



甲斐の開運

富士山のひとりごと

2012. 11. 03

過去の新聞は、ホームページからご覧いただけます。



新道峠からの私、空中の城みたいになっちゃってるのよ！これもありね！



洗いに始まり、洗いに終わる。

「洗いに始まり、洗いに終わる」酒造りの根底にはこんな言葉があります。丁寧に隅々まで掃除をすること、それはもう造りが始まっているということなのです。



井出醸造店です

甲斐の開運新聞

No. 40²⁰¹²₁₁

蔵では今！

10月末から仕込みが始まりました。今年は例年より10日程早い開始です。朝から勢いよく蒸米の湯気が立ち上ります。まずは少量の酒米で「麴」を造り、「酒母」を造ります。岩手からの蔵人さんの到着まで3人で頑張ります！



酒造り、開始！

【クリスマス】
日本酒だって参加したい。だから私がやって来た！

私の名前は、..
【ドリーミー スノーマン(にごり酒)】
¥1,250

いい出来でした。地元酒米！



10月11日に地元酒米の審査会がありました。地元富士吉田、西桂の生産者の皆さんご苦労様でした。

この酒米「ひとごち」は、甲斐の開運の純米酒、吟醸酒になります。



平成二十三年酒造年度の3種類のお酒に、賞をいただきました。蔵人にとっては、皆様のお声と共に、大きな励みとなりました。

【大吟醸】 平成二十三年酒造年度 全国新酒鑑評会 入賞

【北麓】 平成二十三年酒造年度 南部杜氏鑑評会 優等賞

【本醸造】 平成二十三年酒造年度 東京国税局燗酒部門 優等賞

沢山で褒美をいただきました。