

過去の新聞は、ホームページからご覧いただけます。

# 第二回富士北麓の秋と日本酒を楽しむ会の様子



10月19日、秋のイベントを行いました。朝方は雨が降りとても心配でしたが始まる頃にはお日様も顔をだし、無事に開催することができましたそして、なんとこの日は富士山初冠雪となったのです！秘蔵のお酒や〇×クイズは如何でしたか。手探りでイベントですが、皆様楽しんでいただけるよう来年も頑張りますので、ご参加お待ちしております。

# 井出醸造店です

甲斐の開運新聞

No. 44  
(2013. 11. 21)

## 蔵では今！ 蔵人、入蔵。本格始動！

10月25日、いよいよ今季の造りが始まりました。そして、11月7日に岩手から蔵人さんも到着し、本格始動です。11月に入ってもなかなか気温が下がらず、杜氏泣かせの日が続いていましたが、やっと気温もマイナスになり、心なしか杜氏の顔も柔らかいです。



蔵人さんの紹介です。左より、元気ハツラツ・ファイト一発！鈴木さん、相変わらず危険な香りの木村さん、仕込みの為にちよっただけ太った渡辺さん、ファンがいっぱい初沢杜氏さん、若手ホープの佐々木さん。以上、5人を中心に、井出醸造店、井出酒販の協力のもと、今季も皆様に喜んでいただけるよう、頑張っています。



## 富士山のひとりごと



今年化粧するのが遅くなって焦っちゃったけど、やっと、わたしって感じになったわね！

## お爛について

北風が突き刺さるこの時期、[今日は熱爛で一杯やりたいな〜。]てな気分になりませんか。日本酒は温度の違いを楽しめるアルコール飲料として世界でも珍しいお酒なのです。

- 爛酒の呼び方**
- 約55度以上 飛び切り爛
  - 約50度 あつ爛
  - 約45度 上爛
  - 約40度 ぬる爛
  - 約35度 人肌爛
  - 約30度 日向爛(ひなたかん)



このお手軽爛酒セットを数量限定で取り扱っています。その他、徳利やぐい呑みもごさいませ。お気軽にご来店ください。

四季のある日本です。その季節、料理に合った日本酒の飲み方をお楽しみください。