



吟醸しか造らない蔵

手づくりでしか造らない蔵



■芋焼酎の取材がありました
 人気一の芋焼酎が、ふくしま農
 商工連携フアンド事業の助成対
 象に選ばれたこともあり、福島
 中央テレビで取り上げていただ
 くことになりました。FCTの
 中山アナウンサーが蔵見学に來
 て、芋焼酎の醪に興味津々でし
 た。



■焼酎の仕込みが順調です
 今年も初夏になり、5月から焼
 酎の仕込みがスタートしました。
 麦、蕎麦、芋が始まっています。
 麦は二本松東和地区の「春雷」、
 蕎麦は会津坂下産の「会津の香り」、
 芋は西会津産の「黄金千貫」です。
 東北の酒造りは、気温の低い冬は
 発酵温度の低い日本酒、春から夏
 の気温の温暖な時期に焼酎を造り
 ます。アルコール取得の高い焼
 酎は、ある程度高い温度での発酵
 が効率的なため、日本酒造

りが終わってから行うのが伝統的
 なのです。この後も焼酎の仕込
 みが続く、6月からは蒸留作業が
 スタートします。



■焼酎用の芋を作付け
 しました

西会津町で焼酎用の芋の作付け
 を、JAいいで青年部の皆さん
 を中心に行っていたきました。
 年々、作付け面積も増やしてい
 だいであります。品種も実験
 を繰り返しておりますが、今回
 も「黄金千貫」をメインの作付
 けで、全量人気酒造で芋焼酎に
 する計画です。



■燗酒コンテスト2010の
 審査会を行いました。

7月23日スローフードジャパンと
 酒文化研究所が主催する燗酒コンテ
 ストの審査会を行いました。今回は
 117社から184点の商品が出品
 され、すべての商品を47度にお燗
 し、速やかに審査するという方式で
 行われました。今年の審査員は、石
 川雄章さん(日本醸造協会副会長)、
 高橋利郎さん(日本酒造組合中央会理
 事、木村克己さん(ソムリエ・日本酒
 スタイリスト)、あおい有紀さん(き
 き酒師・フリーアナウンサー)、升本
 正さん(株) 升喜代表取締役社長
 、狩野卓也さん(株) 酒文化研究所
 代表、の6名の先生方です、暑い
 中(過酷な)審査ありがとうございました。
 審査はすべてブラインドで
 行い、上位点数の商品を再審査する
 といった手順で、クラス1希望小売
 価格720m1、1000円超・税
 別(1.8L)だけの場合2000円
 超)から39点、クラス2希望小売
 価格720m1、1000円以下・
 税別から26点の金賞を選出しまし
 た。人気一燗酒スペシヤルもクラス
 1で金賞に選出していただきました。

人気一 燗酒スペシヤル

燗酒に吟醸は向かないという常識が以前は
 ありました、しかし吟醸蔵の燗酒はもちろん
 吟醸、長期の熟成と燗酒にマッチングの良い
 酵母を使い、酒造りのプロが伝統の黄金比で
 ブレンドしました。45度前後のお燗にする
 ことにより、吟醸酒の持つ、広がり、奥深さ、
 複雑さが引き立ちます。



720m1 1365円(税込)



1800m1 2625円(税込)

