

# 酒楽だより

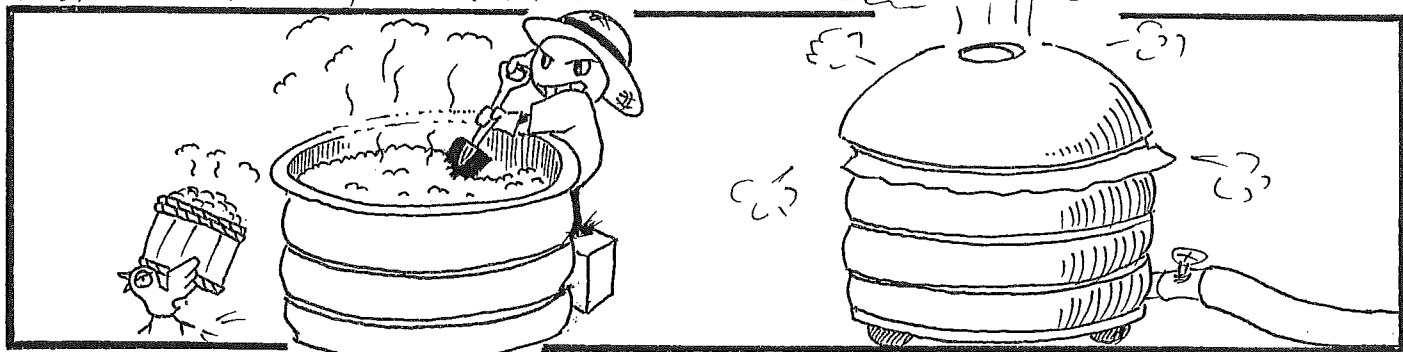
No.28  
2009.11  
作成・発行  
橘倉酒造(株)  
酒楽チーム

## — ちよこしきと甑の話 —

今回は、酒楽だよりの中で何度か出てきている『甑こしき』と呼ばれる伝統的な道具についてお話ししたいと思います。

「甑」とは、シュウマイや小籠包などを蒸す時に使う蒸籠せいろを巨大にしたような道具で、きつくらで使われている物は約600kgの米を蒸すことができます(他にも容量や形式のちがう物もあります)。このような機械があることにより、大量の日本酒を造り出すことができますのですが、蒸された沃山の米は、スコップで掘り出さなければならず、これが大変な作業だったりします。そして、甑から出された米は適度な温度に冷ましてから、麴造りや酒母造り等、それぞれの場所に運ばれます。

この時期の午前中、毎日のように蔵の屋根から煙のようにモクモクと出ているのは、甑から立ちのぼる蒸気です。こうして蒸された米が、12月には新酒となり、店頭で並べられます。ご期待下さい!



## — 橘倉酒造スタッフ紹介 —

### 依田 英夫 営業部 (佐々市在住)

30年前に入社し、一冬(12月~3月)の短期でしたが、酒造りの貴重な体験をしました。当時は新潟から杜氏を筆頭に頭(かしら)他2名と地元の蔵人が5~6人の体制で、週に1~2日の泊りがあり、朝食前の櫂(かい)つきから、洗米や甑への浸漬した米の移し、麴室や二階にある酒母室への蒸米運びなど、すべてが手作業でした。

その後、地元営業や瓶詰工場のお手伝いをしながら東京支店(当時は営業所でした)での営業活動が始まり、徐々に東京滞在の生活が長くなり(2~3年のつもりでしたが...)10年前より東京支店長としてその責務を果たして(?)、本年4月に本社に戻り半年が過ぎました。約30年の年月は街並・風景はもとより世代や統合による環境の変化に戸惑いを感じますが、入社時の体験や東京で得た経験を生かし、地元の地域のために役立つ営業マンとして頑張っ、て参りますので、より一層のご指導のほどよろしくお願い致します。



# 11月のおすすめ

ありがとうございます！  
純米吟醸みやおろし無尽蔵は  
おかげさまで完売いたしました。

## 白瓜吟醸粕漬

きつこう  
こだわりの粕漬



新物できました。

小袋入り 500円

## 手造り甘酒



米麹  
100%

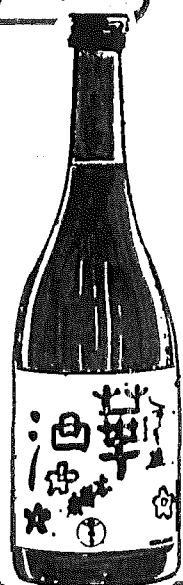
栄養の宝庫

800g 735円  
430g 500円

## 本菊泉しぼりたて華酒

今年の  
12月上旬発売予定

ご予約承り中!!



1800ml 2415円  
720ml 1260円

## 平成21年度 新酒披露の会

イベント  
情報

日時：12月3日(木)  
午後3:30開始予定  
会費：1000円  
完全予約制!  
お申し込み締切り  
11月30日(月)  
定員：100名

お申し込み、くわしい内容は、下記電話番号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。
- 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/>