2011.秋 第2号

蔵

岐阜県多治見市本町4-46
(有)玉木酒店
0572-22-0004
http://kakutomi.com

秋、秋、秋!!

秋を楽しんで書きます!!

先日、名古屋の居酒屋さん笹さんと一緒に八百津の蔵元やまださんの蔵見学へ行って来ました。八百津の町は「栗きんとん」の発祥の地ともされている場所で、町の和菓子やさんで栗菓子で栗きんとんを味わってきました。

その昔、この町は木曽川沿いにある事で、水路中心の時代に栄えた町です。木曽から切り出された木は木曽川を使って流され、八百津の町でいかだを組まれ名古屋まで運ばれたそうです。

今は、陸路鉄道が運搬手段となり、八百津町は陸の孤島となっておりますが、とうぶん町は趣のある町並みが残り、ほっとできるぼくも大好きな町です。

11月に八百津で農業祭が行われます。宇野酒造さんの祭りにあわせるように、タンク一本『祭酒』を仕込みます。秋を感じるために、八百津までドライブはいかが??

11月8日入荷 雪洞貯蔵緑吟醸

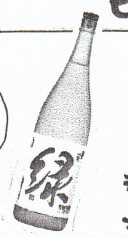
人気の季節酒シリーズ『雪洞貯蔵 緑』その第3章 緑吟醸が発売されます。

雪室グリーンファームには、純米吟醸緑の原酒と大吟醸の原酒が一緒にねむっています…

この緑吟のコンセプトは、『緑の余韻』

緑純米吟醸は、夏を超え少しづつ熟成が進み、味わいが増してきたぶん、あの初夏のフレッシュさがなくなってきます。来年も初夏の緑を…と思っていただくよう緑の余韻を引くよう香りある大吟と味わいふかくなった緑純米吟醸を合わせました。

熟成させた酒の柔らかさと軽やかな香りと味わいの調和の絶妙なバランスを持つ緑吟醸はボクに言わせりゃ…最高のいいとこどりの贅沢なお酒です。



1回目 16本入荷

1回目 60本入荷

1800ml 3,360円
720ml 1,680円

火の国熊本より 熱い想いの焼酎 今年も限定入荷

萬緑醸造元 松本酒造場

緑松秋蔵酒

単年蔵元600本出荷
当店30本入荷予定

11月中旬入荷予定 要予約

20年古酒の古伝緑松を更に樽により3年ねかし、樽から出したあと約8年甕でねかした焼酎原酒に萬緑の原酒1升をブレンドしたスゴイ焼酎…

伝統的な球磨焼酎の常圧蒸留酒の特長である独特の深い味わいに、樽貯蔵による風味が加わり、そこに新しい風・減圧蒸留の萬緑原酒が融り合います。松本さんは、この全てを調和させ損われないためにあえて原酒41度で出荷…。そこには美味しく飲んでいただきたいという、日頃の感謝とお礼の気持ちが込められております。こんなに手間がかかり細かなところまで考えられた焼酎は必見!!であります。

古今和洋の奏でる焼酎は年末の贈りものにピッタリであります。

20年+3年+8年+新しい風
=緑松秋蔵酒

720ml
3,500円

あと一ケ月で師走・12月です。年賀状の用意・カレンダーの手配・大掃除の用意と11月はあっという間に過ぎていきます。しっかりと準備をして12月をむかえたいものです。

玉木家の人々…。

◎季節はずれの…

上着を着ないと寒い日もあれば…Tシャツでも暑い日もあり…なんだか、そのせいか体調のすぐれない日もあり…

そんな昼さがり…店の中で、玉嫁陽子さんと話しをしていると、ボクの近くで飛ぶなにかが…ブーン。

それを目で追う玉嫁…。その目がボクを直視し止まる。そこで言う「蚊!!」

「どうしよう…叩いてもええ…??」と言いながら手を振りかぶり「ペチン!!」一応遠慮した分、獲物をとり逃す始末。そのまま笑い転げる玉嫁を尻目に、蚊は逃走…

ボクはその憎い蚊を追撃&「屁で撃沈!!」叩かれ損のボク…2人して大笑いをした秋の昼間の出来ごとでした。