



No.12 2002.11
合資会社 東栄松商店

フードピア金沢の ゲストが決まりました。

来年の「フードピア金沢2003」の当店のゲストが嵐山光三郎さんに決まりました。



嵐山光三郎さん
「フードピア金沢」とは、毎年2月に石川県内の料理店、約二十軒

の会場で冬の石川の食材を肴に、有名タレントが食に関するお話を聞きながら、楽しんでもらおうと企画された宴会です。

当店は、11回目の食談になりました。今までに、数多くの方々に参加して頂きましたが、当会場は唯一、料亭ではない、民家の会場になります。そのため、料亭ほどのおもてなしは出来ませんが、毎回素晴らしいゲストのおかげで、申し込み開始から、一ヶ月で満席になり、大変人気のある会場となっております。

今回のゲスト「嵐山光三郎」さんには、「芭蕉の月見献立」の話題でお話して頂く予定になっております。嵐山さんは数多くの大賞を受

賞して、特に最近では旅行や温泉に携わる著名作家です。人なつこい風貌は和やかな食談が想像され、私共も今から楽しみにしております。皆様もどうぞご参加下さい。日時は平成十五年二月八日です。当日は五時より酒蔵見学、新酒の試飲、茶室での薄茶席。六時より食談となります。料理は「造り酒屋の新酒祝膳」です。

申し込みは小松商工会議所（電話〇七六一—三三三三二二）フードピア係、会費は一万二千円となっております。参加希望の方は早めに申し込んでください。（定員になり次第、終了しますので、満員の際は御了承ください。）

02のみぎりの会開催しました。

さる10月19日午後4時より、第14回神泉のみぎりの会を開催しました。毎年多数のご参加をいただき、参加者が100名越え、参加者の皆さんに御気配りや接待が出来ず大変ご迷惑をお掛けしたことに反省して、今回より参加者を50名先着御希望の方々のみにしましたので、今回はゆっくり御歓談が出来たのではないのでしょうか。旬の松茸の炭火焼きに志の助の鮎と造りは、「秋上り」の桶より汲み出した大吟醸の味、夜闇が迫る庭からの八木繁さんの横笛の音は、秋宵の一刻、遠く東京や北海道からの御参加の方々には都会の騒音からの開放感とノスタルジックな感覚に浸され心地良い時間を体験さ

れたと思います。お陰様で大変好評でした。尚前回より世話人は北出さん、渡辺さんをお願いしております。今回の御盛會もお二人のお陰と感謝しております。次回は来年3月に「あらばしりの会」を予定しておりますので、ぜひ御参加下さい。



新商品の御案内 「神泉のにこり酒」

数年前より、色々試作してようやく商品になります。「にこり酒」です。このお酒は純米酒のもろみを特別に濾過して搾り立てをビン詰したものです。酵母の力を残すためシャンペンの様な炭酸ガスが発生し、ジュアールと泡を吹きます。もろみの酸と麹の甘さがミックスして大変美味しさと好評を頂き、昨年は4合瓶で試作品を販売しておりますが、来年度より300ML詰でも発売を計画しております。製品化の折にはぜひ御愛飲下さい

いますようお願いいたします。又、この「にこり」の含んだ冬限定の限定酒の「しぼりたての詰合せ」を企画（5本セット送料込4000円）予約販売を致しますので宜しくお願いたします。

神泉四季の大吟醸の 頒布会を始めます。

四季ごとに大吟醸の熟成と味の変化を楽しみながら季節感を感じていただけたらと思います。ぜひ、御入会をお願いいたします。

- 春の酒 あらばしりの大吟醸（三月頃配布）
- 夏の酒 氷室の大吟醸（七月頃配布）
- 秋の酒 大吟醸のひやおろし（十月頃配布）
- 冬の酒 雪見の宴酒（純米大吟醸）（十一月頃配布）
- 年間会費 四本七〇〇〇円（送料別）
- （税別）配送代はサービス致します。
- 申し込みは一月二十日頃まで
- 申し込みは東酒造まで、住所、氏名、電話番号をお知らせ下さい。尚近くの酒販がございましたら、店名をお知らせ下さい。
- 品代は配達後お支払い願います。
- 東酒造 22-23301
- *22-23300

売り上げランキングを報告します。

当店の売れ筋ランキング（4月～9月）を調べてみました。この期間は御中元商品を含みますが、セツト物はギフトが主で、単品は自家用の御愛飲が主だと思われま

- 単品
- 神泉大吟醸
- 純米大吟醸
- 加賀百万石浪漫

セツト
大吟醸セツト（大吟醸+純米大吟醸）
純米セツト（純米大吟醸+純米九谷の里）
吟醸セツト（吟醸酒+動山）

商品御案内

【たれくち】

醸造期間中の2月から4月頃までの間、しぼりたての本醸造を、搾ってすぐにビン詰めした原酒です。そのため、発酵時の炭酸ガスが少し残っており、粕の香りもずるお酒です。

【しんす】

純米酒のもろみを中汲みし、特殊な濾過をし、すぐにビン詰めしたにこり酒です。酵母が生きておりますので、ビン内の酵母が、栓を開けると吹き出してくる時があります。まさに和風シャンペンです。販売期間は2月～5月頃迄。

【おたけ】

「荒走り」は特に当店で、大吟醸、純米大吟醸、酒を醸造時のもろみを酒袋で搾るときに袋をつるして自然落下時に最初に吹き出してくる酒をあらばしりといひます。もろみに含まれる雑味があまり混ざらないやわらかい味の特徴です。期間は3月～5月中旬迄。

【ひやゆん】

冬期間に造られた吟醸酒を夏が過ぎるまでの約200日間に熟成され、アルコールやアミノ酸がまるやかになり、味が一段とおいしくなるといわれます。その酒をそのまま無濾過で出荷する吟醸酒です。期間は9月～11月迄。