



No.11 2002.5
合資会社 東栄松商店

今年の酒造りは 終わりました

3月25日皆造しました。今年約40ℓで、大吟醸は製造数量40%で吟醸酒30%、純米・本醸その外が30%出来上がりました。今年は良質の原料米に恵まれ、又比較的寒冷な日に仕込みが出来て大変おいしいお酒が出来ました。神泉は昔ながらの米の味、流行の淡麗でなく、濃厚な日本酒を目指して作っております。旨さが第一で飲んで後味の残らない、どれだけ飲んでも飲み飽きないお酒と自負しております。どうぞ、今年も神泉を御愛顧下さいますようお願いいたします。

今年の春のイベントは 盛り沢山でした

二月九日 フードピア金沢第11回目を開催しました。ゲストは崔洋一さんの映画界の思い入れや経験を楽しく語られ、寒ぶり料理

のおいさと相まって楽しいひとときを過ごし、大変好評でした。

三月一日 太初の会を開きました。命名して下さいました徳田八十吉先生を囲んで太初の袋吊りを飲みながら皆様方のいろいろな貴重なご意見を頂戴し、又来年度の造りへの参考になりました。太初の新酒の出荷は六月に予定しておりますので御愛顧をいただきますようお願いいたします。

三月十四日 あらばしりの会は73名の方の参加者でした。新酒の大吟醸あらばしりを飲みながら、中国の胡弓と日本の横笛に魅せられました。伝統文化の香り豊かなひととき、酒談議に多いに盛り上がり、今年の大吟醸酒の出来におおいにご満足の様でした。



=フードピア金沢=

今年の秋は 酒蔵に来て下さい。

10月 神泉レディース会
11月 のみぎりの会

今年の秋には神泉レディース会を予定しております。秋のひやおろしの試飲会と茶会、会席を用意しております。日本酒の好きな女性の方、どうぞ、来感していただけたらと思います。詳しくは、今後のホームページや「蔵だより」で案内いたします。

今年の「動山」は 純米酒になります。

7月1日発売予定

動山は今年「白山系」の小松の名酒として販売されております水で仕込んだ純米酒となります。



=太初の会=

ます。酒質は本醸造の厚みある味とは対照的なソフトな口当たりですが、しつかりと味のある酒質で、一口でいえば「やわらかい」お酒です。後味の残らないのが特徴です。どうぞ、一度味わって下さい。



1800ℓ 7000円

神泉大吟醸1.8 詰を発売しました。当店で大変御好評をいただいております神泉大吟醸の720ℓ詰（四合瓶）の1.8 詰を販売します。多くの皆様方よりご要望をいただき、四合瓶と同様の荷姿で新発売します。どうぞ御愛顧頂きますようお願いいたします。尚、加賀神泉大吟醸（大吟醸古酒）も従来通り販売いたしますので、併せてお願い致します。

新発売



720ℓ 1500円

加賀百万石浪漫

NHK大河ドラマ「利家とまつ」の放送と百万石博を記念しまして、新発売致しました平成14年に仕込んだ吟醸酒です。このお酒はドラ

マや博覧会が終了しましても、販売していく予定ですので宜しくお願いたします。

最近の酒の需要

最近日本酒の需要がだんだん減少しております。古来より親しまれてきた日本酒がなぜでしょうか。いろいろ要因がありますが、まずアルコール飲料の多様化があります。焼酎やワイン、リキユール等、話題の多い飲料が増え日本酒党が流れたのが一番の原因だと思えます。特に健康との係わりを理由に焼酎への移行された方が一番多いようです。人はなぜ酒を嗜むのか、改めて考えるとやはり酔い心地への誘惑であり、又酒の旨さへ欲求が主体であると思われれます。日本酒はこれからの要素を確実に持ちながらも日本酒離れが起きているのはなぜか、いろいろ悩みが多いです。日本酒には他の酒類にない味があります。特に地酒と云われる酒には米からの味、昔から日本人の体に心地よくとける味があります。大手の大量生産のバイオで醸造された酒は古来の日本酒とは違いますが、そんな酒が日本酒としての飲まれた時、日本酒離れの方が多いのではないかと思います。酒は酔うために飲むのですか。やはり味のあるおいしさが一番大切ではないでしょうか。