



No. 17 2004. 11
合資会社 東栄松商店

今年の酒造りが始まります

年末より酒造りが始まります。今年の酒造りは「よりおいしい酒」を目標に、いろいろ状況の改善を進めます。酒は昔から一に麹、二に酒母、三に造りと云われ、この三点につきより良いものを造る施設の充実を計り、確かな日本酒の味にしたいと思います。また、原料米は全量を酒造好適米を使用し、より旨味を醸する酒になるよう仕込みます。小さな酒屋ですが、贅沢で趣味の造りと云われても、確実においしいとの実感を保たれるように杜氏一同励みますので、ぜひご期待下さい。又、2月15日頃初しぼりが、3月の初めには大吟醸のあらばしりが出来る予定です。二月、三月の土曜日は酒蔵見学も出来ますので、ぜひ酒蔵に遊びに来て下さい。(要電話予約)

秋のイベントが終わりました

◎第十回のみきりの会開催

10月23日(土)に、のみきりの会が開催されました。芸術家、IT関係の日本酒好きの方々65名が参加されました。少しながら色づく



のみきりの会

紅葉と苔庭での笛とドラムのコラボレーションは和風の侘いの中で好評でした。また、利き当てゲームには11名の正解者も出て、レベルの高さが窺え、会場も大いに盛り上がりました。

◎第四回神泉の会開催

10月24日(日)の正午より開催しました。好天に恵まれて36名の参加者は利き当て会場、茶席、宴



神泉の会 会場の様子

会場に分かれ、自由に会場を回りました。桂松庵小間の茶室では薄茶の一杯は、やはり日本伝統の「わび」「さび」の空間を堪能されたのではないのでしょうか。特に秋上がりの大吟醸黒ラベルも大変好評でした。

次回のイベント情報

◎来年度のイベント予定

- 二月 フードピア金沢
- 三月 新酒まつり
- 四月 新酒あらばしりの会
- 十月 神泉の会
- 十一月 のみきりの会

◎フードピア金沢が開催されます

当店でのフードピア金沢の開催は12回目になります。開催日は来年2月12日(土)です。ゲストには江戸時代考証に詳しい「三才」の人氣番組「道中でごさる」の司会者、石川英輔さんに決定しました。食談のテーマは「江戸の宴会」です。宵越しの金は残さないと云う江戸っ子堅気の宴会の様子各色想像され、楽しい食談が期待出来ると思います。尚、是非、御参加下さい。尚、申し込みは小松商工会議所フードピア係へお申し込み下さい。毎年、12月の初めには満席になりますので、早めの申し込みをお願いたします。

◎第四回新酒まつりを開催致します。

新酒が出来る三月下旬の日曜日に新酒まつりを開催予定をしております。日程が決まりましたら、神泉ホームページ等でお知らせ致しますが、毎年、沢山の方々に御参加頂いております。是非、この機会に、新酒をお飲み頂きながら、神泉蔵元に遊びに来て頂けたらと思います。

吉川晃司さん2度目の来蔵

当店の大吟醸酒を吉川さんのコンサートグッズとして、販売して大変御厚情をいただきておりますが、来年の金沢のコンサート(1月15日金沢市文化ホール)の準備に為、吉川さんが10月18日(月)に石川へ来られ、酒蔵にも寄って頂きました。去年来られた時の話や、にがり酒の話で盛り上がりました。同時に石川テレビN・18の出演録画取りも当店で行われました。来年1月の公演がぜひ盛會になるよう祈願致しております。



吉川晃司さん桂松庵にて

神泉大吟醸 黒ラベル 無濾過生原酒発売

大吟醸の生酒を瓶で、約六ヶ月間低温熟成した、貴重な大吟醸です。しぼりたての美味しさと、旨味のバランスが絶妙です。数量限定商品ですので、売りきれの場合のご了承下さい。



四季の大吟醸 配布会募集

大吟醸の味の熟成、季節感を感じられるよう大吟醸の配布会を募集致します。季節によって変わる大吟醸の味を楽しんで頂けたらと思えます。また、配布会だけの非売品の吟醸もござります。

- 春の酒 あらばしりの大吟醸
- 夏の酒 水室の大吟醸
- 秋の酒 純米大吟醸のひやおろし
- 冬の酒 大吟醸黒ラベル
- 年間会費 一口、720ml×4本 一万円(税込)・配送料込み
- 申し込みは一月二十日頃まで、住所氏名、電話番号を東酒造に申し込みください。尚、小松の酒販店でもご注文出来ます。
- 支払いは一回目の後になります。

720ml 3150円(税込)