

# 酒楽だより

No. 8  
2008.3

作成・発行  
橘倉酒造(株)  
酒楽チーム



## — 大吟醸 誕生! —

ちょっぴり春を感じるこの季節、蔵内の槽口(ひなくち)から垂れる最高の一滴が「大吟醸酒」です。大吟醸は、古くは蔵元が品評会などで技を競う酒として造られてきましたが、今は高級酒として、主に贈答や記念日、大切なお客様を迎えるときなどにご愛顧頂いております。

さくらでは、厳寒期となる1月上旬から大吟醸の仕込みを行って来ました。2月には、醗酵(もろみ)の初期段階まで仕込みが進み、その後約1ヶ月間発酵を管理します。毎日、朝夕の搾入れ(醗酵をませること)や品温を確認し、醗酵の進行具合を知るために、アルコール度数や日本酒度(甘辛の度合)など成分分析を行い経過をチェックします。



この「酒楽だより」が発行される頃には、社氏が分析結果を見ながら醗酵の味見をし、「いつ搾るか」「明日か、明後日か?」日々考えを巡らせています。そして3月中旬、いよいよ大吟醸の搾りが始まります。醗酵を酒袋に取り、槽(ひね)と呼ばれる道具で圧搾するのです。(昔の醤油搾りと同じ原理です)手塩にかけた大吟醸原酒が槽口から垂れる瞬間は、造り手として最高に嬉しい時間です。(♡)搾った後、濁りや滓(おり)を取り、瓶やタンクへ大切に貯蔵します。夏越しさせ熟成することで秋には飲み頃になります。紅葉が美しくなる時期に皆様の食卓を飾って頂けたら幸いです。

その内、ごく僅かですが、大変貴重な大吟醸生原酒を、翌年4月に「斗瓶囲(とびんがこい)」という名称で酒楽にて販売しますので、ぜひ極上の旬を味わって下さい。(詳しくは酒楽までお問い合わせ下さい)

食の安心、安全を求める方必見

本物の食材を  
見極めるコツ!!

## 「良い食品試食会」

参加費無料

・場所: 酒楽 ・日時: 3月15日(土)

先着各会20名

午前の部	10:30から
午後の部	2:00から

電話でお申し込み下さい (TEL 82-0170)

## — 橘倉酒造 スタッフ紹介 —

井上 嘉正

製造・出荷 (佐久市在住)

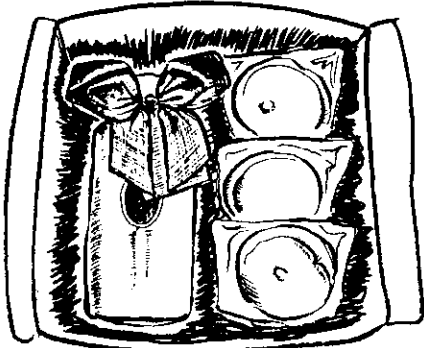
日本酒を造る時期には、蔵人として麹づくりに汗をかいています。麹づくりに任されるようになって8年になりました。麹のことはおまかせ下さい。とても恥かしがり屋な私ですが、精一杯の笑顔で頑張ります。どうぞよろしくお願いいたします。

それから「酒楽だより」の編集もやっています。今までに7回発行した中で、とてもためになるアドバイスを下さった方々、少しでも目を通して下さった方々、又、編集にご協力して下さいました方々にこの場をお借りして、お礼を申し上げます。これからも「酒楽だより」を「進化」(深化)させ、さらに充実した誌面にして参ります。今後もお引立てを賜りますようお願い申し上げます。



# 3月のおすすめ

♡ ホワイトデー  
酒楽限定スイーツ



きつくらのお酒の風味豊かな  
焼菓子『マカロン』と  
甘酒を煮詰めた洋風仕立ての  
『コンフィチュール(ジャム)』のセット  
/セット、1,390円  
・単品販売も致します。

## ＜お知らせ＞

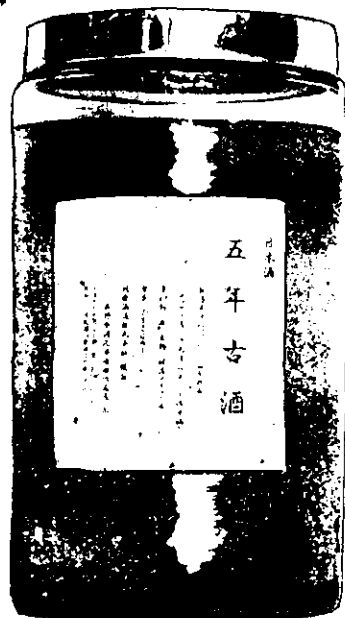
原材料、資材の価格高騰のため、4月1日より「そば焼酎峠」が値上がりになります。誠に申しわけありません。詳しくは酒楽までお問い合わせ下さい。

懐かしい量り売り!!

復活

酒楽限定

(アンティークボトル詰め)



五年古酒 500ml 1500円

橘倉の蔵内に眠る長期貯蔵酒。日本酒の奥深い世界が待っています。5年の眠りから酉星めた稀少な香味をお楽しみ下さい。

## 「良い食品づくりの会」 認定商品!!



純国産なたね油

昔ながらの压榨機を使った、香ばし搾りのバージンオイルです。

440g、800円

高岡市農業協同組合  
(富山県高岡市)

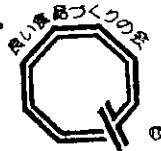
「良い食品試食会」開催!! (表面に詳細あり)  
橘倉も昭和59年より当会に入会し食の安全安心に取り組んでいます。酒楽で取扱っている会員の商品を毎号ご紹介しています。

### ＜良い食品の4原則＞

- 1 なにより安全 添加物や食品衛生の点で安心。
- 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 品質にてらして安い値段。
- 4 ごまかしがない 埒頭・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「そば茶パック」進呈致します。
- ・各種試飲できます。
- ・商品の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 酒楽  
TEL 0267-82-0170  
営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00