

酒楽だより

No. 20
2009. 3
作成・発行
橋倉酒造(株)
酒楽チーム


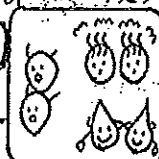
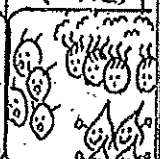


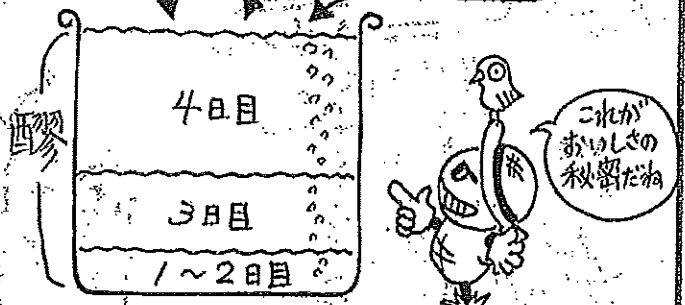
「ちょっと醗酵の話」

ようやく春の気配が感じられるこの時期、1月下旬から発酵を見守ってきた吟醸酒が順次搾りの頃合を迎えます。さて今回は、「発酵」という工程の「醗酵(もろみ)」についてお伝えしたいと思います。『日本酒の醗酵』とは、酵母菌を純粋培養した「酒母(しゅぼ)」(前号参照)に大量の蒸米、米麴、水を加えて、アルコール発酵させるものを言います。いわゆる“どぶろく”の状態の工程です。沢山のお酒を造る為には、大量の原料を使用しますが、それを一度に加えてしまえば、せっかく培養させた酵母菌の活動が弱まり、雑菌の繁殖によっておいしいお酒が出来上がりません。そこで、酵母菌の活動しやすい環境をつくりつつ、沢山の日本酒を造るために、古くから日本酒は、主に「三段仕込み」という方法で仕込みます。三段仕込みは、原料を加える作業を三回に分け、それを四日間かけて行う醸造法です。(図参照)

こうして仕込まれた醗酵は、毎日、朝夕の攪拌と品温確認を、そして、アルコールや酸がどれくらい出ているのか成分分析をしながら、約20~25日間ゆっくり発酵させます。そうすることによって絶妙な香りや味わいが生まれ、搾り上げが可能なた状態へと変化していくのです。

三段仕込み

日数	1日目	2日目	3日目	4日目
仕事の 名前	はつど 初添え	おど 踊り	ながそ 仲添え	とめそ 留添え
	酒母と 蒸米、米麴 水を加えます (一段)	この日は 酵母菌の 繁殖を うながす ため、原料 は入れません	「初添え」の 約2倍の 蒸米、米麴 水を加えます (二段)	「初添え」の 約4倍の 蒸米、米麴 水を加えます (三段)
		休み		



橋倉えとせとら... その2

橋倉に関する、今さら聞けない(?!?)そんなことは全然ないですが。)素朴な疑問にお答えしようという企画、2回目は、「銀柄の由来~菊秀&蔵」のご紹介です。

地元の皆様に親しまれている「本菊泉(ほんきくゐずみ)」は、昭和初期に中部日本主催の品評会で『首席優勝』の栄に浴しました。それを機にさらさら精進して良い酒を醸そうとの想いから、「本菊泉」の上級酒として『菊秀』を造り、級別のある時代には特級酒や1級酒を「菊秀」、2級酒を「本菊泉」として展開しました。昔は「菊秀」は贈答に、「本菊泉」はご自分で、という方が多かったです。また特に「菊秀」の中でも最高級の大吟醸酒を、大切なものをしまふ場所としての「蔵」と重ね合わせ、「菊秀 蔵」と称しております。『菊秀 蔵』は、世界一有名なソムリエのロバート・M・パーカー氏が推奨する『日本酒ベスト15』に選ばれたこともあります。特別な日のためのとっておきの1本にいかがですか?



3月のおすすめ

発泡性純米酒
たまゆら

お蔭様で大きな反響を
いただいております



たまゆら

繊細な泡立ちと
アルコール8%の
やさしい日本酒

300ml 735円

手造りあま酒

大好評!!

米麴100%
添加物不使用!!

とても
おいしいと
評判です。



橘倉のあま酒

安心
安全

800g 735円

430g 500円

マカロン

橘倉のお酒をクリームに
練り込んだ焼き菓子です。
外はサクサク、中はしっとり
ほんのりお酒の風味が
たまらないです。



1個
150円



きつらスイーツ
ホワイトデリーにじゅぽ

コンフィチュール

手造りあま酒を煮詰めて
造ったジャムです。
柔らかい甘みが
パンやクラッカーに
よく合います。



180g 850円



酒樂で商品お買い上げのお客様にポイント進呈または、
お楽しみ抽選 好評実施中!! ※くわしい内容は酒樂までお問い合わせ下さい

- 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
橘倉酒造株式会社
アンテナショップ 酒樂
TEL 0267-82-0170
営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00