

# 酒楽だより

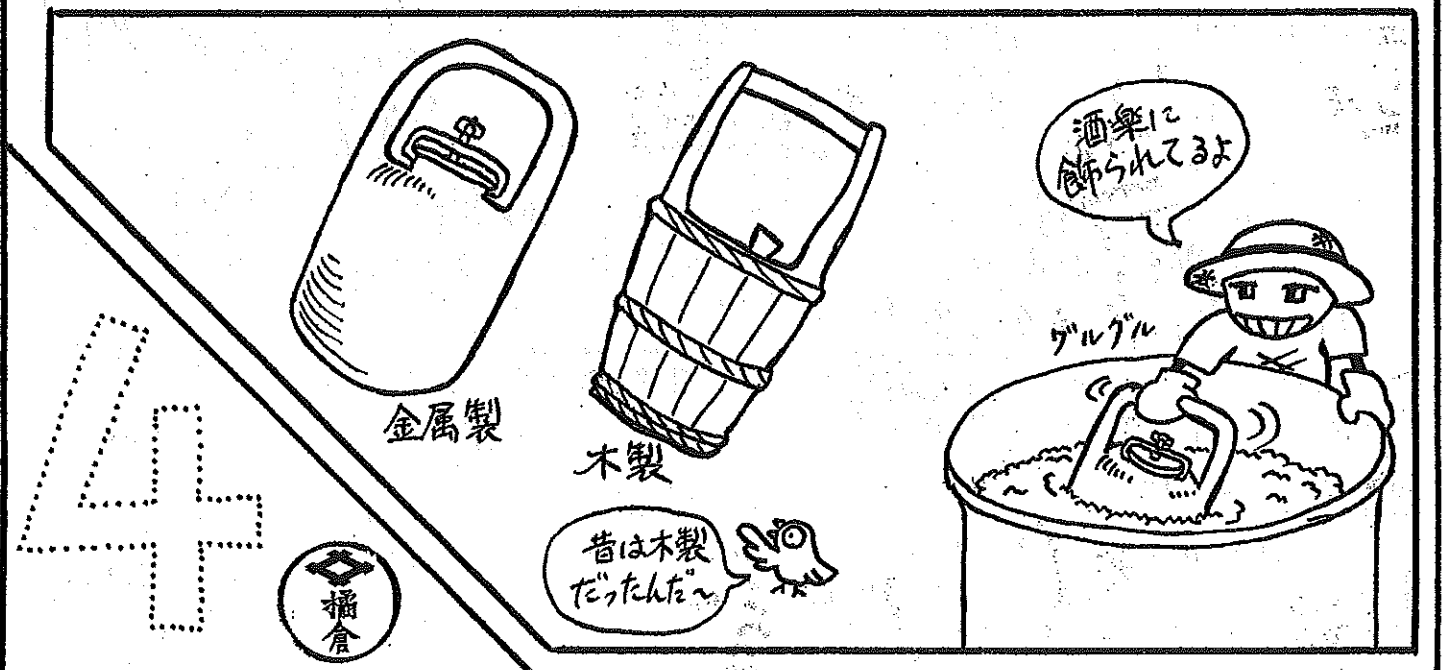
No.33  
2010.4  
作成・発行  
橋倉酒造(株)  
酒楽チーム



## — ちょっと <sup>だきだる</sup> 暖気樽の話し ～ 巨大湯たんぽ —

まだまだ肌寒い日のある今日この頃、もう少しストーブやこたつに活躍してもらう日が続きそうですね。きつくらでは酒造りが無事に終わり、蔵がぬむりにつく時期になりました。

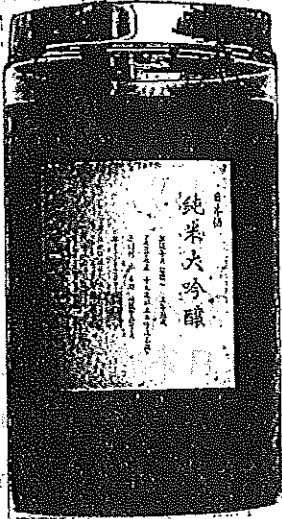
さて今回は「暖気樽」という、酒蔵ならではの道具をご紹介したいと思います。日本酒造りの工程の中で「<sup>しゅぼ</sup>酒母」造りがあります。酒母は日本酒の元であり、優良な酵母菌を純粋培養させるために造られます。そのためには酵母菌の増殖し易い環境をつくるのが重要になってきます。その環境づくりに欠かせないのが「暖気樽」です。暖気樽は“湯たんぽ”を大きくしたような物で、酒母を暖めるために用いる手掛けの付いた容器のことを言い、湯たんぽ同様お湯を入れて使用します。その役割は、どぶろくのような状態の酒母の中に暖気樽を直接入れ、酒母の温度を適度に上げて糖化を進めます。そうすることによって、酵母菌の住み易い環境ができ、増殖がうながされます。しかし、温度を上げれば良いというものではなく、酵母菌は高温の状態が続くと死滅してしまいます。そんな時は、お湯の代わりに冷めたい水や氷を入れて“冷やす”ということにも使われるのです。うまい酒を造るためには、絶妙な温度管理が必要で、そのために暖気樽は活躍しています。



# 今月のおすすめ

量り売り  
純米大吟醸

量り売りに  
新しい仲間!!



酒楽限定

500ml 1,890円

五年石酒の量り売りも好評販売中!

大吟醸生原酒  
とびんかこい  
斗瓶囲

数量限定



斗瓶囲

橋倉酒造

特別価格

720ml 木箱入り 4,200円

品評会などに出品する  
最高酒質の秘蔵酒です。  
通常商品になることは稀です!!



第4回

イベント情報

第7回



きつくら開蔵 遊蔵楽酒

開催日: 5月16日(日)  
(小満祭と同日)

入場無料

良い食品博覧会

開催日: 5月29日(土)  
5月30日(日)

場所: 清里、清泉寮

入場無料

盛りだくさんな内容で  
皆様のお越しをお待ちしております。

平日の午後5:30から午後7:00の間に  
お買い物された方にポイントカードの  
ポイントを2倍差し上げます。

※臨時休業の  
際はご容赦下さい。



- お酒は20歳になしてから、楽しく適量を、飲酒運転は絶対にやめましょう。
- 商品の表示価格はすべて税込価格です。

橋倉酒造株式会社 アンテナショップ 酒楽

TEL 0267-82-0170

橋倉ホームページ <http://www.kitsukura.co.jp/>

酒楽ホームページ <http://www.shuraku.biz/>



ポイント5%OFF  
ご精算の前に本券を切りはなして  
お渡し下さい。  
他の店舗に持ち出しは  
できません。  
有効期間 2010.4.17日  
2010.5.16日  
まで