

酒楽 だより

No.31
2010.2
作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム

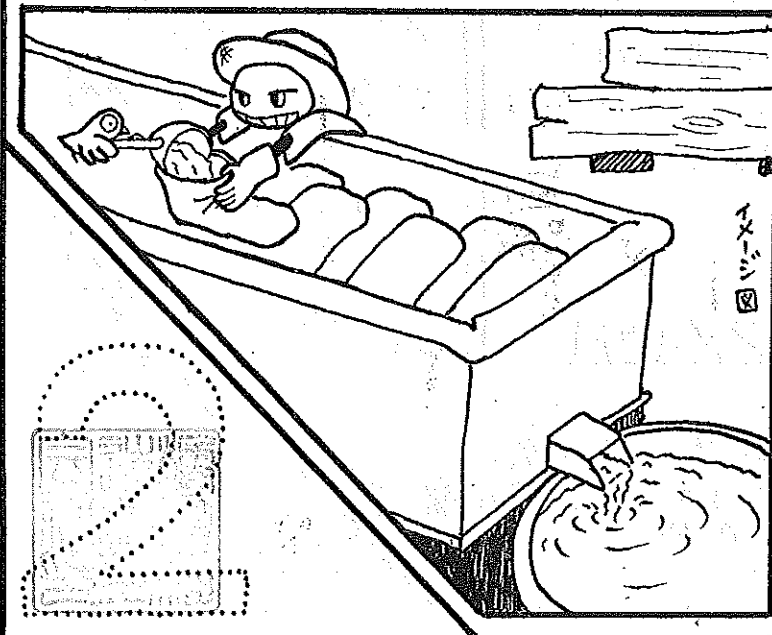


一 橘倉えとせとら...その7 道具編~槽いね一

暦の上では「立春」を迎えたとは申せ、佐久の厳しい寒さは今が本番ですが、酒蔵の中は活気に満ち溢れています。緊張の連続だった“大吟醸”の仕込みがようやく一段落し、酵母がゆっくりと発酵を続けています。この大吟醸が搾られるのはまだひと月以上先になりますが、今回は、吟醸酒を圧搾する道具、「槽いね」をご紹介したいと思います。

槽とは、長方形の容器に酒の垂れる口のついたもので、かなり頑丈にできています。吟醸酒の搾りは、醤油などにも共通の方法と云えるのですが、“醪もろみ”（発酵中の濁酒）を袋に取り、袋の口を折り返し槽の中に丁寧に積み重ねていきます。積み重ねた袋が上辺まできたら、上に木の重しをのせてゆっくりと圧搾します。初めのうち酒は濁りを帯びていますが段々に澄んできます。そして、搾りむらが出ないように袋は積みかえられ、再び搾られます。1本の酒を搾るのに3日近くかかってしまう根気の要る作業を繰り返しているのです。現在は、大量に造らねばならない酒の搾り方と分けていますが、手間ひまのかかる少量生産の酒ならではの圧搾方法を今も大切に伝えております。

この季節ならではの“人気商品”『槽取壺番いなどり いちばん』の名称の由来には、正にこの道具“槽”から取った壺番搾りです”の意味合いが込められています。どうぞ今年の味わいを、槽に想いを馳せてご賞味頂けたら幸いです。



純米吟醸
いなどり いちばん
槽取壺番

手書き
シリアルナンバー入り

完全限定品

1800ml 2,940円
500本限定

720ml 1,575円
1000本限定



2月のおすすめ

手造り甘酒

桃の節句にどうぞ!!



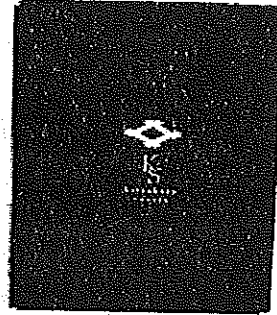
米麴100%
昔ながらの
自然な風味が
楽しめます。

800g 735円

430g 500円

生チョコ

橘倉のお酒をたっぷり含んだ
ちょっと大人な生チョコです。



1箱
1,000円

- バレンタイン用に包装致します。
- **マカロン** 1個 150円も
ご用意しております。
チョコの代わりに、チョコと一緒に
いかがでしょうか。

バレンタインにどうぞ!!

菊秀 寒造り生酒



店頭
特別販売

寒造りの最盛期に上槽(搾り上げ)
する生酒は、昔から蔵の中でしか
味ゆえなかつた旬の逸品。
濾過・火入殺菌・調合など
一切手を加えない、こじから
酵母が生きたままのテリケートな
酒質が特長です。

720ml. 2,100円

平日の
午後5:30から
午後7:00の間に
お買い物すると
ポイントカードの
ポイント**2倍**
差し上げます!!



臨時休業の場合は
ご容赦下さい。

- 商品の表示価格はすべて税込価格です。
- 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
- 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/>

ポイント5% OFF
※精算の前に、本券を切りはなして
お渡し下さい。
他の割引との併用は
有効期間(2010/2/12日)から
2010/3月18日まで