

自然郷 蔵元通信 第 20 号

合名会社 大木代吉本店 蔵出直販部 大木洋子
福島県西白河郡矢吹町本町 9
TEL:0248-44-3161 FAX:0248-44-5151
定休日：火曜日

～酒蔵便り～ 大吟醸の仕込みの真っ最中です

一年中で一番寒さの厳しいこの時期に、毎年大吟醸の仕込みが行われます。今年の精白は 39%。つまり6割以上お米を削ります。この日の最高気温は-4℃。寒さが一層美味しいお酒を造るとも言われています。杜氏が一晚中つきっきりで管理し、造られる大吟醸酒。出来上がりをどうぞお楽しみに！



お米を蒸す湯気が立ち込めています

今期は大改修・本工事から始まり、9月に稲刈りを終え、打ち合わせや道具の準備と慌ただしい中で酒造りがスタートしました。新しい施設と設備になり、とても明るく作業がしやすい空間となり、社長はじめ蔵人全員がアイデアを出し合い、作業向上に努めることができました。

酒造りにも様々な工夫を凝らし、お蔭様で順調に仕込みが進んでいます。多くの方々のサポート・ご支援に心から感謝いたしております。 製造マネージャー 佐久間里江



ショップ情報！

「通販生活」の(株)カタログハウス 東京店(新宿)にて弊社商品が販売されています。
<http://www.cataloghouse.co.jp/>

(販売商品)

「架け橋」「ヨーグルト酒」「卵酒」

* カatalogハウスの店が移転になりましたが、新店舗の福島応援ショップコーナーにて販売しています。

イベント情報！

「福島地酒飲み比べおよび即売会 in 白河」
日時:平成 26 年 2 月 14 日(金)
PM6:00 開場 6:30 開始
場所:マイタウン白河1F フロアー
入場料:1.500 円
* 最寄りの白河小売酒販組合加盟店でお求めください。
主催:白河小売酒販組合 0248-22-0065
☆毎年盛況なイベントです！当蔵元も出店します。

雑誌掲載情報！

① 学研「aene」1 月 28 日発売号
特集～みんながキッチンで使っているもの大公開



福島

こんにちは
料理酒
大木代吉本店
旨みを凝縮した
秘伝の料理酒

鈴木真由美さん
神奈川(36歳)
新一くん(2歳)、
0歳の女の子のママ

米と米麹、酒粕で作った飲んでもおいしい料理酒。アミノ酸たっぷりでごはんはふっくら、焼き魚は臭みがとれてやわらかに。¥882(720ml) / 大木代吉本店

味が深く深みがあるので、使用量は通常の1/2くらいでいいのにお料理にコクが出ます。季節ごとに変わるラベルもカワイイですよ♡

②『BRUTUS』ブルークス /マガジンハウス発行
2 月 15 日発売予定！

☆お取り寄せ特集
「若手シェフのおすすめ調味料リスト」
渋谷のレストラン「アルル」「ウルラ」のシェフが『こんにちは料理酒』を紹介していただきます。

矢吹小学校
3 年生 32 名
社会科見学



大人になって早くお酒を飲んでみたい...

編集後記
節分が過ぎ、暦の上では「節を分け」春となりましたが、当地方の寒さはこれからが本番です。長い長い冬が終わり、やがて春が来た喜びとともに新芽をいただきます。命をいただくことは有難いことです。今年も山菜の時期が待ち遠しいです。
蔵出直販部 大木洋子

