

酒楽だより

No. 4
2007.11
作成・発行
橘倉酒造株式会社
酒楽チーム

— 酒造りはじまる —

先月号でお伝えしましたが、10月2日から酒造りが始まりました。酒造りは11月頃からはじまるのが一般的で“10月からのスタート”というのは、他の酒蔵と比べて少し早いはじまりです。まだ外気の暖かい10月はもろみの温度管理が大変だったり苦勞な点が沢山ありました。ですが、皆様においしいお酒を届けたいという気持ちで頑張り、無事においしいお酒をつくることが出来ました。酒造りはまだ始まったばかりです。お客様が口にして「うまい!!」と喜んでくれる笑顔を思い浮かべながら11月も頑張り、良いお酒をつくらせていきます。

— 職場体験 —

先月16日、17日の2日間、臼田中学校2年生の男子生徒2名が我が社に職場体験に来ました。本菊泉の瓶詰めや製品の箱入れなどを体験してもらい、回収瓶の栓取りでは「渡る(笑)」と言いつつも一生懸命やってくれました。そしてこの日は今年度初めての甘酒の仕込みがあり、さっそく仕上がった甘酒を「おいし〜(び)」と言って飲んでくれました。うれしい一言です。最後に蔵の中を見学してもらい、職場体験2日間が終わりました。彼らに勉強と今回の職場体験どちらがいい?と聞いたところ、2人とも声を揃えて「職場体験!!」と答えていました。(今は勉強を頑張らしよう。(笑))
彼らは今回の体験で多少なりとも、仕事の楽しさと大変さ、又、学校との違いを感じてくれたかと思います。私達も彼らから刺激を受け、そしてパワーをもらい、これから忙しくなる季節を乗り切ろうと思います。

新酒披露の会ご案内

江戸時代に行われていた行事を現代風に復活!!
新酒が出来た喜びを皆様と共にお祝したいと存じます。

- 日時: 11月29日(木) 16:00~
- 定員: 限定100名様
- 参加費: 1,000円
- お申し込みは アンテナショップ 酒楽まで。
- 会場: 橘倉酒造蔵内
- お申し込み締切: 11月20日(火)
- 新酒お土産あり。温かい物をご用意致します。

— 橘倉酒造 スタッフ紹介 —

内藤 けい子 アンテナショップ 酒楽店長

木々の色も赤や黄色から茶色に変わり始め、朝夕の寒さから冬の訪れを感じる様になりました。いよいよお酒の美味しい季節になりました。私も橘倉の社員になり10年目に入りました。お客様や電話の対応を中心に売上事務をしながら日々頑張っています。今、酒楽も変化の時を迎えています。どうぞお気軽にいらして下さい。お待ちしております。



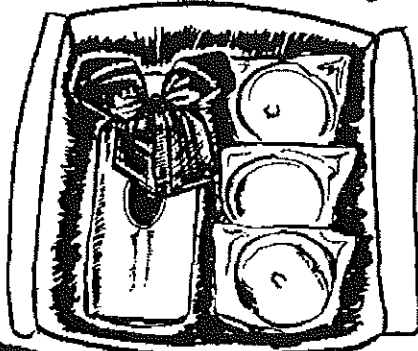
11月のおすすめ

新発売 キツクラスイーツ 誕生!!

本格洋菓糖「ピータース」&「橘倉」のコラボレーション

コンフィチュール
CONFITURE

橘倉の甘酒をたっぷり使った洋風仕立ての濃厚なジャムです。



マカロン
MACARONS

外はサクサク
中はシットリ
日本酒の風味が広がるオシャレな焼き菓子です。

只今
御予約承り中

11月11日(日)発売

◦ 組み合わせいろいろ
◦ 単品販売もいたします

お待たせしました!

きつクラの味!

米麹100%の

「手造りあま酒」

添加物不使用

800g 735円

430g 500円



新物

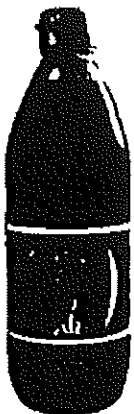
おいしく漬かりました!

- 社員で無農薬栽培した白瓜を吟醸粕で漬け込みました。
- 塩と砂糖以外に一切調味料や添加物を使用していません。

「白瓜吟醸粕漬」

小袋入(1枚入) 500円

好評発売中



チョココー 減塩醤油

醤油本来の味、風味、丸大豆特有のまろやかなコクと深い味わいに仕上げました。塩分が気になる方などに最適です。

500ml 詰

定価 446円(税込)

長工醤油味噌
協同組合
(長崎県長崎市)

「良い食品づくりの会」認定商品

橘倉も昭和59年より当会に入会し、食の安全安心に取組んでいます。酒粕で取扱っている会員の商品を毎号ご紹介しています。

<良い食品の4原則>

- 1 なにより安全 添加物や食品衛生の面で安心。
- 2 おいしい 形状・色沢・香味・食感のすべてが「本物」。
- 3 適正な価格 品質にたして安い値段。
- 4 ごまかしのない 塩類・誇張表示、過剰包装がない。

<良い食品を作るための4原則>

- 1 良い原料 安全で良質
- 2 清潔な工場 機械・設備の行き届いた手入れと清掃。
- 3 優秀な技術 品質を正しく見分ける眼と、素材の特性を引き出す腕。
- 4 経営者の良心 儲けよりも品質を重んじる「職人の心」を持ち、地球環境に配慮する。

このチラシをご持参の方に
粗品進呈致します。

表示価格はすべて税込です。



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 酒粕

TEL 0267-82-0190

営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00