



No. 27 2009. 6

合資会社 東栄松商店



全国入賞・優等賞受賞

今年も神泉の大吟醸は平成二〇酒造年度金沢国税局酒類鑑評会において、三年連続で最高賞の「優等賞」頂き、全国新酒鑑評会でも去年に引き続き入賞を頂きました。これも皆様のご支援のお陰と心から感謝申し上げます。

今年の仕込みは、去年とは全く違い、米が溶けやすく大変難しかったです。その環境で沢山の受賞をできたことを嬉しく思っております。安全な高級酒造好適米も用い、今年はおとんどのお酒を出来上がって直ぐに瓶に詰め、石蔵で熟成させ、より一層美味しい日本酒を目指して参ります。

当酒蔵が国有有形文化財に 登録されました。

平成二十一年一月八日付にて当店酒蔵及住居の十二棟が国の登録有形文化財に指定されました。

酒造りに関わる酒蔵は全棟ですが、特に四棟連なる地元産の観音下石を積み上げた石蔵とステンドグラスの洋風の建築は大変希少なものと評価を受けました。又、二棟の茶室と数奇屋の座敷は酒文化を語り伝えてきた先人達のメッセージが伝わる館の様に感じられます。外見からは大変小さな酒蔵ですが、酒蔵と住居の一体感があり、遠き時代の造り酒屋の繁昌の様を想像させるよとの評価を頂きました。

今年の春もいろいろ 楽しい集いがありました。

◎第18回「フードピア金沢」

2月14日、今年のゲストは女優の山口果林さんでした。最初に、茶室でお茶を飲んで頂き、酒蔵見学をされました。食談が始まり、みなさん、大変熱心に聞き入って



フードピア金沢 山口 果林さん

ました。お話のあとには、酒蔵での利き酒の発表がされましたが、正解者はゲストの山口さん一人で大変盛り上がり、正解者へのプレゼントの色紙は山口さんとジャイケン大会で楽しい食談でした。お料理は、小松の寿司店「千成」さんのマスター自ら、12キロもある寒ブリを皆さんの前でさばぎ、お刺身や、お寿司で頂きました。そして、神泉自慢の「泡汁」を召し上がった後に、鯛の骨酒を頂き、ゲストの山口果林さんは、この骨酒のおいしさに感動しておられました。また、お酒は大吟醸と今年の新酒のたれくちで、飲みやすく、美味しいと好評でした。

◎第8回神泉新酒まつり

5月4日、当店酒蔵で開催しました。今回は一月に国の有形文化財に認定され、今年は見学の希望者が多く、翌日の5日には酒蔵を開放し、沢山の皆さんに、酒蔵や庭、茶室などを見て頂きました。二日間の開催で二百人以上の方に越し頂き有難うございました。一日目の新酒まつりでは、最初に、酒蔵で沢山の種類のお酒を試飲し楽しんで頂いた後、母屋で新酒を飲みながらのお食事でした。今回のお弁当も小松の「つかさ」さんで大好評でした。二日目は主に文化財を中心に、見学し、希望者には、茶室で一服や、お酒の当たる輪投げなどが好評で、なんと、一等の「太初」は三人の方に当たりました。そして、販売での一番人気はやっ



神泉新酒祭

ぱり大吟醸の無濾過生原酒のしぼりたて大吟醸でした。とても楽しくて賑やかな一日でした。

サライ増刊号《旅サライ》 次号の取材がありました。

5月6日、新酒まつりの次の日に小学館の旅サライの夏号の取材がありました。去年フードピア金沢のゲストの織作峰子さんが霊峰白山をテーマに写真を撮りながら探索し、神泉では白山の伏流水で仕込んだ美味しいお酒と出会う内容です。是非、沢山の方に一読頂けたらと思います。

市川團十郎さんが来蔵。

2月12日に、市川團十郎氏が、神泉酒蔵に遊びに来ました。小松に来られたのは、当蔵で「團十郎さん」を囲む会が行われ、市長を始め沢山の方がご参加され、大変盛り上がりしました。今年初搾りの「たれくち」が当日に出来上がり、味わって頂きました。是非、歌舞伎のまち小松が全国的に有名ななるよう祈念致します。

純米仕込み

新発売

待望の神泉純米吟醸を発売します。大吟醸と同じ低温発酵で仕込んだ五百万石の最高酒です。また、四月より、減農薬栽培の蜜米(小松の最高米)を用いて仕込んだ「純米自然酒 蜜の舞」を販売致しました。どちらも暑い夏にぴったりのスッキリした味わいの純米酒です。

純米吟醸原酒



七二〇ml 一五七五円

純米自然酒 蜜の舞



七二〇ml 一三六五円

本生限定酒

6月中旬より

吟醸 無濾過生原酒

平成二〇年度に仕込みました吟醸酒を、生熟成致しました。角のとれた、まるやかな口当たりですが、ポリウムがあります。冷やして、又はロックでお飲み下さい。



七二〇ml 二二六〇円

氷室のにがり酒

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、口の中でのける味わいです。



七二〇ml 一〇五〇円
三〇〇ml 四七〇円