



ファイト!日本

http://www.izumibashi.com

2011年 夏号

蔵元 通信

安政4年創業 〒243-0435 神奈川県海老名市下今泉5丁目5番1号
泉橋酒造株式会社 E-mail info@izumibashi.com TEL046-231-1338 FAX046-233-1452



◎2011年度の酒米栽培がはじまりました

皆様のおかげさまで今年の米作りが始まりました。本年度も、酒米研究会との契約分と自社での栽培分を合わせて25ヘクタールほどの栽培面積となりました。栽培する品種は、「山田錦」「雄町」「亀の尾」「神力」等です。安全かつ安心できる栽培に取り組み、美味しいお酒を目指していきます。また、地元の農業の一端を担うべく一生懸命やっていますので、よろしくお願い申し上げます。

データ：泉橋酒造で使用する原料米は98%が地元産です。



◎夏の田んぼからのメッセージ

～夏向きの生酒のご紹介～



夏ヤゴ(青)
純米生原酒 山田錦
精米歩合(麴) 50% (掛) 65%
日本酒度+10 酸度1.8 アルコール18.7%
2,940円(1800ml) 1,470円(720ml)

いづみ橋の定番「山田錦」の生原酒です。フレッシュで芳醇な旨辛口は、夏野菜との相性が良いお酒です。冷酒はもちろん炭酸水(お酒6:炭酸水4)で割っても楽しめます。

夏ヤゴ 純米生原酒 ～軽快・爽快・超辛口～

いづみ橋では「酒造りは米作りから」のもと酒蔵の本来の姿として、酒米作りから取り組んでいます。かつてこの国を「秋津島 稲穂の国」と表現していました。秋津とはもちろん「赤トンボ」のことです。「赤トンボ」の子どもの「ヤゴ」は夏場の田んぼで育ちます。

夏のヤゴが健康的にすくすくと育つことができる環境作りがよい酒米の栽培環境となります。泉橋酒造は、そんな良い環境で育てた酒米で今年も収穫、醸造へと頑張っています。

夏ヤゴ(ピンク)
山廃造り雄町米 純米生原酒
精米歩合(麴) 50% (掛) 65%
日本酒度+12 酸度1.9
アルコール18.5%
3,600円(1800ml)
1,800円(720ml)

いづみ橋の社員が農薬を使用せず育てた雄町米を使用しています。味幅の広い山廃仕込みならではの旨みがお勧めです。昨年の夏は暑くて除草が本当に大変でした。社員の思い入れの強いお酒のひとつです。



夏ヤゴ にごり酒
630円(300ml)
やや辛口、軽快・爽快な味わいの夏向きの微発泡にごり酒。アルコール15%。
精米歩合(麴) 50% (掛) 80%

◎酒蔵の吟醸味噌を使った《夏の味噌汁》 冷や汁

暑い夏の日には頂く、南九州の家庭料理です。焼いた味噌の香ばしさと煎りゴマ、大葉の爽やかな香りが食欲をそそります。
《材料》キュウリ2本 大葉10枚 鯨の干物 大1枚 絹ごし豆腐1丁 煎り胡麻スプーン1
吟醸味噌80g(好みに加減する) 昆布とカツオの出汁 1200cc

- ①昆布とカツオの合わせ出しをとっておく。
- ②味噌をアルミホイルの上に広げ、オーブントースター(魚グリルでも可)で軽く焦げ目がつくまで焼く。
- ③鯨(あじ)の干物を焼いておく(カマスでも美味)。焼いたあとは、吟醸味噌、胡麻と一緒にすり鉢であたって細かくする。(熱いうちに手でほぐしても良い)。
- ④温めた出汁の中にもみほぐした豆腐一丁とすり鉢であたった③を入れる。
- ⑤④を常温まで冷まし、細かくスライスしたキュウリと大葉を入れ、さらに冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ひんやりとした汁をそのまま頂く。麦飯にかけても美味。

※『酒蔵の味噌本No.3』より



◎お酒とお味噌のギフトセットです

吟醸味噌と純米酒のギフトセットが出来ました。吟醸味噌は、酒米(山田錦)と県産の津久井在来大豆を使用している、他にはないお味噌です。特別な贈り物としてどうぞ。また、一緒に入れるお酒を変えることも出来ます(差額についてはお問い合わせ下さい)。塩分10%。単品での吟醸味噌の価格は、1,260円(1kg)、588円(400g)。



商品番号 M-1
3,600円

* 恵 純米吟醸720ml 1本
* 吟醸味噌400g 3個
オリジナルギフト
ボックス入り



商品番号 M-2
4,000円

* 吟醸味噌 1kg 3個入り
オリジナルギフト
ボックス入り



◎純米酒仕込みの梅酒はいかがですか

梅酒といちご酒の紹介です。いづみ橋では、すべてのリキュール商品も純米酒をベースに造っています。また、夏は炭酸系の飲み物が最も美味しい時期でもあります。ロックはもちろん、炭酸水で(リキュール6:炭酸水4)で割っても爽やか。夏にぴったりの味わい。



大吟醸×十郎梅
【山田十郎】
500ml 1,890円

《原材料》
純米大吟醸酒
曾我の梅
水砂糖

純米酒×十郎梅
【山田十郎】
1800ml 2,940円
500ml 1,890円

《原材料》
純米大吟醸酒
曾我の梅
水砂糖

純米酒×情熱の完熟いちご
【純情いちご】
1800ml 3,675円
500ml 1,575円

《原材料》
純米酒
海老名の苺
水砂糖
湯河原のレモン

※今年から県産レモンを加え、味わいすっきりと変わったいちご酒。炭酸水で割って下さい。





心を込めた夏の贈り物

故郷へのお土産にも是非ご利用ください

1800ml セット

SA-1

SA-2

SA-3

SA-4



特選 純米大吟醸
山麩 10,500円



純米大吟醸
5,250円



恵 (純米吟醸・純米原酒)
5,775円



神力 辛口純米酒
3,300円

SA-5

SA-6

SA-7



純米吟醸酒 (山田錦)
3,150円



彩 純米吟醸 生酒
3,150円

【要冷蔵】生酒



特別純米酒・純米梅酒
5,565円

720ml セット

SB-1

SB-2



えびなの里セット(純米大吟醸・純米吟醸) 5,250円



酒米3種(山田錦・雄町・神力) 5,059円

SB-3

SB-4

SB-5

SB-6

SB-7



えびなの里・えびな吟醸
3,990円



恵(純米吟醸・原酒)
3,150円



特撰 純米大吟醸
山麩 3,364円



梅酒/いちご酒セット
3,375円



純米吟醸生・梅酒
2,835円
梅酒のみ500ml詰

【山麩仕込み】

【要冷蔵】生酒

* 上記以外はお気軽にご相談下さい。上記商品はすべて税込み価格表示です。

* 酒友館は、日曜・祭日が定休日です。

* 泉橋酒造(株) 神奈川県海老名市下今泉5丁目5番1号 〒243-0435

TEL 046-231-1338 FAX 046-233-1452 E-mail: info@izumibashi.com

◎酒造りは米作りから ~苗作りから草取りまでのご紹介~

泉橋酒造では、ご存じのように酒米の栽培から醸造まで一貫して取り組んでおります。今回は、苗作りから田の草とりまでの様子を写真でご紹介いたします。お酒は人様のお口に入るものですので、出来る限り農薬の使用量を減らし、安全で安心できる酒米の栽培に努めております。



①一般的には農業で行われる種モミの消毒ですが、弊社ではその代わりに釜で沸かした60度のお湯で10分間消毒します。



②苗箱に種モミを巻き、5日程度で白い芽が出てきました。この苗箱を田んぼに広げ、大切に育てて行きます。



③育ってきた苗の様子。雨の日でしたが野生の鴨がつかいで気持ちよさそうに休んでいました。(6/7撮影)



◎東日本被災地へ「日本酒義援金プロジェクト」進行中。

震災後、日本中の人々が他人事ではなく何かしたい!そんな気持ちを持っていました。そして、計画停電や物流・交通の乱れなどもありました。そんな時、酒の仕事を通じて何か出来ないのか?という飲食店さんからの相談が、皆でプロジェクトを立ち上げる発端になりました。泉橋酒造も立ち上げの一端を担い、現在、事務局長を務めています。

具体的には、対象となる一升瓶のお酒(シールが張ってあります)が一本売れると、そのたびに義援金として500円が生みだされる仕組みです。この500円はひとりが負担するのではなく、蔵元、酒屋さん、居酒屋さん、お酒を呑む人、買う人などで少しずつ分担します。

「無理なくやる」、「みんなでやる」、「長くやる」。普段お酒が流通してゆく中で、単に商品が動くということではなく、そこには信頼感や同じ目的意識など築き上げた関係があります。私もあなたもみんなで協力して被災地支援をしましょうという業界上げての動きは、仕事で携わる我々だけではなく、多くのファンの賛同を得ることが出来ています。

6/29現在、酒蔵59蔵、酒販店289店、飲食店457店が現在参加しています。すでに集まった分は、日本酒造組合中央会と日本赤十字社へ800万円程送金しました。

被災された全ての方への配慮を欠くことなく、我々で無理なく出来ること、「呑むたびに、湧き出る元気を被災地へ」という気持ちで、ぜひ愛飲家の皆さんにもご協力頂きたいと思っております。

詳しくは、

<http://www.fightnippon-sake.net>



④田植え風景。育苗は5月のGW後から行い、田植えは6月に入ってから中旬までに行います。弊社の栽培面積は2.5ha、酒米研究会の契約分は25haほどになります。



⑤チェーン除草のための道具
⑥夏場の稲作で最も農家を悩ませ、農薬を必要とする除草作業において、薬を使用しない方法も行っています。1つは、写真の鎖(チェーン)を引っ張るチェーン除草法。草の小さな芽を潰して行きます。ただ1反(300坪)の田んぼを引っ張るのに最低でも約600mほど歩かなければなりません。ひと夏に1反当たり6~8回ほど歩きます。



⑦除草のもうひとつは、除草機を使用する方法です。一見機械が除草してくれるので楽そうですが、1反で歩く距離はチェーン除草の3倍ほど。楽な方法ではありません。しかし、美味しいお酒のために、頑張ります。

◎『亀の尾』が山麩モト仕込みに ~より綺麗な旨みを追求して~

今年より「茜あかね 亀の尾・純米酒」の仕込み方法をひと昔前の伝統的な山麩モト仕込みに変更致しました。この仕込み方法は、手間のかかる分自然の乳酸やお米由来のアミノ酸の味わいが更に楽しめる醸造方法です。希少価値の高い「亀の尾」というお米は、漫画『夏の酒』のモデルとして有名な米です。爽やかな旨辛口酒。

3,360円 (1800ml)

1,680円 (720ml)

