

新 千代寿 便り

ちよこぶき

相乗効果が出ますように

社長 大沼 寿洋



今年の夏は暑かった。

いかに快適に仕事を考えるか、出かける予定がなければより簡素になりたくて見た目を気にしなくなる。あまり良い習慣ではないと自覚はしているが……

話変わって展示会では酒質とともにラベルなどにも話が及ぶ。『いいね』と褒めていただくこともあれば、ブランドデザインやデザインについて助言をいただくこともある。商品を選ぶにはブランドや見た目が先か、酒質が先かがしばしば話題になる。

一昨年から取り組んだ東北芸術工科大学との共創事業で新商品『粋晶』を開発した(日本酒情報参照)。新酒造好適米『雪女神』を使用した純米大吟醸に、学生達がラベルを数点デザインしてくれただから、普段の日本酒らしくないものを選んでブラッシュアップし、漸く発売にこぎつけた。



見た目は素敵な商品になったと思う。今年の高額の「ヤブタ式圧搾機」を新しく入れ替えて一層の酒質向上が期待される。これからの日本酒は見た目と中身の相乗効果が大事なことと常々考えている。(と、ご期待)

2019年11月
通算第67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

設備更新

新型圧搾機導入!

念願だった新型圧搾機が入りました。

旧型は昭和四十七年製でもう間もなく半世紀、大量生産時代に不具合が頻り出てきたが、酒質と作業性向上のため更新しました。



※色は当然(虎屋のタイガー)黄色です(笑)

令和時代の酒造りスタート



技術顧問 鈴木英彌
(元国税局鑑定官室長)

いよいよ令和元年の酒造りがスタート。

今年の県産米は、品質・収量ともに良好とのこと。千代寿虎屋では酒米耕作者と交流を密にし、地元米(県産米)だけを使用することにこだわりを持って醸造しているの、尚のこと期待が大きくなります。

酒米としてふさわしい主な性質は、次の4点です。①適当な大きさの心白(米粒中心に球形で白色の不透明部位)がある ②蒸米のさばけが良い(粘らない) ③麹菌が蒸米の内層部に繁殖する(ハゼ込みが良い) ④タンパク質が少ない(味がきれい)

私は、全国8ヶ所の国税局鑑定官室で勤務してきました。その経験から、今まで酒米と言え「山田錦」「雄町」に代表されるように、比較的温暖な西日本産かなと考えていました。しかし、近年、東北(山形)でも先の性質をクリアし優れた「酒造好適米」が開発育成されるようになりました。(工業技術センターと業界の努力に加えて、地球温暖化の影響もあるのかもしれない?)

千代寿虎屋で使用する代表的な酒米と銘柄は次のとおりです。

【豊国】…タンパク質が少なく、軽快でゆつくりと熟成する『山廃純米 寒河江の庄』

【出羽燦々】…口当たりが上品で、芳醇な味わいの酒質『純米吟醸原酒 虎屋』など



【美山錦】…長野県で開発され、山形県を始めた東北で盛んに栽培されている。米質は硬目で、緩やかに溶けて、すっきりとした味わいになる

『純米大吟醸 虎睡』



『純米吟醸 杜氏の蔵隠し』



【出羽の里】…心白が大きく溶けやすいが、柔らかな旨味が特徴

『特別純米酒 出羽の里』



【雪女神】…心白が小さいため、高精白(35〜40%)が可能で、純米大吟醸酒に適している。名前の如く口当たりと後味が優しい酒質になる。

『純米大吟醸 虎乃子 雪女神』



『純米大吟醸 粋晶40、粋晶50』

令和元年度も山形県産100%の個性ある『千代寿』をよろしくお願いたします。

余談*旭化成名誉フェロー吉野彰氏のノーベル化学賞受賞という嬉しいニュースがありました。奥さまの話では、お酒が大好きで、ビールは旭化成にかけてアサヒビール、弟子の岡直樹さんの話では、酒席では一番に「日本酒、日本酒」と云われるとのこと。

近年、海外でも日本酒の需要が伸びており、スウェーデンの授賞晩餐会でも、日本酒を沢山飲んで頂きたいものです。

受賞報告

全国燗酒コンテスト2019

プレミアム燗酒部門 金賞

純米吟醸原酒 虎屋



1.8L 3,038円
720ml 1,572円

お値打ち熱燗部門 金賞 本醸造



1.8L 2,145円

日が短くなり、冬の足音が聞こえてくる時期にひと肌を温めていかがでしょうか?