

熟してのち世に出る

新酒から熟成酒へ、秋あがりを待とう



H21BYの仕込は前年と同じ十五本。今年から酒米が契約栽培を含め全て若桜町産となりました。そのほとんどが酒米生産者と酒米の品種ごとに仕込まれています。

基本的に辨天娘の純米酒は最低でもひと夏は越して、秋以降に味が落ち着いてから出荷されます。その時まで仕込蔵に隣接する二号蔵に名札を付けて寝かせられ、静かに出番を待っています。

若桜町にはその名の通り桜の木があちらこちらにあります。その桜が葉桜に変わる四月半ば、太田酒造場はH21BYの皆造を無事にむかえることができました。

まるごと 蔵便り® べんてんむすめ

平成22年
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部
TEL 0858-82-0611
FAX 0858-82-0612

辨天娘 純米酒	
H20BY 13番地 契約栽培山田錦100%	
原材料名 米・米麹	精米歩合 80%
日本酒度 +3	アルコール度数17.0%
内容量 1800ml	製造年月 22
酒米生産者 前田寿樹 (若桜町命白見)	
お願ひ、食中酒としてお楽しみ下さい。	
お召し上がり時 冷蔵(5℃) 常温(15℃)	

姫か力か、味くらべ
平成21年より当蔵で栽培を始めた鳥取県独自の酒米、鳥姫(とりひめ)と強力

(「うりき」)。丈が低く栽培しやすく改良された鳥姫、一方強力は丈が高く文字通り力強く育つてくれました。

しぼりたての「糟汲(ふなくみ)」の段階ではそれぞれ辨天娘らしい味わいがあり一安心。秋あがりをお楽しみに。

新米蔵人さん奮戦す

八頭中央森林組合様のご協力により、職員の大平誠さんに蔵人として冬の仕込期間に来ていただきました。馴染みのない酒造作業であるにもかかわらず、大平さんはたくましく杜氏を支えてくれました。酒は微生物の醸しで出来るものですが、そこに至るには「人」があつてこそ。今季も人のご縁に恵まれて感謝です。



作業中の大平さん

純米燗酒で春をめぐる

第三回春の純米燗酒の会が五月二三日に開かれ、県内外からお客様に越したいただきました。ゲストの皆様と心ばかりの手料理と共に純米燗を飲みながらお話できるのはとても有難い事です。



お料理のひとつ さばの熟れずし

今年も旬の食材や蕎麦等多くの地元の方に協力いただき、お陰様で無事に純米燗酒の会を終えることが出来ました。恒例のきき酒会、辨天娘杯の優勝は鳥取市からお越しの小谷様。おめでとうございます！

新デザインで気分一新

昨年の百周年記念手ぬぐいに引き続き前掛と法被を東京のダブルオーエイトさんにデザインしていただきました。とても可愛らしいアレンジで、皆さんに好評です。法被は非売品ですが、前掛けは直売を含め一部の酒販店さんにも扱っていただいています。気になる方はぜひお問い合わせください。



前掛のデザイン

純米三姉妹をよろしく

純米酒シリーズ五百万石・玉栄に山田錦が加わり、3種類となりました。初めての試みである山田錦の80%精米のお酒。若

桜町の糸白見で丁寧に天日干しされた酒米を使用しています。落ち着いた味わいに素材の良さが感じられ更なる熟成が楽しみです。

純米酒(山田錦)

80%精米
1800ML 2,600円
720ML 1,300円

純米酒(玉栄)

70%精米
1800ML 2,500円
720ML 1,250円

純米酒(五百万石)

70%精米
1800ML 2,500円
720ML 1,250円

ひし形のラベルを酒米ごとに色分けし、山田錦はえんじ色、玉栄はみどり色、五百万石はだいたい色になっています。

編集こぼれ話

酒造りのシーズンが終わり、暖かくなるとよくお邪魔するのが近所さんのお庭。いつ訪ねても庭や畑を手入れしておられて、バラをはじめ、小さなお花から木ものまで一つ一つ丁寧に植えられています。



爽やかな五月晴れの日に

「毎年大変だけど、雪が融けて春が来て、畑が出来る嬉しくて」と楽しそうなお夫婦。土いじりも酒造りも苦楽は同じようです。

蔵元から一言

先日鳥取県の青醸会の研修旅行で韓国ソウル市へ行きました。日本から輸入すると関税や酒税、消費税等で、最終的には3〜4倍の価格になるそうです！(泣) 2500円の日本酒を飲むとしたら約13万ウォン！改めて日本酒の国に生まれた有難さを実感しました。(飯流スター)



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

(注)・・・2010年時点のおおまかな計算です