

自然郷 蔵元通信 第 22 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（盆と年末年始は休まず営業）

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

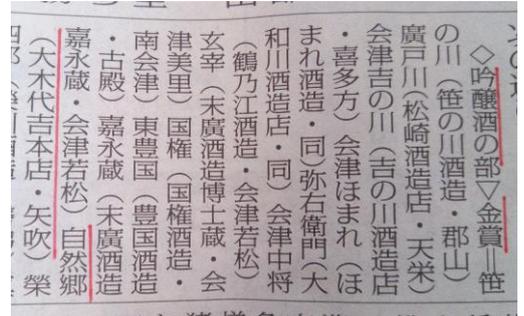


「自然郷大吟醸」

720ml ¥3.356(税込)

福島県酒造組合の県春季鑑評会が県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターで開かれました。昨秋から今年3月までに仕込んだ新酒が対象で、吟醸酒の部に92点、純米酒の部に58点、夢の香の部に11点がそれぞれ出品されました。仙台国税局鑑定官室の鑑定官ら13人が審査員を務め、味や香りなどをチェックしました。

* 福島県は、全国新酒鑑評会において毎年金賞受賞蔵数の首位争いをしています。蔵元の意欲と技術レベルは全国でもトップレベルで、他県からも注目されています。



平成 26 年 3 月 20 日(木)福島民報



味と香りをチェックする審査員

今季の酒造りが無事に終わりました



冬の間賑わっていた蔵が静かになり、今日もまたひとり「お世話になりました～」と蔵人(季節労働者)が帰っていきました。これから彼らは農繁期、田や畑に出て忙しくなります。これからタンク内の仕込まれたお酒は、しばし熟成の時を迎えます。静かにそしてゆっくり時を重ね美味しくなっていきます。

JR 矢吹駅近くの「貯酒蔵」の修復工事が始まりました



震災で被害を受けた貯酒蔵の修復工事が始まりました。外壁・屋根の修復の他、内部の基礎部分、壁を修復しています。6月末には完成予定です。

* 写真は JR 矢吹駅ホーム(東側)から撮影

酒粕クラッカー



冷蔵庫に残っている酒粕が美味しいスナックに酒粕は冷凍保存できます

- ◆材料(5人分)
- | | |
|---------------|---------|
| 薄力粉 | 100g |
| 酒粕 | 20g |
| 菜種油またはオリーブオイル | 大さじ2 |
| 塩 | 小さじ 1/2 |
| こんにちは料理酒 | 大さじ1 |
| 酢 | 小さじ2 |
- 焼き上がりはチーズのような風味に♪

- 薄力粉に、酒粕・油・塩を入れて指先を使ってぼろぼろ状にします。
 - 料理酒・酢を入れて練らずにまとめ、厚さ5mmに伸ばして切り分けます。
 - 180℃に予熱したオーブンで10分焼けば出来上がり！
- * 酒粕によって水分の量が違いますので調整してください
* 酸味がある酒粕の場合、お酢を入れなくてもOK！

編集後記

これからの季節、日本酒を冷やして飲まれる方にぜひお薦めしたいのがワイングラスです。口径が広いので香りを楽しむ日本酒に最適！

ぐい呑みでは味わえない旨さをグラスが教えてくれます。



当蔵元でも美味しいお酒をたくさん取り揃えております。ご注文・ご来店お待ちしております。

蔵出直販部 錦織

