



合資会社 東栄松商店 No.3

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

神泉が金賞を頂きました

神泉が本年四月の金沢国税局鑑評会に金賞を頂きました。杜氏も当蔵に来て三年目、蔵の勝手もだんだんと判り、また本年は西蔵を大吟醸造り専用の酒蔵に改造したこともあり、お陰様で受賞出来たと思っております。今後も精進を重ねて、来年度も良い酒造りを目指します。

本生が大好評

神泉本生「吟醸生酒」の出荷がお陰様で好調です。本年の出荷は前年比（1月～6月）の125%と大きく増加となりました。
神泉「吟醸生」は、本生にこだわって、お酒が出来上がってすぐに水温貯蔵し（マイナス1度に設定）毎週瓶詰めを行っています。約一週間でお客様に届けられるため、寒仕込みの風味が、そのまま味わえるのが好評の要因と思えます。勿論皆様方のご声援があつてのことと心より感謝しております。今後共にご愛飲下さる様お願いいたします。



神泉の酒造りはこだわりで一杯です

石川の酒造りは、全国一の技術レベルの高さを誇ります。これはいろいろなデータを見ても判ります。

しかも極寒の酒造りという自然条件の良さと、古き伝統をかたくなに守る酒造りは、大量生産の大手メーカーとは酒質が異なるのは当然だと思えます。当社も小さいながら原料にこだわり、その上能登杜氏の伝承技術で酵母と云う生き物を大事に育て、丁寧な酒造りを目指しています。

神泉は昔ながらの伝統の酒造りに徹します。

* 1 精米歩合

全国平均 67.3%
石川平均 62.8%
神泉平均 56.4%

* 2 酒造好適米使用率

全国平均 18.5%
石川平均 52.4%
神泉平均 69.0%

* 3 特定名称酒割合 (大吟、吟醸、純米等)

全国平均 25.4%
石川平均 66.2%
神泉平均 70.1%



冷蔵タンクの前で店主と佐々木守さん

新発売 神泉純米酒

を発売します

酒の種類は吟醸酒、純米酒、本醸造酒、普通酒、と大きく四分類に分かれます。今後は純米酒の需要が多くなると考えて、この度、純米酒を発売することになりました。内容はちよつと辛口でアルコール度数は十五度、地元の酒米五百万石を全量使用しており60%に精米したすつきりした酒を目指して造りました。価格は1.8 詰め（二千四百円）、720M詰め（千二百円）の二種類といたしました。どうぞご愛飲下さいますようお願いいたします。



特別純米酒 720M詰め

- * 1 精米歩合とは、玄米をどれだけ磨いたか残りの部分を示す数字（精米歩合40%なら、100gの玄米を40gまで磨いたことを意味する。）である。精米歩合を低くすれば、酒質は向上するが、当然コスト高となる。
- * 2 酒造りと飯米に求められる性質は異なるので、適した米を酒造好適米という。山田錦・五百万石が代表的銘柄で、価格は高価である。
- * 3 特定名称酒とは、吟醸酒・純米酒・本醸造酒のことをいい、級別廃止以後は高級品の代名詞となっている。