

酒楽だより



No.25
2009.8
作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム



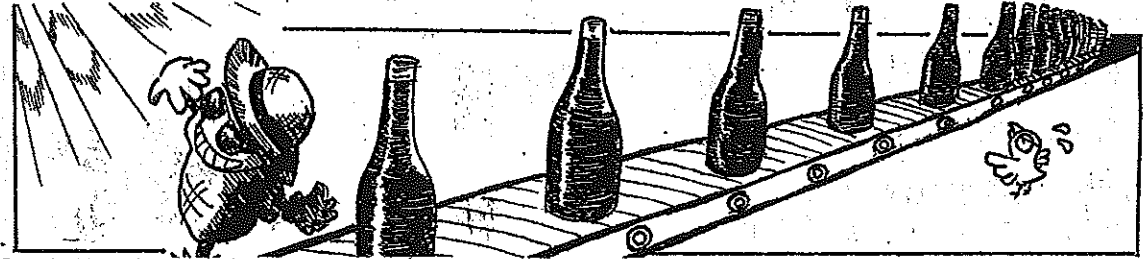
一 ちよっと瓶詰めの話 ～ 色 ～

蒸し暑い毎日が続く今日この頃、このような日々でも蔵の中はひんやりと涼しさを感じます。そんな環境で順調にお酒の熟成が進んでいます。

さて今回は、「瓶詰め」についてお伝えします。前回(No.24)ご紹介した貯蔵されている酒をタンクから必要量出し、適度なアルコール度数に調整し、瓶に詰められます。一口に「瓶詰め」と言っても、様々な厳しいチェックを行います。例えば、瓶はしっかり洗われているか、異物混入はないか、栓はきちんと閉められているか等々。お客様に商品が届けられる前の最終チェックとして、細心の注意をはらい作業が行われます。

こうして詰められたお酒は、店頭に並べる際の品質保持のため、瓶にはちょっとした工夫があります。それは、茶や黒、緑色等の瓶に詰めるということです。日本酒は非常にデリケートな酒で「温度」と「光」に敏感に反応し、特に直射日光(紫外線)に弱いのです。(変色や異臭の原因となります。)色つきの瓶が多いのは遮光により、お酒の品質をより良い状態で保つためなのです。

日射しが強く、気候も暑い夏は、瓶詰めされた日本酒にとって一番厳しい季節です。涼しく、暗い場所に保管していただくと、おいしさがより保たれます。



一 橘倉えとせとら... その6 歴史編 ～ 蔵内 ～

近年、小満祭に併せて開催している『遊蔵楽酒』(蔵開放)や暮れの『新酒披露の会』などを通じて酒蔵に触れて頂くことで、橘倉と橘倉の酒をより身近に感じて頂ける機会をご用意して参りました。

酒を仕込み、熟成させるためには様々な工程とその作業を行う場所が必要ですが、橘倉の蔵内には現在4つの蔵があります。日本酒を仕込み、貯蔵している「仕込み蔵」、大吟醸を仕込むための「吟醸蔵」、焼酎を製造、熟成している「焼酎蔵」、そしてリキュール類の仕込み、熟成や日本酒のろ過などを行っている「本蔵」です。この中で最も古いのは、「本蔵」で、江戸時代の後期に建てられたものが現存しています。「梁(はり)」には、製材の技術が未熟だった時代の名残として「手斧(ちょうな)」で削った後がくっきりと見とれます。現在は「仕込み蔵」に「主役の座」を奪われた格好ですが、元々は「本蔵」で日本酒の仕込みが行われており、前回ご紹介した「昭和55年の酒造り映像」の中で仕込んでいたのはこの「本蔵」が舞台となっています。

この季節、日本酒は、森閑(しんかん)とした酒蔵で夏の土用越しを経てじっくりと熟成することにより艶やかな旨味を増し、秋の“ひやおろし”として出荷される日を待っているのです。

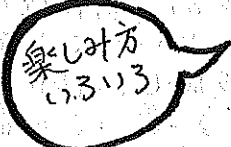


8月のおすすぬ

大切な人が帰ってくる季節
故郷の薫りを一緒にどうぞ

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5%の
やさしい日本酒



300ml 735円



キリッと冷やして
夏の定番

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



暑さをふき飛ばせ キャンペーン!

このチラシをご持参頂き
酒楽で1000円以上
お買い物をした方
先着100名様に
納涼うちわ
差し上げます。



SAKÉ TERRACE in パラダ

日時: 9/25(金)・9/26(土)
受付: 18時30分~
会場: 南パラダ
レストラン「ラ・ズッカ」
会費: 4000円、完全予約制

詳しくは酒楽店内チラシ
又は、担当 井出 平まで
お問い合わせ下さい。

夏粕
好評販売中
ご期待の
おしそです!!

4kg入り 1680円

<アンテナショップ 酒楽 営業時間変更のお知らせ>

8月から原則として、平日: 午前9:00~午後7:00まで営業することになりました。尚、土日、祝日は午前9:00~午後5:00までとさせていただきます。今後とも、酒楽ならびに橘倉酒造(株)をよろしくお願い致します。

- 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