

自然郷 蔵元通信 第 17 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

『新醸造蔵』・『仕込み蔵』が無事に完成し、今年度の酒造りが始まりました!



今年度 4 月から始まった大掛かりな工事がようやく一段落いたしました。お陰様をもちまして、先月末に「仕込み蔵」の修復工事と「新醸造蔵」の新築工事が完了いたしました。震災から 3 度目の冬を前に、今期は新しい蔵での仕込みとなりますが、社員一同気持ちを新たに心魂を傾け酒造りに励みたいと思っております。皆様のご支援のお蔭で無事に工事が完了できましたことをご報告致しますとともに、今後とも変わらぬご支援とお引き立ての程どうぞよろしくお願い申し上げます。* 来年は残りの蔵と直販部の修復が続きます。



～新醸造蔵での酒造り～
 お米を蒸かす蒸気が一面に立ちこめています。酒蔵の朝の始まりです。



安倍昭恵 (安倍首相夫人) さん出版本に「こんにちは料理酒」が紹介されました!



『安倍昭恵の日本のおいしいものを届けたい! 私がUZUを始めた理由』世界文化社より 2013.10.4 出版

昭恵さんが昨年 10 月に開いた居酒屋「UZU」(東京・内神田)のレシピを中心に、ご飯の炊き方や国産素材、調味料など食へのこだわりを紹介しています。調味料のページに当蔵元のこんにちは料理酒が掲載されています。



こんにちは料理酒
 スイーツレシピ

紅いもフディング

- 紅いも 400g
- 玉子 3 個
- 牛乳 100cc
- 生クリーム 200cc
- 砂糖 80g
- こんにちは料理酒 適宜
- ラム酒・シナモン お好みで
- *キャラメルソース用砂糖 80g

キャラメルソース用砂糖 80g に、水大さじ 2 を加え、キャラメルソースを作り、焼き型の底に流し冷やし固める。
 ジューサーにレンジで柔らかくした紅芋・玉子・牛乳・生クリーム・砂糖・こんにちは料理酒(ラム酒・シナモン)をすべて入れ回す。
 紅芋の形がなくなり滑らかになった生地を焼き型に流す。
 170℃のオーブンに水を張って 40~50 分蒸し焼きにする。
 *紅芋がなければ普通のさつまいもでも OK
 かぼちゃも美味しいです。写真右下かぼちゃフディング



編集後記

楽天イーグルス優勝日本一おめでとうございます! 普段テレビ観戦などしない私も、その日はテーブルの上にお酒とおつまみをおいて祈りながら応援し、そして涙しました。またひとつ東北が元気になった出来事でした。
 楽天バンザイ!
 東北バンザイ!
 蔵出直販部 野木

