



No.6 2000.6

合資会社 東栄松商店

### ホームページが

### リニューアルしました

平成10年より発信の東酒造ホームページ「すぎたまネット」が、今年の4月より、新しくなりました。

当社の商品は勿論ですが、ホームページ上で神泉の販売や、神泉の飲めるお店、神泉を扱っている酒販店などの情報を発信していく予定です。まだ、未完成ですが、イベントの情報や掲示板などの質問コーナーもあります。どうぞ、一見の程、お願いします。

<http://www.sake-sinsen.co.jp/>



インターネットのホームページ

### 今年の造りは終わり、 いよいよ新酒の出荷です。

3月末で酒造期も終わり、神泉の能登杜氏の方々も帰省されました。今年は寒い冬になりまして酒造りにはお陰様で大変好条件でした。又昨年の原料米も良質のものが多く、大変造り良い年で喜んでおりました。

4月中旬より吟醸生酒、吟醸蔵一番、特別純米酒が、5月より純米大吟醸が新酒に切り替わりますので、御賞味下さいますようお願い申し上げます。

### 神泉あらばしりの会は

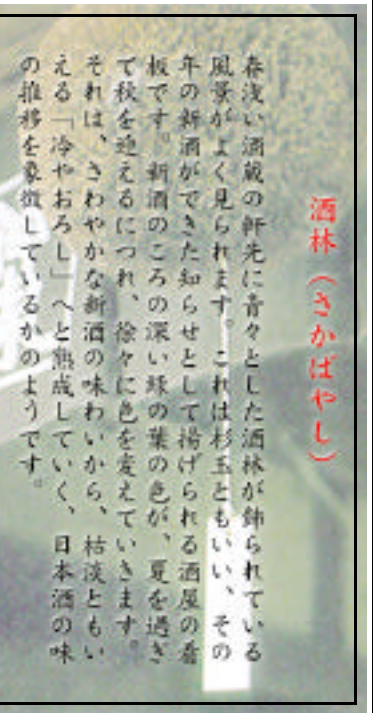
### 多くの方々が集合

神泉の大吟醸のあらばしりを飲む会として何回かに分けて開催しました。Eメールで集まった若い方が、北は北海道、南は沖縄の人々が集まり大盛会でした。いつか皆様も機会がございましたら、是非御参加下さい。ホームページや酒蔵たよりでお知らせします。

### 「フードピア金沢」

### 水谷八重子さんが来蔵

毎年開かれておりますフードピアは今年のゲスト水谷八重



### 酒林（さかばやし）

春浅い酒蔵の軒先に青々とした酒林が飾られている風景がよく見られます。これは杉玉ともいい、その年の新酒ができた知らせとして掲げられる酒屋の看板です。新酒のころの深い緑の葉の色が、夏を過ぎて秋を迎えるにつれ、徐々に色を変えていきます。それは、さわやかな新酒の味わいから、枯淡ともいえる「冷やおろし」へと熟成していく、日本酒の味の推移を象徴しているかのようです。

子さんが来蔵、大変和やかに楽しい宴でした。出席の皆様も水谷さんの人柄の飾りのない面に接して改めてファンになられた方々も多いと思えます。来年のゲストは、まだ決まっておりますが、いろいろなゲストに間に接する事の出来るこの機会は是非、地元の方々に参加をお願いしたいと思っております。来年度より、多くの地元の皆様にご参加願える様に考えております。

### 「神泉酒まつり」を開催

本年度の神泉酒まつりが5月7日に行いました。参加者三十名でしたが本年の吟醸酒などのきき酒をしていただき、いろいろと御意見を頂きました。

又、茶道速水流の方々にお世話いただき、桂松庵での薄茶席があり、点心弁当と神泉でにぎわいました。

又、秋にも、茶会をとお考えしておりますので、どうぞ御来蔵いただけたらと思っております。

### 新製品の紹介

### 大吟醸 太初（たいしょ）

「神泉特別大吟醸 太初」（限定酒）を6月下旬に発売いたしました。

「大吟醸 太初」は人間国宝、徳田八十吉先生にご命名いただきました。また、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压榨せず、酒袋に詰め、つり下げて自然に滴たる「あらばしり」です。僅かの量を集めた貴重なお酒です。



1.8 720  
樽詰 五  
千円

### 小松名水仕込み

### 動山（@kayama）

小松の名水「甘露」で仕込んだ「動山」を5月より発売いたしました。

原料は地元酒造好適米「五百万石」で小松大杉谷の動山（ゆるぎさん）の麓から湧き出る水で仕込んだお酒です。

あの威風堂々な姿の動山は私達小松市民の愛する山の一つです。小松の誇りある山と水を酒にして、小松の方々に親しんでいただけたらと思いい、仕込み上げました。



1.8 720  
樽詰 一  
一〇〇円

