

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。



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

酒造りは昔から、一に麹、二にもと、三に造りと云われます。麹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

### 酒蔵を充実致しました。

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。



No. 19 2005. 6

合資会社 東栄松商店

### 今年もおいしい

### お酒が出来ました。

### 第12回フードピア金沢

があります。そこで神泉では、より美味しいお酒を造る為に今年、麹室と酒母室を新設致しました。理想的な条件、清潔な環境で、いっそう美味しいお酒が出来るものと思えます。

2月12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



フードピア金沢 食談の風景

でござる」の司会者、石川英輔さんです。穏和な口調で江戸時代のお話について資料を見せながら、お話をされました。また、当会場の雰囲気江戸の庶民の酒宴とそっくりで驚いておりました。大変楽しいひとときでありました。

### 第四回の新酒まつり

3月27日本年度の新酒祭りを酒蔵で開催しました。当日は晴天に恵まれ約50名の方々の参加で、茶席から始まり、利き酒会の後に本

年度の各種の新酒をご賞味頂き、旬の肴で和気藹々楽しんでいただきました。また、今の時期ではない泡汁も好評で、酒粕汁の苦手な方でも美味しいと言ってくださいました。



新酒まつり2005

### あらばしりの会が

### 盛大に開催されました

第15回のあらばしりの会が長谷川草さんの主催で開催されました。夕闇の薄明かりの中に、笛の八木さんに藤川さんのドラムのコラボレーションは、異様な調べで、参加者60名の方々は酔ひしれておられました。また、本年度の新酒大吟醸を吟味頂き、大変好評をいただきました。ありがとうございました。

### 「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 吟醸生本生」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。5.0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、今年仕込んだ新酒の吟醸生本生となりました。

### 氷室のにごり酒

### 7月1日発売予定

今年も大好評の和風シヤンペンと思わせる「氷室のにごり酒」を7月1日より発売を予定しております。瓶内発酵方法で開けるとお酒が溢れ出し、口の中でとける味わいです。お酒が生きておりますので、店頭もしくは、クール便のの販売となります。数量限定ですので、お早めにご注文下さい。



300ml 473円

### じじいのひとりごと

最近の焼酎ブームで、日本酒の需要が大変減っています。焼酎は原料が麦から芋、そして現在は黒糖と人気が変わってきています。又、飲み方も梅、きゅうり、かぼすを混ぜて水で薄めて飲む人が大半です。時代のニーズに合わせた商品の販売展開を見るとき、果たして日本酒が再び復権出来るか大変心配です。しかし、日本酒の味もニーズに合わせたという意見

が業界の中にもあるのも事実です。長く続いてきた日本酒が本場に嫌われてきているのか私共には判断は出来ません。ただ残念なことにパックで安く売られている大量の酒は、コストに重点を置くあまりに稀薄な味で私たちの目指す日本酒と大分はなれていきます。私共は昔の味にこだわり、米の旨みを感じる味わい深い酒を造り続けていきたいと思っております。

泡汁とは...

酒のもろみが醗酵している時は約80cm程の高さまで泡を立てます。タンクから溢れないようにタンクの上に約10cm程の継ぎ足した板や塩ビなどで高さを補助するのが泡傘です。

醗酵した泡が立ち上がり何日間のあとに醗酵が弱まり、元のもろみの高さにもどります。その時に、泡傘やタンクのまわりにもろみも泡がべったりと付着します。それをへら等で集めて吸い物に入れたものが泡汁です。

泡汁と見た目は大変似ていますが、仕込みの時期にしか出来ず、香りも味も全く違います。泡汁は苦手と言う人も、泡汁は美味しいとおっしゃいます。酒蔵でしか食べられない貴重な物で、冬のイベントなどでもいただけますので、是非参加下さい。

色は白色で、成分は溶けた米の糊精の様なものと酵母が主体で、コンデンスミルクを固めた様なものです。

塩ブリや塩サケの頭やしなどの粗をぶつ切りにして深鍋にたっぷり張った水に入れ、中火で気長に煮出し、刻み油揚げなどを粗から十分ダシのたところ、大根、こんにやくを入れ、そこに泡の精を少し多めになるくらいに入れて、真白い雪鍋のようなものになります。好みに合わせて味噌や塩を入れた調味料、熱いうちに食べるのです。

上品なコク味が、口中に広がり、泡汁とは比べものにならないほど気品があり、鼻から新酒の芳香がたたい、もう七転八倒の感極まる味と云う人もいます。



高泡になる前で、タンクの上に泡傘がついています。