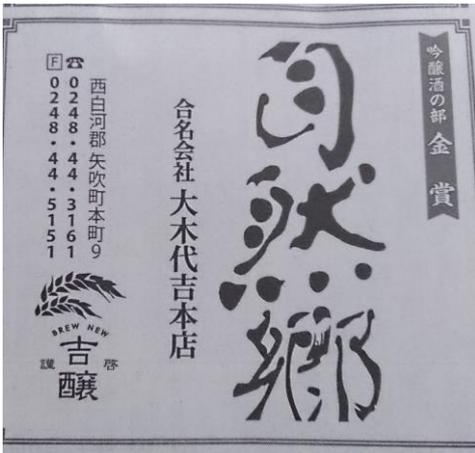


自然郷 蔵元通信 第 16 号

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

福島県酒造組合主催、秋季鑑評会において、 「吟醸酒」の部で金賞を受賞いたしました。

平成 25 年 10 月 10 日(木)福島民友掲載



福島県酒造組合は、先ごろ醸造技術の向上と高級清酒の開発を目的として秋季鑑評会を実施しました。去年 7 月から今年 6 月までに製造された清酒が対象となります。吟醸酒・純米酒・煌酵母の部で 148 点が出品された中、39 銘柄が受賞しました。当蔵元を代表する「自然郷」吟醸酒が去年に引き続き、栄誉ある金賞を受賞いたしました。

～受賞蔵の酒を楽しむタベ～

日時：平成 25 年 12 月 5 日(木)

場所：福島市 ホテル辰巳屋

*ぜひこの機会に「酒どころふくしま」を味わってみてください。

問い合わせ先：福島県酒造組合 TEL 024-573-2131

酒蔵の修復工事～現在の状況～

仕込み蔵、新醸造蔵、原料蔵とも今月末には完成予定です!



去年に引き続き今年も
**ミュージックセキュリティーズ社主催、
漆喰塗ボランティアの皆様、ご協力誠にありが
とうございました!**
9月14・15日の二日間にわたり、去年の残り半分の漆喰塗と、柿渋塗、タンクのペンキ塗りをさせていただきました。お蔭様で見違えるほどきれいになりました。心から感謝申し上げます。



こんにちは料理酒
スイーツレシピ

かぼちゃの茶巾絞り



スイートポテトを作る要領で蒸したかぼちゃをつぶして、グラニュー糖・バター・生クリーム(牛乳)とこんにちは料理酒を入れて混ぜ、ラップで茶巾絞りにしました。ホイップクリームをトッピングし少しおめかししました♪

編集後記

土手の薄(ススキ)がしっとりと穂を垂れ、風に揺れながら秋の風情を漂わせています。秋の夜長は日本酒を楽しむのに最適な季節ですね。当店では様々な種類の日本酒を取り揃えております。試飲もできますので、どうぞお気軽にご来店くださいませ。



大木洋子