

新 千代寿 便り

ちよこづき

2020年5月
通算第68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

新型コロナウイルスに関して、ご苦勞を重ねている皆様にお見舞い申し上げます。弊社では感染予防対策を行いながら日本酒市場が縮小しないよう業務を進めております。

新しいスタイルの飲み方？



社長 大沼 寿洋

三十代半ばまでは仕事やJ.C運動のあと連日飲み歩き、続きすぎて母に小言を言われたことを思い出す。仕事もかねてと言いつつ二次会までは当たり前だった。

コロナウイルスの影響で、夜の予定は全くなくなり家での食事ばかりになった。飲食店ではテイクアウトがメインになり、家庭が主流になってきている。非常時ではあるがこういうきつかけで新しいスタイルが根付いていくのだろうか？我が家でも家計の許す範囲で定期的な購入をしていくことにした。今のところ魚介系、焼き鳥、和洋折衷オードブルを週一ペースに頼んでそれに合わせたお酒で妻と一献。この際だから酒器も選んで、陶芸作家の一点ものからお土産で買ってきたが一度も使っていないかった猪口、



いつもの晩酌と違う食卓で、おうち居酒屋、開店！酒肴の充実(?)でいつもよりお酒の量が増えていくのは致し方ないことか？！巷ではネット上での飲み会も立ち上がったというとのこと。そこまで手を出そうと思わないが、どんな感じかなと想像しつつ…。一昔前と違うネット全盛の時代、この騒動を境に、ネットで飲み会も当たり前になるかもしれない。その時に日本酒(千代寿)を選んでもらうにはどうするか？答えはこれから見つけていかねば：

酒造り期間の楽しみ



製造部長 杜氏 菅野 正彦

令和一BYの造りも三月十日に無事に皆造を迎えた。途中で蔵人一名が体調を崩したが大事に至らず安堵している。

今年の冬は記録的な暖冬で、ほぼ雪の無い中での酒造りとなり、何かが違うと感じながらの日々だった。暖冬の影響は？という質問をたびたび受けたが、そこは経験と設備で何とか乗り切れたと思う。

原料米に関しては、今年の山田錦は溶けないと杜氏仲間から情報が入るが、県産米しか使用しない弊社は全く関係なく、平年並みに米が溶けて特別な苦勞はしなかった。いつも良質な酒米を提供してくれる



大江酒米研究会や豊国耕作者の会の皆さんには頭の下がる思いだった。出来上がってろ過ぎた。出来上がった原酒は、時を置かず火入れ処理を行いそれぞれの品質に合った貯蔵温度で熟成させる。

秋上がりが楽しみである。さて半年間の酒造り期間、よくお世話になったのが会社の近くにある居酒屋『A』。イケメンのマスターと美人ママとの会話に癒され、絶品の壺とうふを食しながら辛口酒を嗜む至福のひとときは、日頃の疲れが吹き飛ばす瞬間である。またこのお客さんは気さくで会話が楽しめる。酒造り一筋の中でささやかな癒しになった。



麴作業も無くなり、皆造も近くなると納豆解禁！造りを終えた私の楽しみは晩酌と山形名物のひっぱりうどんである。(各々で納豆の漬けたれを作り、釜茹でのうどんを鍋から直接取って食べる郷土料理)千代寿辛口を楽しみながらサバ缶と納豆が絡んだ熱々のうどんをすすする。んー美味、たまらない！気が緩んでつい飲みすぎてしまったことも…。そんなこんなで今酒造りも無事終了することができたのだ。

終わりに全て自粛中ですが、今は未来に向かってエネルギーチャージ、笑顔チャージの時期と心に言い聞かせ、この難局を乗り切ろう。超エンターテイナーSさんを偲んで、だいじょうぶだあー

【日本酒商品情報】※すべて税込です

夏の生酒 豊国純米生原酒 千代寿



1.8L 3,025円
720ml 1,606円

♪値段も手ごろで家飲みにも♪

特別純米酒 出羽の里



1.8L 2,640円
720ml 1,320円

大辛口純米酒 大虎



1.8L 2,200円
720ml 1,100円

純米酒 千代寿



1.8L 2,200円

本醸造 千代寿(燗酒コンテスト金賞)



1.8L 2,145円

おいしい東北パッケージデザイン2019事業にて、商品エントリーした純米吟醸 豊国を使用したデザインがグランプリをいただきました。デザインは博報堂様に勤務している清水千春さん。斬新なデザインになっており、現在商品化に向けて協議を重ねています。



博報堂