

いよいよ新酒の季節 今年度仕込みの「槽汲」続々お披露目中



蔵元の軒先に吊り下げられた杉玉。これは酒林（さかばやし）ともいわれ、新酒ができました、という合図です。お酒が好きな人にとっては、たまらない季節ですね。若桜の太田酒造場では昨年の十一月一日から仕込

まるごと 蔵便り④
べんてんむすめ

平成18年 新酒発表号
株式会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部
TEL 0858-82-0611
FAX 0858-82-0612

積み重ねられた酒袋から自然に垂れ落ちる「中汲み」部分。タンクに入れず蔵のなかで順次ビン詰めしたものです。常温で飲むと、あっさりきれいな味。新酒独特の旨味



1800ML 3,200円
720ML 1,600円

●純米 槽汲(ふなくみ)

味に個性があります。また、平成十六酒造年度のお酒もじっくり熟成されて味に深みを増しています。新酒の鮮度か、熟成酒のまるやかさか、この季節ならではの「選ぶ楽しさ」も味わえます。

みが、始まりました。今シーズンは、自家栽培の五百万石や糸白見産天日干し山田錦など、若桜産の酒米だけを使用した仕込みも五本あります。一月から二月にかけては、上槽(搾り)が忙しくなる時期。新酒が次々に誕生しています。同じ新酒でも、酒米の種類や精米歩合、そして搾りのどの段階のものかによって



もろみを入れた酒袋を酒槽に重ねていく



1800ML 3,200円
720ML 1,600円

●純米 槽汲あらばしり

酸味・渋味がしつかり味わえます。一般的には「新酒は冷で」といわれていますが、蔵元では「純米槽汲」をお燗で飲むとのこと。杜氏は「お燗するならば「割水燗」をすすめています。水の量は好みで結構ですが、お酒の割から二割が目安ですね」

今年から発売し、予想を上回る好評を得ているのが、この「純米槽汲あらばしり」です。酒袋から自然に垂れてきた最初の部分だけをビン詰めしたもの。「純米槽汲」よりももろみ成分が多く含まれ、白く濁

つています。フレッシュで飲みやすくジュシーな香りと飲み心地が特長です。まさにお米のジュースといっているでしょう。これまでの日本酒のイメージが変わるかもしれません。そのでき方からおわかりでしょうが、「あらばしり」は一回の仕込みでごく少量しか確保できません。今の時期ならではの味をお楽しみください。



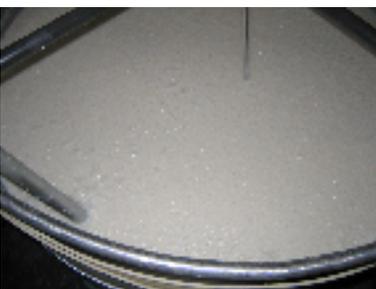
1800ML 1,800円

●純米 おり酒



酒袋から最初に垂れたのが「あらばしり」

新酒は搾ったあと一週間ほど寝かせて落着かせます。その時、下に沈殿した部分をビン詰めしたのが「純米おり酒」です。酒袋を使った酒槽搾りだからこぞできるお酒。爽やかな酸味ととろみのある飲み口はクセになります。お手頃価格もうれしいですね。



発酵中のもろみからは炭酸ガスの泡が



もろみをていねいに酒袋に入れていく

●純米 酒粕



純米酒粕 2500円
純米吟醸 3000円
純米大吟醸 3500円
(各3000グラム)

酒槽搾りの酒粕ならではの「ぼつり」とした重量感があり、みそ汁に入れてもふわっとすぐに溶けます。お湯にといて砂糖と塩で味つけすれば、甘酒のできあがり。その他、うどんやわさび漬けなど料理のパートナーが広がります。

日本酒ひとロメモ① 「こり酒」

白く濁ったお酒といえば、「こり酒」が代表的ですが、そのでき方はまた独特です。酒袋から最初に垂れてきた部分が「あらばしり」、新酒の沈殿したところが「おり酒」であるのに対し、「こり酒」は酒袋を使わず、もつと目の粗い袋やザルでもろみをして作ります。

もろみ成分が多いぶん、味が濃厚で新酒らしい渋味や苦味があります。お燗にすると素朴なお米の香りがひきたちます。太田酒造場の「純米」こり酒は三月中旬か下旬に発売予定。どうぞお楽しみに。

蔵元からひと言

「蔵便り」リニューアルしました。今からは、外から見た太田酒造場の様子をお知らせ出来たらと考えています。仕込みの方は後半に入り、二月二十七日に酒米の蒸作業を終了して、甑倒し(しきだおし)の予定となりました。あと一息です。ご意見、ご感想がありましたら、編集部までお願いいたします。



(OY)