



酒楽だより

No. 9
2008.4
作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム

「甑倒し」 酒屋用語 & 3月のできごと

「甑」とは、巨大な“蒸籠”のような道具で、昔は蒸気釜の上に置いて蒸気で米を蒸していました。酒造りでは初期段階で“良い蒸米”を造ることがとても大切で、良い蒸米があればこそ、その後の仕込みが順調に進みます。作業も終盤になり“米を蒸す”工程が必要なくなると、甑を片付けます。それを「甑倒し」と呼んでいます。甑で米を蒸さなり（イコール）仕込みがその先の工程まで無事に進んだ、ということも酒造りの一つの大きな区切りになります。その節目をお祝いし、社員全員でこの冬搾ったばかりの大吟醸を味わいました。納得の出来はえと、この時を迎えられたことに「ホッと一安心」といったところです。5月には小満祭と併せて蔵を開放します。普段は見ることのできなり蔵内の様子を間近にご覧頂きます。ぜひお越し下さい。お待ちしております。

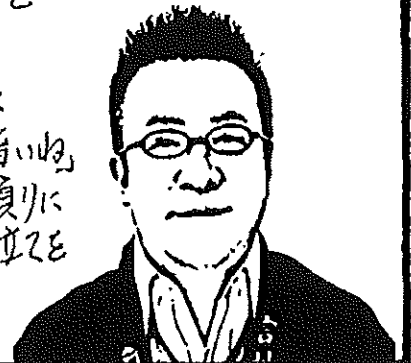


橘倉酒造スタッフ紹介

井出 太 営業・企画 (佐久市在住)

橘倉の愚息としてこの世に生を受け、早四十年…。若かりし頃、都会に憧れ故郷に戻らないつもり(?)で上京し、記憶と遙か彼方、目まぐるしく移り変わる現代社会の中で、究極のアナログともいえる“酒造り”という生業の意味を自問しながら、日々仕事に勤しんでいます。社内外的に現在は営業企画全般を担当、法被を羽織って飛び回り、また冬季は「甘酒社氏!」と揶揄されながら甘酒の仕込みなども行ったり、蔵見学のお客様をお迎えしています。昨年好評を博した小満祭の蔵まつり『遊蔵米酒』や暮れの『新酒披露の会』、また『きつらスイーツ』など、橘倉を身近に感じて頂ける企画も、今年は更にバージョンアップして皆様のお越しをお待ちしております。

「日本人が日本を知らない。」と云われて久しいですが、“醸造”の中に息づく日本の魂(こころ)と橘倉らしさを大切にしながら、皆様に「旨いね!」「やっぱり橘倉だね」と喜ばれる地酒(地元の酒!)と、身近で頼りになる酒蔵を目指してカー杯頑張りです。今後とも橘倉のお引立てを賜り、また併せて小生にもご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。



＊4月のおすすめ

特別価格

400本限定



斗瓶囲

橘倉酒造

芳醇 淡麗!!

とびんかこい
大吟醸生原酒 斗瓶囲
720ml 木箱入り 4,000円

蔵元では毎年 品評会などに出品する最高酒質の酒を斗瓶という18リットル入りの専用ガラス容器にとり、冷蔵保存しています。通常はこの酒がそのまま商品になることは稀です。渾身の一滴をじっくりご賞味下さい。祝事にも最適です。

大好評 量り売り!!



N藤店長

酒楽限定



五年古酒 500ml 1,500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年の眠りから醒めた稀少な香味をお楽しみ下さい。

第2回きつら開蔵 遊蔵楽酒

日時: 5/18(日) <小満祭>

とっておき イベント情報

第5回 良食品博覧会

場所: 清里・清泉寮

開催日: 5/31(土)、6/1(日)

「良食品づくりの会」
認定商品!! (第7回)



九鬼太白純正胡麻油

压榨法でしぼり、サラッ油風に仕上げました。天ぷら用として最適で、またドレッシング、炒め物などにも使用いただけます。

340g 590円

九鬼産業(株)
(三重県四日市市)

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 埠頭・誇張表示、過剰包装がない。



<良食品を作るための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