ月にも及んだそうです。佐久の豊かな自然を背景に、稲穂の実りと滾々と湧く伏流水にだゆまぬ人の手が加わり、酒が誕生するまでの様子が醸造工程に従って克明に記されています。大きな機械もほとんどない時代、全ての段階が手作業により行われていたことがよく分かると同時に、大変な肉体労働であったことが窺えます。この記録は、橋倉の広報宣伝のための映像ではなく、約半世紀前に行われていた「酒造り」という伝統産業そのものを記録しています。

現在でこそ、自社PRのための映像を製作する企業はたくさんありますが、ドキュメンタリーとして当時の酒造りを記録しておいたことに意義と価値があり、後にNHKの教育テレビにおいて全国放送されました。

前号で紹介した「古文書」と合わせ、橋倉にとって大切な「歴史の遺産」となっています。ぜひ一度、酒楽でご覧になって下さい。



7月のおすすめ

夏のギフトはきつくらの酒で!

信濃旅情セット

蕨秀 本醸造
そば焼酎 峠35°
720ml 2本セット
箱入り
3150円



まだまだ沢山のセットをご用意しております。
お気軽に酒楽へご来店下さい。

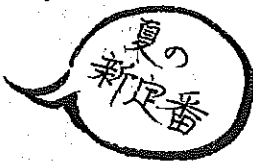
好評販売中

夏の酒粕

売り切れ必至!!

発泡性純米酒
たまゆら

繊細な泡立ちと
甘酸っぱく爽やかな
アルコール8%の
やさしい日本酒。



300ml 735円



本菊泉
生貯蔵酒

キリッと切れ込む
すっきりとした
美味しさを
お楽しみ下さい。

300ml 368円

720ml 735円



夏にキリッと冷やして!!

酒楽で商品が3000円以上お買い上げのお客様にポイント進呈
または、お楽しみ抽選 好評実施中!!

- 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円分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。
- 未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



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 AM 9:00 ~ PM 5:00