

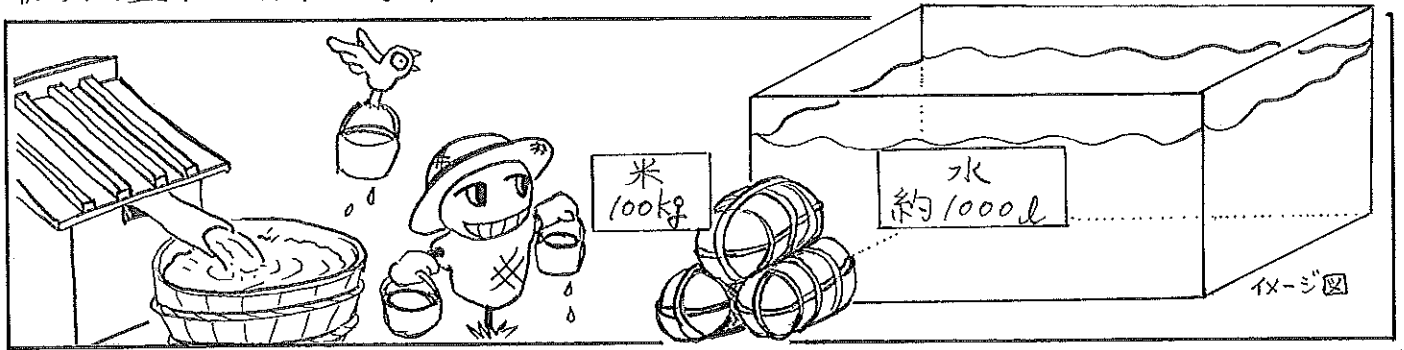
酒楽だより

No.27
2009.10
作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム



— ちょっと水の話 —

新米の採れるこの季節、いよいよ今年も酒造りがはじまります。
さて今回は「水」についてお伝えしたいと思います。今まで、酒造りについてお話しし、その中で原料である米、麹菌や酵母菌、造り方等の大切さをお伝えしてきました。それら無くして日本酒を造ることはできないのですが、水も大変重要だということをご存知でしょうか？日本酒は約8割が水で出来ており、日本酒造りでは、使用する米に対して、なんとその約10倍もの水が必要になります。酒造りの工程においては、原料を洗う水、直接酒となる仕込み水、アルコール調整で加える水などがあります。また、その他にも醸造に使われる容器や道具類、瓶など酒と直接接触れるものを洗浄する水があり、「酒造り」のすべての工程で深く関わっています。「水」が日本酒の命と言っても過言ではありません。さっくらでは、敷地内で湧き出る井戸水を仕込み水として使用しております。佐久の豊かな水源に感謝しながら、今季の酒造りも頑張、て参ります。



— 橘倉酒造スタッフ紹介 —

井出 平 (取締役) 佐久市臼田在住

2年ほど前から、家業である橘倉酒造の非常勤として携わ、てまいりましたが、今年の7月に実家へ戻り、同時に橘倉へ入社いたしました。高校までの18年間を佐久で過ごし、その後の18年間は東京を中心に過ごしてまいりました。6月までは全くの異業種(IT関係)での仕事でした。お酒造りは日本の伝統・文化の一面を持っています。IT業界は正反対に位置する業種でした。ですから、お酒造りに関して入社以来、日々勉強中です。「酒楽」ショップですが、原則として、平日の夕方17時半~19時まで、私が店番をしています。仕事帰りなど気軽にお越し&お声をお掛け下さい。また、インターネット上に橘倉アンテナショップ『酒楽』があることをご存知ですか？ www.shuraku.biz というURLにてご確認いただけます。橘倉ホームページ(www.kitsukura.co.jp)共々よろしく願、いします。

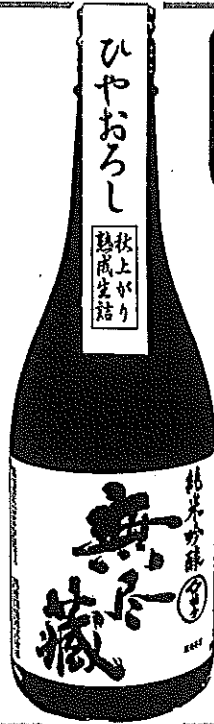
地元の皆様に信頼され、愛される『お酒、酒楽、そして橘倉酒造』を目指し、精進していきたく思います。どうぞよろしく願、い致します。



10月のおすすめ

2009秋 季節限定品

芳醇で上品な香り、
熟成により、
艶やかで深みのある
おろしさをぜひご賞味下さい。



純米吟醸 ひやおろし無尽蔵

ありがとうございます。1800mlは完売致しました。720ml. 残り僅か!!

720ml 1575円

信州フルーツリキュール

信州で採れた新鮮なプルーン、梅、あんず、ブルーベリーをふんだんに使って、そのエキスを十分に引き出したリキュールです。



200ml
各500円

『写真家 金ヶ江利行氏の “峠”の写真展(仮称)』

期間：11月9日(月)～20日(金)
場所：ハ十二銀行白田支店ロビー
主催：うすだ未来21
共催：ハ十二銀行白田支店、橘倉酒造(株)

- 11月14日(土)には橘倉酒造が生家であり、直木賞作家の井出孫六氏の峠についての講演も予定されています。当日は写真家の金ヶ江利行さん本人もお越しいただきます。
- 詳細は後日、信濃毎日新聞(10/27、28掲載)とホームページで発表いたします。お楽しみにお待ちしております。

＜アンテナショップ 酒楽 営業時間変更のお知らせ＞

平素のお引き立て誠にありがとうございます。アンテナショップ 酒楽は原則として、平日は午前9:00～午後7:00まで営業しております。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。今後とも橘倉酒造並びに酒楽をよろしくお願ひ致します。

- 商品の表示価格はすべて税込です。
- 未成年者の飲酒は法律で禁じられています。
- 橘倉ホームページ
<http://www.kitsukura.co.jp/>



橘倉酒造株式会社
アンテナショップ 酒楽
TEL 0267-82-0170
酒楽ホームページ
<http://www.shuraku.biz/>