

酒楽だより

No.30
2010.1
作成・発行
桶倉酒造(株)
酒楽チーム



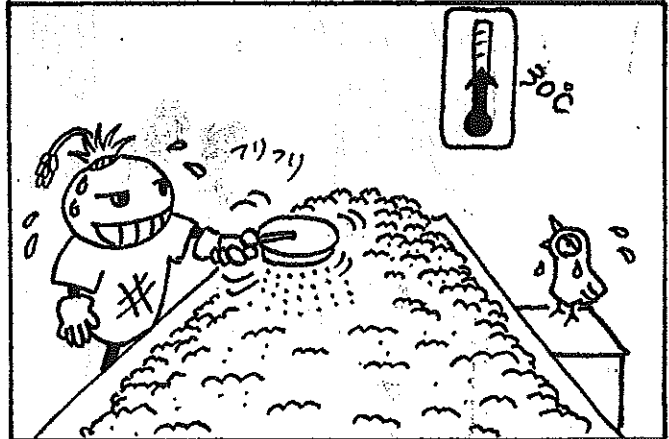
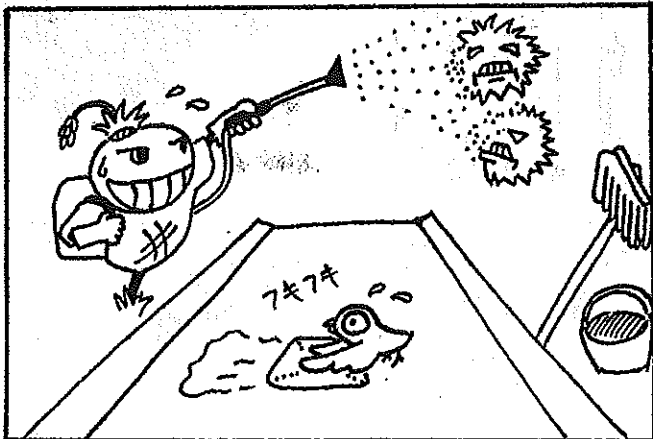
あけまして
おめでとう
ございます
昨年
は格別
のお引き立てを
賜り、誠にありがとうございます
ございました。
本年もお客様に喜ばれる
お店を目指し、社員一同
頑張ります。
桶倉酒造並びに「酒楽」を
どうぞよろしくお願
い
申し上げます。

— ちよっと麹室の話 —

年が明けて寒さが一層厳しくなってきました。そんな寒さの中でも、ひときり暑い部屋が蔵元にはあります。今回はそんな「麹室(こうじむろ)」の話をしたしたいと思います。

麹室は、麹造り専用の部屋で、常に麹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。人間にとっては夏の暑さと同じ環境で作業することになりとても大変です。この中で蒸米に麹菌を小りまき、丸2日間かけて米麹を完成させます。しかし、麹菌にとって繁殖しやすい環境であるということは、他の雑菌にとっても住みやすい場所であるといえます。蒸米に麹菌以外の雑菌が繁殖してしまえば、米麹にならないばかりか、酒の品質やその後の作業に大変な影響を与えます。そのため、室内の清掃や消毒を入念に行い、清潔を保ちます。そして、入室する際には必ず手を洗い、直接の雑菌汚染を防ぎます。

麹室には、一日に数回出入りがあり、そのたびに汗をかきます。室内と外気の温度差が30℃近くあるので、体調管理をしっかりと風邪菌等のウィルスに負けないよう、2010年の造りも頑張ります。



1月のおすすめ

新酒第2弾
1月12日
販売開始

完全限定品



菊秀 純米吟醸
小な どり いち ばん
槽取壺番

極寒の寒仕込みの最盛期
蔵内に芳醇な香り漂う頃
槽口から垂れる極上の
純米吟醸をうすにどりの
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

本菊泉華酒

琥珀色の美しい輝きと
しぼりたてならではの
華やかな香り。
無拵で素直な味わりの
新酒は、この季節限定の
お酒です。

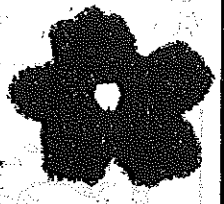
1800ml 2,415円

720ml 1,260円



大好評販売中
残り僅か!!

しぼりたての
お酒の華
咲きました。



- 商品の表示価格はすべて税込です。
- 未成年者の飲酒は法律で禁じられています。
- 橘倉ホームページ
<http://www.kitsukura.co.jp/>



橘倉酒造株式会社
アンテナショップ 酒楽
TEL 0267-82-0170
酒楽ホームページ
<http://www.shuraku.biz/>