

# 酒米経過

# 宮寒梅 近況報告

平成27年8月

皆様、こんにちは。ここ、大崎市古川も例のない位の猛暑日が連日続いております。気温も毎日35度前後まで上がっています。夏休み真っ只中で、各地で祭りイベントや花火大会が開催されておりました。地元古川のお祭りの8月2日〜4日に開催され多くのお祭り客で賑わいました。

さて、当蔵の酒米たちも、連日の暑さに負けず日々成長しております。今年例年以上に高温が続いているので、先日行われた農協の方の立ち合い調査で、例年より刈り取り時期が早くなるのではないかとご指導をいただきました。当蔵では、今年最も早く9月上旬から稲刈作業が始まりそうです。



イネに花が咲きました。例年よりも早い開花です。午前中を中心に咲き始めました。



穂が付き始めてきました。ここ数日間のうちにあっという間に成長です。この後、更に穂が膨らみ黄金色に色付き始めます。



当蔵周辺の様子。一面緑に囲まれています。

## 宮寒梅 純米吟醸45%ひやおろし / 宮寒梅 純米吟醸プレミアム「三米八旨」

### 季節限定発売のご案内



平成27年8月20日蔵元出荷開始



平成27年9月9日蔵元出荷開始

両商品とも、1,800mL/720mL

今年も、秋限定2種の清酒が発売されます。宮城県産 美山錦を使用した、「宮寒梅 純米吟醸45% ひやおろし」。理想の温度を厳しくキープし、越夏した円熟の宮寒梅。ほほえむようにやわらかな味わいとシャープな喉越しをお愉しみください。(左)  
もう一種が「宮寒梅 純米吟醸プレミアム 三米八旨」。全量自社栽培米を使用した一品、麴に「美山錦」、酒母に「ひより」、掛米に「愛国」を使用。自社田栽培の三種の米を丹念に掛け合わせ、そうして叶えた「八つの旨みが咲き乱れる酒」。かけ巡る彩り豊かな味わいをご堪能ください。(右)

## お盆期間休業のご案内

下記の期間につきまして、お盆休業とさせていただきます。ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

### 休業期間

平成27年8月13日(木)～  
平成27年8月16日(日)

連日暑い日々が続いておりますが、どうぞお身体ご自愛ください。今月もよろしくお願ひ申し上げます。



合名会社 寒梅酒造  
〒989-6216  
宮城県大崎市古川柏崎字境田15

KANBAI SHUZO  
15 AZASAKAIDA, KASHIWAZAKI, FURUKAWA, OSAKI-SHI,  
MIYAGI 989-6216 JAPAN

Tel 0229-26-2037  
Fax 0229-26-2263  
E-mail info@miyakanbai.com  
Url http://miyakanbai.com

Facebook facebook 宮寒梅 Twitter twitter 宮寒梅