



No. 14 2003. 9
合資会社 東栄松商店

酒蔵開放日が決まりました

毎年、春には「あらばしりの会」や新酒まつり、秋は「のみ切りの会」を行ってありますが、今秋は「のみ切りの会」を兼ねて多くの皆様の御参加をお願いして酒蔵開放のみ切りの会を開催することになりました。今年の大寒に仕込み、貯蔵しておりましたお酒が、夏を過ぎ、美味しく熟成しました。秋上りの各種ひやおろしの利き酒会を兼ねて、試飲会や茶会等の大人の遊びを致します。是非、ご参加ください。尚、会場の都合により40名程で締め切らせて頂きます。参加希望の方は、電話又は、ファックスで、お名前、ご住所、電話番号をお知らせください。(お弁当の用意もありますので、必ず、予約下さい。)

- ・日時 10月26日(日) 午後0時より
- ・場所 東酒造
- ・会費 三千元
- ・スケジュール
- 利き酒コーナー 0時~3時
- 抹茶席 1時~3時
- 会食 1時~4時

※時間内自由に入出入り出来ますので、好きな時間にお越し下さい。

来年フードビアの日程が決定

平成16年2月12日(土)
毎年お蔭様で大勢の方々の参加をいただきます「フードビア金沢」の日程が決まりました。ただ毎年、定員に限りがあるために参加出来ない方もありますので今年11月末日までに仮予約を当店で受付します。ご希望の方は早めに御連絡下さい。尚、ゲストは未定ですが十月中旬には新聞で発表になります。

吉川晃司さんが御来蔵

去る7月30日 石川テレビNI 18の収録のため、石川テレビアナウンサー村田さん(小松出身)と対談の場所として当店の桂松庵で行われました。吉川晃司さんは「神泉大吟醸」と「にがり酒」がお気に入り、満足されお帰りになりました。尚、放送は石川テレビNI 18で9月2日、9日の二回に分けて深夜0時40分より放送されました。



神泉の会が開かれました



毎年行われております「神泉あらばしりの会」を今年は大変遅れましたが8月13日に開催致しました。今年長い間酒蔵で行っておりましたが、初めて外部の開催となりました。場所は北陸の名刹那谷寺で薄暮の5時より当寺の普門閣で神泉の今年の大吟醸の水温貯蔵したあらばしりを御賞味いただき、地物の野菜や油揚げを肴に60名の御参加をいただき盛大に行われました。尚この会のプロデューサーの長谷川章さんの映像作品(デジタル掛け軸)を深夜の那谷寺の石山に幻想的に映し出され、多数の方々の感動を共有出来ました。

茶室、桂松庵、緑寿庵を御利用下さい

当店には、先代の造りました茶室や数寄屋の家屋があります。多くの方々より御利用の要望があ

りましたので、この度、御希望の方には御予約の方に限り、御来場いただきたいと思えます。詳しくは当店に御連絡下さいます様お願い致します。

神泉オンラインショップが新しくなりました

神泉ホームページのオンラインショップがリニューアルしました。これまでよりも見やすく、注文しやすくなりました。ただ今、リニューアル記念で、三千元以上のお買い物で送料が無料になるサービス中です。また、旬な情報なども掲載しておりますので、是非、お立ち寄り下さい。



大吟醸生酒無濾過酒 新発売致します

3月に絞った大吟醸を濾過せずに、又加熱処理で酵母の活動を止め、又雑菌の発生及び繁殖を抑えるための加熱処理をせずに瓶詰めし、冷蔵貯蔵した生酒の大吟醸です。味はしぼりたての香気が残り、低温貯蔵のため酵母だけが生き発酵を続けているため、風味は益々濃くなり、大変農醇なお酒です。9月末頃から発売致しますのでどうぞよろしくお願致します。



720ml 3000円

(ラベルは専用ラベルの黒色です。販売開始は9月25日を予定)

期間限定酒発売致します

去年から発売の季節限定酒「ひやおろし」の吟醸生原酒と、「穂の香」の純米大吟醸の無濾過生原酒です。どちらも原酒生酒です。本生にこだわる神泉だから出来るこの味。「ひやおろし」は辛口で、「穂の香」はやや甘口です。原酒ですので暑い日には、うんと冷やしてロックで飲むと最高です。



720ml 1200円



720ml 2400円

※限定酒ですので、なくなり次第終了させていただきます。