



合資会社 東栄松商店 No.2

石川県小松市野田町丁35

TEL (0761)22-2301 FAX (0761)22-2300

E-mail:sinsen@p2242.nsk.ne.jp

フード・ビア開催

石川県の冬のイベント「フード・ビア金沢98」が二月一三日から一五日までの三日間、全県で開催されました。中でも食談会は金沢を中心に二十会場で行われ、小松市では当店と「まつ家」さんの二カ所でした。当店では二月十四日に元宝塚の榛名由梨さんが見られ、「宝塚と美食」とのテーマで参加者が四十九名に食談されました。本人はお酒が大好き、食べるのも大好きとのことで、当日に間に合わせた、しほりたての新酒と、郷土の田舎料理やぶりの切り出し等



榛名由梨さん



の御馳走を堪能され、すっかり神泉ファンになっていただきました。最後には「すみれの花」よその他に何曲かを歌われ、宝塚の世界に、参加者の方々を魅了され、大盛会で楽しい一日でした。

このフード・ビアの会場は毎年開催しております。今までに神田紅さん、ピーターバラカンさん、木田安彦さん、押坂忍さん、杉浦日向子さん、志茂田影樹さんと見られました。来年はどなたが来られるか、楽しみにしております。どうぞ、皆様来年度のフード・ビアには是非、御参加ください。

大吟醸蔵が出来ました。

酒造りには酵母をまず育てます。(酵母)酵母の性質で酒は個性が決まります。香りが強くできるものや、味が淡白なもの、濃いもの、酸が強いもの、弱いもの等、大半は酵母の働きによりものです。その酵母の働きを引き出すのは杜氏の仕事ですが、酵母も生物ですし、又、空中伝播もしますのでその環境もそれなりに対応が必要です。

大吟醸酒の酵母は県内の酒蔵は大体、醸造試験場の十四号酵母を使っています。当蔵も同様です。又、本醸造、吟醸酒、純米酒の酵母は蔵々によって違いますが、大体は七号酵母や九号酵母を使って仕込んでいる所が大半です。当蔵は九号酵母を使って仕込んでいます。

仕込みを一つの蔵で二つの酵母を使った場合は、酵母が混同する場合があります。そのため、個性化が難しいと考え、当店では今年の仕込みより、大吟醸酒専用の蔵を造って、温度管理がし易く、目配りがし易いようになりしました。

今年の経過は大変順調の様です。おいしい大吟醸酒を期待して下さい。

新酒初しほり

私共の蔵は、小規模の造りですので、一月はじめ、小寒の日より酒造りをはじめました。最初の仕込みは一月七日からはじめ、大寒の前夜、一月十六日から一月二十四日の間に大吟醸を仕込みました。幸い今年の寒の内は雪も舞う寒い日が続き酒造りには大変条件の良い日に恵まれました。

この大吟醸酒は三月の初旬から中旬にかけてしほり始めます。大吟醸酒の「あらばしり」は三月十日頃の出荷の予定をしております。

尚、最初に仕込んだ、極寒本仕込み「しほりたて たれくち」は二月十五日から出荷をはじめ、大変好評で喜んでおります。どうぞ御愛飲いただきます様願います。

あらばしり大吟醸



しほりたて たれくち



四月中旬一時〜五時までの予定 会費千円
神泉蔵まつり 開催

酒蔵には、今年の出来たての新酒の吟醸酒や純米酒等、いろいろのお酒の試飲をして下さい。奥座敷ではしほりたて新酒で、ささやかな肴も用意しております。某室では薄茶で、わび、さびの風情を感じられると思います。皆様方のお越しをお待ちしております。
尚、当店には駐車場はありませんので、車でのお越しは御遠慮下さい。