酒蔵たより

神泉

No.4　1999.2
合資会社　東栄松商店

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

新酒の酒造りが始まりました。

正月三日より　当蔵の酒造りを初めました。期間は三月末までの、三ヵ月間です。

今年の造りは大吟醸酒が約30％で、吟醸酒40％、本醸酒30％の予定です。

今年は暖冬の様ですが、設備は整っておりますので、おいしいお酒が出来るように、杜氏さんもがんばって、仕込んでいます。

新酒は二月十六日より出荷出来る予定です。

蒸米のこしき

春の芽吹き

桂松庵の庭

桂松庵の苔庭には新芽が活発に生吹き、新緑の緑色は大変きれいです。毎年、当庭の苔は十二月から二月上旬にかけて寒い季節に新芽が出て、四月頃までは、苔が一番きれいな時期です。夕日の差し込む時刻は3㎝程のせん毛の様な花と、新緑の苔とが光に映えて実に美しい風情です。

近くに来られる時に、御一報いただき、御来店いただければと思っております。

神泉　酒まつり開催します。

平成11年3月14日に（午後1時から5時）酒まつりを致します。初めての企画ですので、皆様の期待に添えるかどうか不安ですが、神泉を造っている酒蔵の環境を知って頂くのが目的です。

酒蔵見学と簡単な肴と酒を用意しております。又、桂松庵での茶席もあります。参加御希望の方は当店に三月十日までに御連絡ください。会費は一人千五百円です。（当日いただきます。）

酒蔵の珍味　泡汁をどうぞ

酒蔵でしか味わえない泡汁を一杯いかがですか？

酒のもろみが醗酵している時は約80㎝程の高さまで泡を立てます。タンクから溢れないようにタンクの上に約1　程の継ぎ足した板や塩ビなどで高さを補助するのが泡傘です。

醗酵した泡が立ち上がり何日間のあと、醗酵が弱まると元のもろみの高さにもどります。その時に、泡傘やタンクのまわりに醗酵した「もろみ」の泡がべったりと付着します。それをヘラ等で集めて吸い物に入れたものが泡汁です。

泡傘のついたタンク

色は白色で、成分は溶けた米の糊精の様なものと酵母が主体で、コンデンスミルクを少し固めにした様なものです。

塩ブリや塩ザケの頭やヒレなどの粗（あら）をぶつ切りにして深鍋にたっぷりと張った水に入れ、中火で気長に煮出し、刻み油揚げなどを粗から十分ダシのでたところに、大根、こんにゃくを入れ、そこに泡の精を少し多めになるくらいに入れると、真白い雪鍋のようなものになります。

好みにより味噌や塩を入れ調味し、熱いうちに食べるのです。

上品なコク味が、口中に広がり、粕汁とは比べものにならないほど気品があり、鼻から新酒の芳香がただよい、もう七転八倒の感極まる味と云う人もいます。

酒まつりの日には、この泡汁を用意しております。

酒蔵開放

今年の三月の下旬（土曜日のみ）まで、酒蔵を開放致します。酒蔵では醗酵蔵での見学と、試飲酒を用意してありますので、御希望の方は御連絡下さい。（イベント等の開催日は入蔵できません。）

季節限定　しぼりたて新酒発売

毎年大変御好評をいただいております、しぼりたて新酒を2月16日より発売致します。どうぞ御愛飲頂きますようお願い致します。

しぼりたて新酒には、桶の上澄みをくみ出す澄酒が主流ですが、酵母の生きた活性にごり酒（近辺のみ可能）もあります。どうぞ御賞味くださいます様お願いします。

しぼりたて　たれくち1.8ℓ詰め二一四〇円、720㎖詰め九七〇円になります。