



No.5 1999.5
合資会社 東栄松商店

昨年に引き続き

金賞をいただきました。

本年三月二十五日、金沢国税局清酒鑑評会が行われ、神泉は昨年に引き続き金賞を受賞致しました。

これも日頃の皆様の御支援の賜ものと心よりお礼申し上げます。

今後は尚一層精進し、おいしい酒造りに励みますので、御愛顧をお願い致します。

「フードビア99」 を開催しました。

二月十三日に「フードビア金沢99の小松会場として、盛大に開催いたしました。六時より開宴でしたが、五時から酒蔵での試飲会、又茶室での薄茶席も用意し、五十名の方々が集り下さいました。

今年のゲストは超大物カールセル麻紀さんがお色気たっぷりの衣装で登場。茶目気なトークで最後まで楽しませていただき、また、参加者の方々は大満足と大変好評でした。



フードビアの会場を引き受けて八回目となりましたが、参加希望の方々が毎年多くなり、定員になりしだい締め切りとしておりますが、お断りの方々が多く、大変心苦しく思っております。

参加希望の方々は、早めに小松商工会議所に御申し込み下さい。

初企画

「神泉新酒まつり」 盛大に開催

三月十四日「神泉新酒まつり」を開催しました。酒蔵での試飲会、座敷では軽い肴で

一杯、茶席では速水流社中の方々の本格的な茶会を致しました。参加者は予約者六十名のところ、八十名の方々が参加、ボランティアの方々の御協力を得まして無事、盛会裡に終えました。

この新酒まつりは日頃、御愛顧いただいている方々やフードビア等のイベントに参加できなかった方々にも、当酒蔵に御来場いただき、当酒造場の環境を見て、古い伝統技能の、こだわりの酒造りに共鳴していただき、すこしでも多くの方々に、神泉の応援団をお願い致したいと云う主旨でございます。

今回の新酒まつりを土台にいろいろ勉強して、来年はもっと楽しいまつりにしたいと思っております。ぜひ御参加ください。



日本酒蔵蔵事記 春

「菖蒲酒」

「目には青葉」の爽やかな季節。五月五日の端午の節句に菖蒲湯とはご存じの通りですが、「菖蒲酒」はいかがでしょうか。燗をしたお酒の中に菖蒲の茎を浸して味わうもので、これを飲めば邪気払いになるといわれてきました。五月にふさわしい香りのいいお酒です。

オリジナルラベルは いかがですか。

当店では全商品を対象にオリジナルラベルを作成、添付するサービスを行っております。

白地のラベルにメッセージや名前を記入したりできます。十枚以上の場合には二色印刷でき、カラーもできます。

(料金別途 詳しくはお問い合わせ下さい。)

是非、引出物やプレゼントに御利用ください。

お渡しまで一週間程掛かりますので、余裕をもって注文下さいませお願いいたします。

本生酒 いよいよ本番！

好評の神泉の吟醸本生は今年も好評です。四月下旬より、冷温熟成した本年度新酒になりました。

コクと後味の残らない吟醸酒を、氷温貯蔵タンクより直接瓶詰めし、一度も加熱しない本当の生酒を是非、お召し上がりください。



神泉はリサイクルに 取り組んでおります。

神泉の酒容器は全てリサイクルを意図した商品構成です。
1.8 壇では勿論ですが、一合壇、300ML、720MLの四種類の壇で商品を詰めております。
1.8 壇は御承知の通りですが、大吟醸主力の720ML壇は緑色透明壇を使用しております。県内(県外も)の酒造メーカーは大吟醸の付加価値商品は全て黒色壇に充填が常識となっておりますが、当店はリサイクルするため洗壇時の中身の見えない壇は使用しない方針であります。

又、生酒用は一昨年末まではスリガラスの壇でしたが、やはりリサイクルするため透明壇に変更したのもそのためです。黒色の壇は高級感があるかもしれませんが、当店では環境問題が問われる現在を考えてあえてリサイクルにこだわって詰め口をしております。どうぞ、御理解と御協力を賜りますようお願い申し上げます。