

新 千代寿 便り

ちよこぶき

原点回帰で酒造りを見つめる



社長 大沼 寿洋

今年も十月末から酒造りが始まりました。新しい取組として新酒造好適米「雪女神」や復古米「豊国」の純米吟醸酒をはじめ純米酒の製造が多くを占めることとなった。地米だけの酒造りを進める当社としては純米酒の製造が増えることは歓迎であり、地米の良さを伝えられる酒にしていきたいと思う。今期はある助言で酒造りに関わる時間を多く取ることを決意した。振り返れば二十年前に酒類総合研究所の研修を終えて酒蔵に戻り、当時の角田杜氏のもと現場の一員として作業したことを思い出す。午前は仕込、午後は分解の仕事を手伝ってもらった。実際の酒造りは、理論とはやや異なっておりその風土を知っている現場の経験に基づき、数字で計算して出来る上がる簡単なものではないことを感じた。今期は社長として杜氏とともに良い酒を造ることはもちろんだが現場での体感を伝えることも大事にしたい。



11月初旬 蔵前朝礼にて社長と会長

話変わって昨今酒蔵ツーリズムやインバ

2017年12月
 通算第63号
 〒991-0032
 山形県寒河江市南町 2-1-16
 千代寿虎屋(株)
 TEL0237-86-6133
 FAX0237-86-9644
 info@chiyokotobuki.com
 www.chiyokotobuki.com

ウンドの言葉が多く聞かれる。先般、中国・台湾・タイのメディアの方が来社した。杜氏に理解してもらい仕込時間に合わせて現場を見ても良かった。質問も様々出て



答えに窮することもある。興奮しているような様子は万国共通である。写真も撮って各国で発信してくれるらしい。輸出の後押しになればと淡い期待を持ちつつ、日本酒全体の活性化にもつながればありがたい。

酒造り第一線 三十二回

酒造り始まる

杜氏 菅野正彦



十月の第二週、千代寿の蔵に今年の新米が入荷した。いよいよ酒造りのスタートだ。この時期は蔵人はまだ農作業があるため蔵入りはしておらず必然的に精米は私が担当する事になる。今年

は精米機の調子もよく順調ではあるが、仕事的には瓶詰前の濾過も製造担当なので、精米用のツナギの服と製造用作業服を一日に何度も着替えながらで煩わしいことこの

蒸し米の香りや弾力にびっくり！

上ない。十一月に入っても蔵人がまだ一人。洗米、麴作業、酒母の仕事も入ってくる。目が回る忙しさである。朝、鏡をみると苦虫を潰したような顔になっている。心を込めて造らなければならぬのに、これでは造ったお酒が苦くなってしまう。大きく深呼吸をして口角を指で押し上げ、無理やり笑みをつくる。忙しいとは心を七くすこと、とはよく言ったものだ。蔵人全員揃うのが待ち遠しい。



今年のお酒は昨年より給水がやや早く、酒母(しゅぼ)でも溶けるよう本仕込みが楽しみだ。きつと旨口の酒が出来る。千代寿の初しぼりが搾られるのは十二月初頭。「初槽の儀と感謝祭」を控え楽しみにしているお客様も多い。

とにかく心を込めて美味しい千代寿を醸したい。日々決意を新たにしている。

【イベント情報】

千代寿 感謝祭 十二月九日(土)

今年も新酒が出来て酒林を交換する時期になりました。神事「初槽の儀」と年一回の感謝祭を開催します。新酒・甘酒の振る舞いととも毎年好評の新酒の量り売りや酒蔵見学会も行います。

時間 午前八時十五分 初槽の儀

午前八時半～十一時 千代寿感謝祭

例年、前半は混雑しますので遅めに來ていただく方がゆっくり出来ます。詳しくはホームページ等をご覧ください。

【日本酒 新商品情報】 ※すべて税込です
 特別純米生原酒しぼりたて千代寿
 (十二月中旬から発売開始)



1.8L 2,365円
 720ml 1,285円

純米吟醸しぼりたて生酒 雪逍遙
 (平成三十年一月上旬から発売開始)



1.8L 2,859円
 720ml 1,431円

純米大吟醸 虎睡 千代寿(発売中)
 (専用カートン入り)



1.8L 4,860円
 720ml 2,268円

《御歳暮ギフト》720ml 2本セットなどご希望に沿って承っています。包装・のし紙等のご要望にもお応えいたします。

《予告》平成三十年立春朝搾り

平成三十年二月四日(日) 立春早朝

恒例となりました立春朝搾りが開催されます。立春の早朝に搾られたお酒を瓶詰、寒河江八幡宮ではらいを受けて出荷される縁起酒です。ご注文は弊社または県内の日本名門酒会加盟店か山形支部武田庄二商店 TEL023-631-6255 までお問い合わせください。

