

井出醸造店です

さあ、純米酒を飲もう!!

冬がやってまいりました。寒さに身をかがめ、下を見ながら歩いていませんか。ガチガチの体を一杯の日本酒がほぐしてくれれます。

「隣は純米飲む人ぞ!」味覚の秋を過ぎ、これからの時期は、ちよつとだけ日本酒を主役にして下さいませんか!

「冬到来、隣は何を飲む人ぞ!」



当蔵の純米酒は、料理の脇役というよりは、酒の味を味わってもらいたい。という思いの日本酒です。吟醸系のフルーティーな香りというよりは、古より伝承されてきた日本酒本来の奥深い味わいと香りで、「んむーこれぞ日本」という感じでしようか。

半分だけ編み上がった帽子ってどこかしらね。

おる欄がおすすすめ!

- 品名 純米酒
- 容量 1.8L 価格 ¥2,500 (税込)
- 容量 720mL 価格 ¥1,244 (税込)
- 容量 180mL 価格 ¥330 (税込)



過去の新聞は、ホームページからご覧いただけます。

蔵では今!

いよいよ酒造りが 始まります。

いよいよ今季の酒造りが始まります。初沢杜氏と渡辺さんで、隅から隅までピカピカにしています。毎年書いている気がしますが「酒造りとは、洗いに始まり洗いに終わる」と申します。床から壁から何から何まで洗います。納得のいく造りをする為には納得のいく準備をしなくてはなりません。

16日には、岩手から蔵人さんが入蔵します。それまでは、蔵のみんなで頑張ります。



排気管の清掃



室の清掃

杜氏作/オリジナル長たわし

東京の山村様より「湯酒豆腐」教わりました



お試しあれ!

先日蔵見学にお越しいただいた山村様より、「湯豆腐にお酒をたくさん入れると、ふわふわになって味もおいしくなるんですよ。」と教えていただきました。試してみると、確かにふわふわ感が旨みも一層という感じになりました。

水対酒 = 約4:1
一回煮立たせてから昆布を入れ、もう煮立たせてはいけません。

ちょっと自慢していいですか!

燗酒の部 入賞

この度、当蔵[金印]が、平成22年酒類鑑評会 清酒燗審査部門において、入賞いたしました。この金印は、昔からの定番商品で、蔵の底辺となるお酒です。その酒が認められたということは、とてもうれしいです。これを励みに益々がんばります。



わたくし、名を「金印」と申します。

もちろん冷やもOK!

予約販売となります

蔵開きにご参加いただいた方ならわかるはず。そうそう、あの槽口のお酒です。



さあ、来月は今季最初の「朝しぼり」出荷があります。搾ったその日にお手元へ”をモットーにがんばります。搾りたての味と香りをお楽しみください。

ちょっと、お知らせ