

# 酒蔵大蔵



No. 21 2006. 6

合資会社 東栄松商店

お蔭様で今年もおいしい  
お酒が出来ました。

今年も珠洲(能登)から杜氏さんが来ました。12月の終わりに準備し、約3ヶ月間、寝食ともにして酒造りをしていただきました。今年の冬は寒く、酒造りに適し、大変おいしいお酒が出来ました。今年の仕込みは、特に原料米にこだわり、九割以上は酒造好適米を使い、平均精白率は52%と大変贅沢なお酒を造りました。吟醸酒、純米酒など、冷やでも、燗でも、おいしいお酒に出来上がりましたと思っております。そして、このお酒は、秋ごろより順次、今年の新酒に切り替わっていく予定です。ぜひ、御愛飲いただきますようお願い致します。



朝の仕込みの様子

## お中元には神泉を お願い致します。

地酒は土地の文化だと思えます。その土地の香りや人情、景色まで感じさせます。贈ることの大切さ、贈る喜びを感じる形としては、やはり神泉が一番です。今年もいろいろなお酒を組み合わせを用意しております。どうぞご用命下さる様お願い致します。

## 今年の春もいろいろ 楽しい集いがありました。

◎第13回「フードピア金沢」  
2月11日にゲストは直木實作家で福井県出身の藤田宣永さんが来られました。隣県の出身の方で、とても親近感があり、たのしいお話を聞かせていただきました。また、今年も大きい寒ブリを皆さんの前で切り出したお刺身と大吟醸の一杯はご満足頂けたのではないのでしょうか。



フードピア金沢 藤田宣永さん

## ◎第5回「神泉新酒まつり」

3月26日、当店酒蔵で開催しました。当日は早春のやわらかい日



神泉新酒祭

差しの日となり、緑の苔庭に癒された方もぎつと居られたのではないのでしょうか。しばらくたてのいるような新酒の試飲や、茶席の一服、座敷の一献、酒蔵での一杯、楽しくて賑やかな一日でした。今年も、予約で満席になり、参加出来なかった方にはお詫び申し上げますと共に、次回も多数の方のご参



## 限定酒の発売予定 特別 大吟醸「太初」

お待たせしました。二月より売り切れになつておりました「太初」の販売を開始します。「太初」は人間国宝、徳田八十吉先生にご命名いただき、原料米は厳選された酒造好適米「山田錦」を使用し、タンクからくみ出したもろみを圧搾せず、酒袋に詰め、つり下げて自然に滴るあらばしりです。僅かの量を集めた貴重なお酒です。

加をお待ち致します。  
◎第12回「あらばしりの会」  
4月15日、今年もまた晴天に恵まれての開催になりました。遠路東京から多くの方々も参加されて盛会でした。夕暮れの庭に八木繁さんの篠笛の音色がきこえて幽玄の世界を感じられ、宴はおいしい酒と料理を満喫され楽しい一日を過ごされたのではないかと思います。

## 次回イベント情報

◎1月下旬 神泉レディース会  
◎2月中旬 のみぎり会  
秋には2つのイベントを予定をしております。決まり次第、タウン誌、神泉HPでお知らせする予定です。ぜひ、多数のご参加をお待ちしております。

## じじいのひやひや

戦後、酒税法が変わり、製法にまでも規制がかけられたため、全国同じの酒造りとなり、土地ごとの個性が無くなった。砂糖が貴重だった終戦後は甘味の添加が許されて甘口の酒ばかりでしたが、昭和の終わり頃には、淡麗辛口の酒造りに変わり、現在は濃醇な味に変わってきている。時代と共に変わる酒の味、皆が同じ様な酒を目指すために、ますます画一した味が出来た。今こそ、地方の酒屋として、伝統の伝承技法と、この土地の風土を感じる酒造りに徹することが、この地の味、個性ある味の酒が生まれ、地酒として誇れるのではないかと思います。

萬延元年  
大吟醸大古酒  
平成十年長期熟成酒  
数量限定販売



平成十年に仕込みました大吟醸を、八年間、石蔵でゆっくりと熟成致しました。まるやかな口当たりで、芳醇な香りをお楽しみ下さい。常温、又は冷やしてお飲み下さい。数に限りがあります。売り切れの場合はご了承ください。

710ml 4100円

## 氷室のにごり酒

大好評「氷室のにごり酒」を6月下旬より発売を予定しております。和風シャンペンと思わせる仕上がりで、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、クール便のみの販売となります。数量限定ですので、お早めにご注文下さい。



300ml 473円  
720ml 1050円