

# まるごと 夙便り べんてんむすめ



有限会社 太田酒造場

鳥取県八頭郡若桜町若桜 1223-2

電話/0858-82-0611

ファックス/0858-82-0612

ホームページ/http://www1.ocn.ne.jp/~bentenmu

Eメール/bentenmu@lime.ocn.ne.jp

～ 平成17年7月号 ～

## 米作り始まる

自家栽培での酒米作り、二年目が始まりました。五月十五日に五百万石、二十五日には山田錦の田植えを行いました。また、今年も糸白見でも山田錦の契約栽培をお願いしています。これから秋まで、田圃の見回りが忙しくなりそうです。

## 若桜の米の純米酒登場

自家栽培米の山田錦で仕込んだ純米酒の発売をいよいよ始めました。

### どんなお酒なのか？

この中で詳しくご紹介いたします。

### 御中元の季節です

「きゅうりなら漬」いよいよ発売開始です。昨年は販売開始したものの、あっとい間に売り切れてしまい「迷惑をおかけしました。だいこんなら漬と合わせ、御進物、セット等にご利用下さい。

## H16BY純米酒【自家栽培米／若桜町赤松産】、発売中です。

(H16BYとは、平成16酒造年度に醸造したお酒のことです。)

### ■H16BY 純米酒 山田錦精米歩合70%

自家栽培米／若桜町赤松産



1800ML 2,500円  
720ML 1,250円

昨年から田圃をお借りして酒米の自家栽培に取り組んでいます。品種は山田錦、酒米では代表的な品種です。地元若桜(赤松)で自家栽培したこのお米を使用して仕込んだ純米酒です。なので愛着もあり、とても可愛いく、そして自信をもってお奨めしたい商品です。

昨年の暮れ、このお酒の一部を『槽汲(ふなくみ)』として販売、とても好評でした。同じ仕込みのお酒を火入れ殺菌後、数ヶ月間熟成させたものです。香りは穏やかで柔らかく感じる程度。当然ながら熟成期間もまだ少ないので旨味の中にも酸味・渋味がきつちりあります。お燗すると純米らしい力強さを一層強く感じます。開封後、急いで飲む必要はありません。一ヶ月くらいかけじっくりと楽しんでいただければ、その度々に様々な顔が楽しめます。

### ■H16BY 純米吟醸酒

五百万石 精米歩合55%



1800ML 3,045円  
720ML 1,520円

一月に『槽汲』として販売した時点では、完熟メロンの美味しそうな香りと、甘酸っぱさが特徴的でした。そして約半年が経過。常温では口当たりがとても柔らかく、『槽汲』で感じたメロンの香りもわずかに残っていて、全体的に清楚なイメージです。お燗にすると「ギュー」と引き締まり、旨味の中に瑞々しさも感じます。この季節、小ぶりの鮎フライを頭からまるごとかぶりつき。あの「にがしい」の大人の味を純米吟醸の燗酒で楽しみましょう。

## 大変お待たせしました。『きゅうりなら漬』、発売開始いたしました。

### ■若桜きゅうり奈良漬

契約栽培により作られた、若桜町産きゅうりを酒粕に漬んだ『きゅうり奈良漬』です。

この商品、昨年の夏販売をしましたが、あっとい間に売り切れてしまい品切れ状態が続いていました。

プリプリとした食感と果肉に詰まった旨味が食を進めてくれます。とくに、暑さで食欲の落ちるこれからの季節にはおすすすめです。



150g 400円

### ■御中元おすすすめセット

上でご紹介した2種類のお酒と、大根・胡瓜2種類の奈良漬けを詰め合わせた、この夏おすすすめのセットです。



■セット価格 4,250円

■セット内容

純米酒 720ML 1本  
純米吟醸酒 720ML 1本  
大根奈良漬 150g 2箱  
胡瓜奈良漬 150g 1箱

### ■胡瓜の収穫が始まりました

六月二十五日、契約栽培畑・小林正様(香田)の胡瓜が今年初めて入荷しました。緑が濃く、艶があり、新鮮で美味しそうな胡瓜ばかり約六十本。昨年は雨、風でとても苦労されましたが幸先いいスタートです。早速水洗い、そして塩漬け作業にとりかかりました。

今年は、小林様の他に前田寿則様(糸白見)にも奈良漬用胡瓜の栽培をお願いしています。梅雨に入ったものの雨はほとんど降らず、毎日の水やりにも苦労されながらの栽培となっています。

好天と適度な雨に恵まれ、契約栽培畑の収穫が無事に終了することを祈るのみです。