



No.10 2002.2
合資会社 東栄松商店

新酒の酒造りが 始まりました。

1月7日、室温4 早朝、釜の蒸気の音が蔵いっばいに響き渡り、今年の神泉の酒づくりが始まりました。蒸気が、煙のようにもくもくと舞い上がり、お米の蒸しあがった香ばしい香りがします。1回で蒸す酒米の量は、約千五百kgです。この後、酒米をすぐに冷ます作業が行われ、団子状に固まらない様にすばやく手のひらでお米を広げます。お米をつぶさないよう気を付けながら力を入れます。慣れない次の日は筋肉痛です。



蒸米のしき

麹になる蒸米づくりは大変重要な作業は2月いっぱいまで続けます。



<泡傘のついたタンク>

酒のもろみが醗酵している時は約80cmくらい泡を立てます。タンクから溢れないようにタンクの上に約1 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。2、3日間で醗酵が弱まると元のもろみの高さにもどります。

酒蔵開放

今年の二月、三月の下旬までの土曜日は酒蔵を開放致します。酒蔵では醗酵蔵での見学と、試飲酒を用意してありますので、酒蔵見学を御希望の方は御連絡下さい。(イベント等の開催日は入蔵できませんので、必ずご予約ください。)

今年も酒蔵でいろいろ

催しを計画しております。

- 2月 フードピア金沢
 - 3月 あらばしりの会
 - 4月 大吟醸太初を飲む会
 - 9月 のみきりの会
 - 10月 神泉の会
- 今年もいろいろ催しを計画しております。日程など決まり次第、ホームページ等の案内でお知らせします。参加の出来る方は是非、ご一報ください。

おまたせしました。

二月十二日発売予定

季節限定酒

しほりたて たれくち



720ML 1000円
1800ML 2200円

寒入りは、私共には、待ちに待った季節でございます。寒水で仕込む酒造りは、酒造りの原点です。当店の仕込みも、寒入りの日より初めました。たれくちは、搾てすぐに瓶詰めします。炭酸ガスの含んだピリ甘なお酒です。

「神泉吟醸生」が

リニューアルしました。



大好評「神泉吟醸生300」は容器が、劣化しにくい、UVカット瓶になりました。また、ラベルもバーコード、レイアウト等も若干変更し、見やすくなりました。もちろん、中味の生酒は美味しい吟醸の味は変わりません。是非、ご愛顧下さいませ。様、お願いします。

一番しほりは、二月の中旬頃で、順次、おいしいお酒が出来ます。杜氏一同おいしい酒造りに励んでおります。

数量限定酒

しほりたて 大吟醸

三月八日発売予定



720ML 2910円

数量限定酒

しほりたて 純米大吟醸

三月一日発売予定



720ML 1940円

この時期だけの数量限定にて、神泉大吟醸と、純米大吟醸のしほりたてが、吟醸できます。大吟醸の無濾過原酒で、しほりたての生酒です。本生ですので、大変風味が変わりやすいため、必ず冷蔵庫で保管ください。数量限定ですので、お早めにお買い求めください。また、僅かですが、「あらばしり大吟醸」も本日本だけの限定で販売致します。薄く濁ったお酒で、甘いもろみの味がするお酒です。