

自然郷 蔵元通信 第 24 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（お盆と年末年始は休まず営業）

「ようこそ、いらっしゃいませ!」



平成 26 年 4 月～6 月は、福島 DC(ディスティーションキャンペーン)のプレオープン期間です。当蔵元にも県外から多くの方々がお越しになりました。

ご要望があれば、東日本大震災当時の様子・復興状況をスライドでお見せし、酒蔵をご案内させていただいています。また常時試飲・試食(粕漬)コーナーがございます。

来年がいよいよキャンペーン本番！皆様のお越しを社員一同お待ちしております！

(DC 関係者御一行様来町時に撮影)

【お知らせ】直販部店舗修復工事が間もなく始まります。裏に仮店舗を設置し営業いたします。ご不便をおかけし申し訳ございません。

～自杜田の田植えをしました！ 日々成長しています～



減農薬で栽培している酒造好適米の田んぼの管理も大事な仕事です。社員で早朝雑草取りをする等、皆で見守っております。

間もなく工事完了！ JR 駅近く「貯酒蔵」



内部基礎工事、建物の傾きの調整、屋根の吹き替えを終え、残りは壁の修復のみになりました。来月末には JR 矢吹駅ホームから、新しくなった貯酒蔵が姿を見せます。

酒蔵内に残るレールの跡
これは何でしょう???



かつて矢吹駅へと引き込み線のレールが繋がっており、トロッコで酒樽を運んでいました。いち早く全国的な流通網を整備していたようで、その名残があります。これを保存してほしいと多くの方からご意見をいただいています。

当蔵元の「自然郷梅酒」で作ってみました

～梅酒ゼリー～

- 材料 4～5 人分
- ゼラチン 5g
- 自然郷梅酒 100cc
- 水 200cc
- 砂糖 大さじ 2



●作り方
ゼラチンが溶けやすくなるように、大さじ3の水でふやかしておきます。水と砂糖を鍋に入れ、沸騰したらふやかしておいたゼラチンを入れよくかき混ぜます。その後かき混ぜながら梅酒を少しずつ加えます。器に流して冷蔵庫で冷やします。

自然郷
柚子酒ゼリー
も Good!

スタッフエプロンを リニューアルしました♪



今回も前回同様に、会津の榊丸正さんをお願いし、会津木綿の「八重」柄でエプロンを製作。装い新たに、スタッフ一同皆様のご来店をお待ちしています！

編集後記

6 月 3 日恒例のクラス会に 5 年ぶりに出席のため、ワクワクしながら車中の人に…。

緑映える三田キャンパスの銀杏の樹の下で再会。

親友の N さんが蔵元通信をクラスの仲間達に配布し、親身に案じていることに心から感謝。

年輪を重ねつつも、青春の想い出を垣間見る充実したひとときとなりました。

大木洋子

