

# 酒楽だより

No.18  
2009.1  
作成・発行  
橘倉酒造(株)  
酒楽チーム

あけまして  
おめでと  
うござい  
ます、  
ござい  
ました。  
昨年は格別のお引き立てを  
賜り、誠にありがとうございます  
本年もお客様に喜ばれる  
お店を目指し、社員一同  
頑張ります。  
橘倉酒造並びに「酒楽」を  
どうぞよろしくお願  
い  
申し上げます。



## — ちよと麴(こうじ)の話 —

年が明けて寒さが一層厳しくなり、今年もいよいよ最も手間ひまをかける吟醸酒の仕込みが始まります。

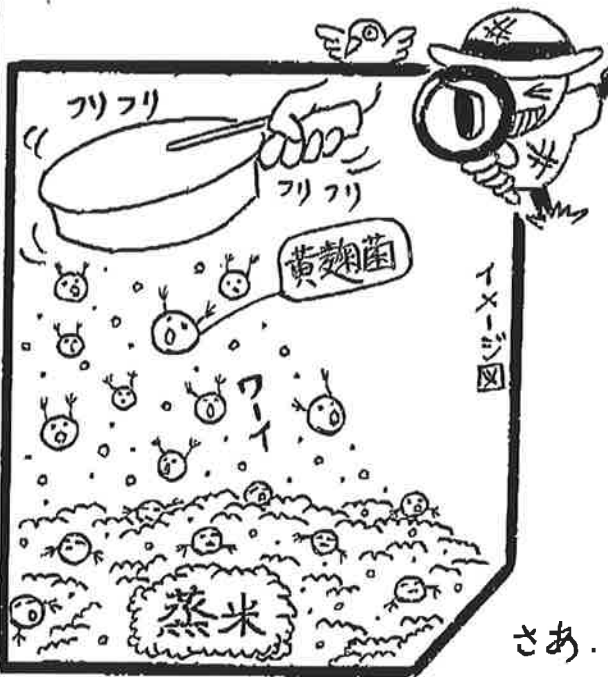
さて、酒造りには絶対に欠かせない微生物が2つあることをご存知ですか？  
一つは「麴菌」、もう一つは「酵母菌」です。日本酒の主な原料は「米」と「米麴(以下「麴」)」ですが、今回は麴菌を元に造る「麴」についてお伝えしたいと思います。(酵母菌は次回に)

日本酒の麴とは「黄麴菌」というカビの一種を蒸米の内部まで深く繁殖させたものを言います。酒に限らず、醤油、味噌、味淋、酢など、米を原料とした日本古来の調味料はすべてこの「麴」を必要としています。米を主食としてきた日本人にとっては本当に大きな役割を果たしている微生物といえましょう。

麴造りは「麴室(こうじむろ)」という麴専用の部屋で行い、常に菌の繁殖に適した室温(25~30℃)と湿度(60~75%)に保たれています。その室内で蒸米に菌をふりかけて、麴が完成するまでの約40~50時間、細かな品質管理と温度管理を行います。

麴の役割は、ひと言でいうと米(蒸米)を「糖化」させることです。日本酒の原料である米は、アルコール発酵に必要な糖分を持っていません。ですから、麴が自ら作る「酵素」の作用によって、米(蒸米)のデンプンを糖化させ、糖分を作り出します。その糖分を酵母菌が食べて栄養にして、アルコールに変えていきます。昔から造り酒屋では「一に麴、二に酴(酵母)、三に造り」といわれるくらい麴造りは重要であり、良い酒を醸すために、日々細心の注意を払っています。

さあ、今年の吟醸仕込み、気合を入れて臨みます！



# 1月のおすすめ

1月13日  
新発売

発泡性純米酒  
たまゆら

たまゆら



繊細で涼しげな泡と  
香りが立ちのぼる  
発泡性の純米酒です。  
甘酸っぱく爽やかで、  
ちょっぴり刺激的な  
味わいです。  
アルコール8%の  
やさしい日本酒!

300ml 735円

酒桌で  
試飲できます

数量・季節限定品

菊秀 純米吟醸  
槽取壺番

ふなどり りちはん

2009 新酒  
第2弾  
1月13日販売開始



極寒の寒仕込めの最盛期、  
蔵内に芳醇な香り漂う頃  
槽口から垂れる極上の  
純米吟醸をうすにごりのまま  
謹封しました。

1800ml 2,940円 500本限定

720ml 1,575円 1000本限定

シリアルナンバー入り

- 商品の表示価格はすべて税込です。
- 30ポイント貯まると500円の  
商品券として使えるポイントカード  
ぜひご利用下さい。



商品のご注文・お問い合わせは、  
橋倉酒造株式会社  
アンテナショップ 酒楽  
TEL 0267-82-0170  
営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00