



千代寿 だより

ちよことぶき

http://www.chiyokotobuki.com/
e-mail info@chiyokotobuki.com



第29号

平成17年正月
発行 千代寿 虎屋 株式会社
〒991-0032 山形県寒河江市南町2丁目1-6
TEL 0237-86-6133 FAX 0237-86-9644

新しい酒林と共に
新年のご挨拶を申し上げます。
社員一同「同僚部理念」
に基づく「良い食品」
づくりに努力致します。
本年もどうぞよろしくお願い致します。



初槽の儀

去る12月13日 恒例の
儀式が厳粛にとりおなわれました。



無事揚林を終えて皆ニコニコ

(写真提供=野末次男氏)

冬麗に
杉の林を
奉り
この新酒に
心ざぐらす

西

謹賀新年

西は酒壺の象形文字
酒蔵にとて縁起の
良い年です。

平成16年度初槽の儀
次 鑑

司会 須藤課長

一同礼	
一、開式の辞	部長 山田義紀
二、式辞	社長 大沼保義
三、お祝い	寒河江八幡宮宮司 (玉串奉呈 社長 専務 新作者 社)
四、掲林	酒林を下げ飾り
五、祝辞	
六、三本	
七、新酒乾杯	専
八、閉式の辞	部長 山
一同礼	



酒林製作は
虎屋蔵人伝承
の技

酒造り第一線



元気な醗
任氏 菅野正彦

おめでとうございませう。
今年の干支は酉、この酉とい
字は酒を入れる容器を表している
といわれています。したがって今
年は日本酒の年。焼酎に押され
ばなしの昨今、今年こそはとかが
入るのは当然の事かも知れませ
ん。
さて、当期の米はというと山形
の内陸は天候に恵まれましたが、
出穂してから高温が続き、美山錦
はやや腹白きみに心白が入った様
です。ですから精米での研米も多
く、浸漬では横に二本、三本と割
れ溝が出来て、目標の吸水値には
細心の注意が必要です。ただ、出
羽燦々や「豊国」などはほかの品
種は平年並みなので、とある
ところでは、
では造りはどうかというと、気
候が暖かく蔵の温度も0度を下回
る事がまず無く、酒母室に至っ
ては冬なのにクーラーを入れて、
室温を0度以下に下げている様な状
況です。生活する上で雪はあまり要
らないのですが、酒造りとなると
早く冬の使者が来たいものです。
蔵の温度が10度なので、醗は非常
に元気で、酒が暴れる、などと
言います。ここで注意が必要なのは
発酵のバランス。醗の前期に糖化
よりも発酵が急進して温度が急昇

商品情報コーナー

初ぼり千代寿
純米醸造生原酒
好評発売中!!

雪道逢
純米吟醸 ぼりたて生
一月十日発売予定

することを「インテグリティ」と言い健全
な発酵とは言えません。インテグ
は破砕込みの愚
い麹や硬い蒸米で
仕込んだ場合に起
きるので、充分破
精た麹やしっかりし
た蒸米を使うよう
に心がけています。
一方、品温が上がり過ぎるのは良
くないので、冷却装置で醗の温度
が10度を超えない様に発酵の手助
けをします。大吟醸の場合は12
を越えない様にし、発酵が緩やか
になっても品温も序々に落
ていきます。ちなみに「インテグ
」した酒は品質的にも良くなく、苦
味のある酒になる様です。
今、蔵の中は芳醇な香りに満ち
ています。心配した美山錦の粒米
も柔かくなってふくらみのある酒とな
りました。まだまだ始まる、たばか
りですが、良い米を正直に丁寧に
醸していく事が日本酒復興につな
がるものと信じて、蔵人一同全力で
頑張っています。
※ 麹がの苗糸がいて蒸米の中に入り、
白く濁るのを破砕は避けてください。

