

五橋蔵元だより

平成20年 秋号

酒井酒造株式会社
〒740-0027
山口県岩国市中津町一丁目1番31号
TEL (0827) 21-2177 FAX (0827) 21-5372
http://www.gokyo-sake.co.jp/
info@gokyo-sake.co.jp

左党垂涎の旨酒 〜円熟の旨みひやおろし〜

日本酒の楽しみ方のひとつは、季節折々の味わいを楽しむというところにあります。春先の新酒、夏の生酒、秋のひやおろし、そして冬の燗酒です。今回ご紹介したいのは、これから迎える秋の風物詩「ひやおろし」です。

秋を迎えると、酒屋さんの店頭には「ひやおろし」コーナーが設けられること、もしくはありません。しかし、悲しいかな、消費者のほとんどはこの「ひやおろし」が何たるかを存知らない「ひやおろし」と書いてあるだけでなんとなくおいしそうに思えてくるから不思議です。「メーカーがわざわざ書くくらいだから特別なお酒なんだろう」と深読みして下さっているのか



春先に搾られた清酒は、うす暗い貯蔵庫の中で熟成を重ねる

熟成や清酒の保存性を高める(殺菌効果)ことなどがその目的です。

しかし、秋風が吹き始め涼しさを感じる頃、つまりタンク内の酒の温度と外気温とが同じくらいになる秋口は、火入れを行わずに生詰りしても細菌による汚染の可能性が低いことが昔から経験的に分かっていたようです。この時期は「冷や」のまま貯蔵用の大桶から樽に「移(おろ)」して生詰りをしてきたのです。つまり、「冷や」のまま「移(おろ)」すから「ひやおろし」ともいえる、お酒なのです。

もちろん細菌学が発達した今では、四季を通じて生詰りすることは難しいことではあります。弊社でも一年を通じて一切の火入れを行わない本生酒の瓶詰も行っているわけですから、(それなりの対策は当然必要です)

最近では夏を越し、熟成が進んだものであれば瓶詰めの時に火入れをしても「ひやおろし」と称して出荷することが容認される向きもあるようですが、先に書いたように、「ひやおろし」のもともとの語源は二度目の火入れを行わず、「冷や」で「移(おろ)す」とあるわけですから、弊社では「ひやおろし」本来の形にならって、蔵出しの風味そのまま生詰りして出荷するように、フレッシュな味わ

いを持つものが注目される向きもあつたようですが、昨年頃からメディアでは熟成タイムの日本酒の記事が増えてきているようです。その注目も高くなっているように、この最近では春先の新酒の

平成二十年七月七日から九日にかけて「北海道洞爺湖サミット」が開催されたことはまだ記憶に新しいですが、実はこのサミットに弊社が少しだけ関わっていたということはあまり知られていません。

ご承知の通り、G8サミット(主要8ヶ国首脳会議)とは、日、米、英、仏、独、伊、加、露8か国の首脳及びEUの委員長が参加して毎年開催される首脳会議です。この北海道洞爺湖サミットを取材する国内外の報道関係者のために、ルソフ・リゾート(内)北海道関係者の作業スペース等を備えるプレス関連の総合施設「環境展示館を含むサミット情報発信に於ける要である「国際メディアセンター」が設置されました。

この国際メディアセンターの報道関係者向けの日本酒として、弊社の「五橋 純米吟醸 西都の雫」が採用されたのです。福田総理揮毫の「国酒」の文字をセンターに配したラベルを見ると、まさに国を代表する

製桶所、ウッドワーク(側縁へと運ばれたのです。真新しい桶が納品されたのは平成十九年八月三十一日。湯ごもりや慣らし仕込み等で樽の癖を調節しながら、本仕込みに入ったのが平成二十年三月四日。待ちに待った上槽は同年四月五日のこと。構

製桶所、ウッドワーク(側縁へと運ばれたのです。真新しい桶が納品されたのは平成十九年八月三十一日。湯ごもりや慣らし仕込み等で樽の癖を調節しながら、本仕込みに入ったのが平成二十年三月四日。待ちに待った上槽は同年四月五日のこと。構

G8 北海道洞爺湖サミットに 「五橋 純米吟醸 西都の雫」が採用!

日本酒。肝心の自身は、山口県のオリジナル酒米である「西都の雫」を五十五%まで磨き上げて醸した純米吟醸酒。控え目で上品な上立ち香の中に広がる、柔らかな口当たりとキレの良い喉越しが特徴のお酒です。山口県オリジナルの酒米で醸す、まさに「山口県の地酒」ともいえる商品が、サミットのような世界規模のイベントで供されたという事は誇らしくあり、非常に名誉なことでありま



純米吟醸
名米・米こうじ 55%
西部の雫 15度以上16度未満
74°Cアルコール分 300ml
容量 300ml
醸造年月 08年6月

木桶造り純米酒 十月七日数量限定発売

製桶所、ウッドワーク(側縁へと運ばれたのです。真新しい桶が納品されたのは平成十九年八月三十一日。湯ごもりや慣らし仕込み等で樽の癖を調節しながら、本仕込みに入ったのが平成二十年三月四日。待ちに待った上槽は同年四月五日のこと。構

製桶所、ウッドワーク(側縁へと運ばれたのです。真新しい桶が納品されたのは平成十九年八月三十一日。湯ごもりや慣らし仕込み等で樽の癖を調節しながら、本仕込みに入ったのが平成二十年三月四日。待ちに待った上槽は同年四月五日のこと。構



木桶造り純米酒
720ml 1,785円【税込】

これぞトラン村の真骨頂 「トランひやおろし」 9月9日発売開始

弊社が山田錦の契約栽培をして「トラン村」の名前の由来が「取らぬ狸の皮算用」にあることはすでにご紹介させていただきました。

「取らぬ狸の皮算用」とは言うまでもなく「手に入る前からあてにして、計算に入れること」です。名は体を表すといいますが、「トラン村」の名に恥じない商品をご紹介します。それが、この「トランひやおろし」です。

「規格外」という表現はマイナスイメージをもたらしてしまうかもしれませんが、三等米と規格外米は紙一重。酒質にそれほど大きな差が出るとは思いません。まずは変な先入観や思い込みを振り払って、一度お試しください。この商品はトラン村民と、五橋の熱い想いが溶け込んだ酒なのです。

価格改定のお知らせ
昨年来の世界的な原油高騰の影響により、ビール類も価格改定を免れず、弊社においても価格改定を免れず、紙類、ダンボール等はほぼすべての商品に波及してまいりました。これまでも弊社は、様々なコストアップを吸収し値上げをせず、このままに限り、弊社も相応の価格改定を余儀なくされておりますが、九月一日より価格改定をいたしました。どうぞご理解のほどよろしくお願い申し上げます。



トランひやおろし
720ml 1,050円【税込】