

自然郷 蔵元通信 第 13 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）

『新醸造蔵』復旧工事 今月の様子



①

① 先月地鎮祭を済ませ、更地になった新醸造蔵建設予定地に、地中深く杭打ちがされました。（平成 25 年 6 月 9 日撮影）奥に残るのは、間もなく外壁が落とされ修復工事が始まる搾り作業蔵（今後は原料蔵）です。

② コンクリートの中に鉄筋を配置し、基礎の骨組みをつくっている様子。この配筋工事が終わると次に枠をつくり、そこへコンクリートを流し込んで基礎が作られます。（平成 25 年 6 月 24 日撮影）

新醸造蔵は、10月末に完成予定です。



②

搾り作業蔵(今後は原料蔵) 修復工事の様子



柱の基礎部分が痛んでいるので、その部分を切り、新たに入れ替える工事が行われます。（写真右側は入れ替える柱の基礎部分）その後、土間の配筋をしてコンクリートを流し込みます。

スタッフに質問! この時期お勧めのお酒は?



スタッフ野木

ジメジメしたこのムシ暑い時期に、お勧めしたいのが**柚子酒**です。お酒の甘さと柚子の酸味がほどよいバランス。砂糖不使用なので、食前又は食中でもお料理との相性はバッチリ！冷やしたグラスの口に、お塩をひとつまみのせて、キリッとスッキリ、ソルティードッグ！こんな飲み方もいかがでしょうか！



スタッフ錦織

これからの暑い時期にお勧めしたいのが、**自然郷さわやか生貯蔵酒**！300ml という最適少量と軽めの度数で、一日の終わりを締めくくるのにはもってこいのお酒です。おつまみには、焼きなすの生姜醤油和えや旬の野菜を蒸して、塩麹ダレをかけていただくのもいかがでしょうか。

編集後記

いよいよ梅雨に入り、ムシ暑い日がやってきました。お客様も冷やして飲みたいという方が増えてきました。酒器なども涼しそうなグラスなどいかがでしょうか・・・香りを楽しみながら飲まれる時は、ワイングラスなどもオススメです。香りが逃げにくい形をしています。（冷やしすぎると香りが立たなくなります。ご注意ください）

今月の
ほっこりスナップ
直販部店舗前にて



スタッフ野木



今月の手桶の花: スモークツリー

