

# 酒蔵大より



No. 18 2005. 3

合資会社 東栄松商店

今年もおいしい  
お酒が出来ました。

3月20日に今年の酒造りが終わりました。今年は今量で約40ℓで、大吟醸は製造数量の34%で吟醸酒27%、純米・本醸酒は39%出来上がりました。本年は大変寒い日が続き、仕込みは大変順調に進み、終わりました。少しでもおいしい酒、旨い酒をと思い、コストを考えずに今年の仕込みは今量を酒造好適米を使用致しました。新酒のしぼりたては2、3月頃から4月中旬までの販売予定です。是非、ご賞味頂きますようお願い致します。



酒蔵の様子 仕込んで7日目のもろみです。高泡になるところで、タンクの上に泡傘がついています。



もろみの中の酵母菌がガスが出しながら発酵しているところ、この泡が2、3日後に1mぐらい高くなります。



早朝の酒蔵の様子 熱い蒸し米を適温まで冷ましているところ。すべてが手作業です。



新設した酵母室 雑菌が繁殖しない部屋です。ここでは、酒造りの重要な酵母を培養しております。



今年改造した麹室です。理想的な温度と湿度が管理できる麹室です。

酒蔵を充実致しました。

酒造りは昔から、一に麴、二にもと、三に造りと云われます。麴はこうじ菌を蒸した酒米に上手に繁殖させる事、もとは酒母とも云い、酵母の中で求める酵母菌をいかに純粋に作り出せるかが大変重要です。もちろん、杜氏の技術にも影響しますが、その作り出せる環境も、昔ながらの設備では限界があります。そこで神泉では、より美味しいお酒、綺麗なお酒の為に今年、麹室と酵母室を新設致しました。理想的な条件、清潔な環境において、いっそう美味しいお酒が出来たものと思います。

## イベント情報

四月九日 あらばしりの会  
十月十六日 神泉の会(予定)  
十月下旬 のみきりの会(予定)  
詳しくは神泉HPをご覧ください。



フードピア金沢 食談の風景

## 第十二回フードピア金沢

二月十二日恒例になりました。フードピア金沢が開催されました。今年のゲストは江戸時代考証に詳しいNHKの人気番組「道中ごさる」の司会者、石川英輔さんです。穏和な口調で江戸時代の宴会について資料を見せながら、お話されました。また、当会場の雰囲気江戸の庶民の酒宴とそつ

くりで驚いております。大変楽しいひとときでした。

## 「吟醸生酒」のデザイン一新

平成元年より発売しております「神泉 吟醸生酒」は今年より内容表示義務の変更に伴い、デザインが一新致しました。中身は今まで通りの吟醸酒の一度も加熱処理のしていない本物の生酒です。-5℃で貯蔵しております。辛口ですが、それを感じさせない旨さです。また、四月の出荷より、新酒にきりかわる予定です。



300 ml  
510 ml

## 四季の大吟醸配布会募集

三年前より、神泉の大吟醸を四季に合わせて大吟醸を製造、貯蔵して、旬の味を感じる様にして会員の皆様に配布しております。大変好評でお陰様で少しずつ会員が増えてまいりました。会員の方には春夏秋冬の四季ごとに配達しております。非売品の吟醸もありです。季節ごとに720mlを4回の大吟醸をお届けします。是非ご入会下さい。

春の酒 あらばしり神泉大吟醸  
夏の酒 氷室の大吟醸  
秋の酒 純米大吟醸 穂の香  
冬の酒 神泉大吟醸 黒ラベル  
年間会費 一口、720ml x 4本  
一万円(税込み)配送代込み  
申し込みは四月中旬頃まで、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。  
・支払い一回目の後になります。