

酒楽だより

No.21
2009.4
-作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム



— ちょっと上槽の話 ~ お酒搾り —

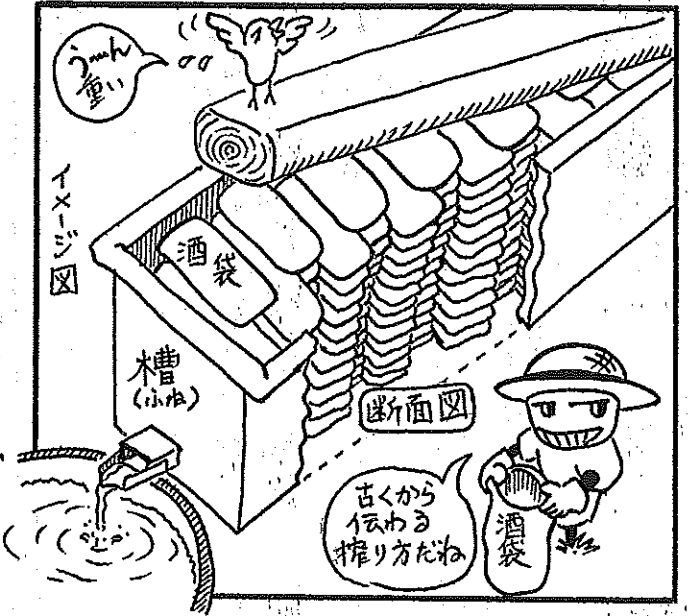
すっかり春の陽気になり、暖かくなった今日この頃、無事にお酒の仕込みが終わりを迎え、蔵がねむりにつく時期になりました。

さて今回は、「上槽(ひょうそう)」というお酒搾りの工程についてお伝えしたいと思っております。「上槽」とは、適度に発酵した酒麴(もろみ)(前号参照)を搾り、原酒となる液体部分と、酒粕となる固体部分に分離する工程のことを言います。搾ってすぐ瓶詰めしたものが「しぼりたて」と呼ばれるものになり、残った固体部分は、押し潰されて板の状態になり「板粕」となります。

現在では、ほとんどのお酒を機械で搾っており、味を落とさず効率良く

大量に搾ることができるのですが、稀少な吟醸酒はさらにおいしく仕上げるために伝統的な方法で行われます。それは、酒袋という5~10L入る袋に酒麴を入れ、槽(いね)と呼ばれる四角い容器の中に、何段も積み重ねていきます。そして、その上に徐々に重りをのせていき、圧力をかけて搾っていきます。機械では1日で行うところを2~3日かけて搾るこの方法によって、機械搾りよりもさらに良い酒質のお酒が出来上がります。

こうして搾られたお酒は夏越しさせ、秋まで大切に貯蔵し熟成させます。又、酒粕は夏野菜の採れる頃までねかせて、練り粕として出されるのです。



~ 橘倉えとせとら... その3 『そば焼酎 峠』 ~

昭和50(1975)年、橘倉に全く新しい製品が誕生しました。『そば焼酎 峠』です。昭和48年、九州宮崎にて日本で初めて「そば」を原料にした焼酎が開発され、その存在に刺激された佐久の蔵元3社が協力・研究し、「信州そば」というブランドイメージを味方に、個性豊かな焼酎を誕生させたのです。因みに「峠」命名の由来は、数多くの峠に囲まれた山国信州らしいところから、また字体は、橘倉を生家とし「峠」にまつわる著書も多い作家井出孫六氏の揮毫(きごう)によるものです。

米麹以外は一切そばを使用し、滋味深いそばの風味を最大限引き出すことを大切にして来た『そば焼酎 峠』は、時にその個性ゆえ驚かされたり敬遠されることもありましたが(笑)、幾度かの“焼酎ブーム”を経て焼酎が定着するに連れ、際立つ個性が逆に支持され全国の焼酎党から高い評価を頂いており、首都圏を始め本場九州へも出荷されるなど、今では橘倉の大切なブランドの一つです。



4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

300 ml 735円

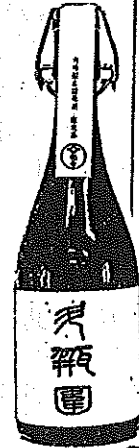
※酒楽で試飲できます

大吟醸生原酒

とびんがこい
斗瓶團

芳醇の極み

限定
400本



斗瓶團

橘倉酒造

特別価格!!

720ml. 木箱入り. 4,000円

品評会などに出品する
最高酒質の秘蔵酒です。

通常、商品になることは稀です!!

とっておき イベント情報



第3回

きつくら開蔵、遊蔵楽酒

開催日：5月17日(日)

入場無料 (小満祭と同日)

今年も元気に開催!!



第6回

良い食品博覧会

開催日：5/30(土). 5/31(日)

場所：清里、清泉寮

入場無料

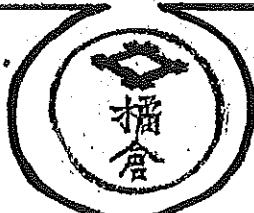
イベント多数開催!!

第2弾

酒楽で商品を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!

※好評につき第1弾は終了しました。内容が変わり第2弾スタート!
くわしい内容は酒楽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 酒楽
TEL 0267-82-0170
営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00