

梅津酒造からのお知らせ

令和元年 8 月

―― 暑中お見舞い申し上げます

梅雨明けで夏洗いが始まりました

梅雨明けとともに“夏洗い”が始まりました。仕込みを終えた後の掃除で充分でなかったところや、梅雨時にカビが生えたところなどを掃除します。それと酒造期には出来ない修理などもこの時期に行います。今年は大きな修理、と言うほどでもありませんが、お酒を搾る器具“酒槽（さかふね）”の、油圧の搾り機の部品交換をしました。昭和37（1962）年製造。私が蔵に戻って35年以上大がかりな修理は行っていませんでした。半世紀以上経っても現役バリバリ。交換部品もメーカーにあります。部品を取り寄せ、社員と頑張って部品交換をしました。これでまた30年は持ちます（笑）。

暑さ本番が続きます。どうぞご健康でお過ごし下さい。

* 限定予約販売の 梅酒の“おり”について

「良熟梅酒 野花（のきょう）」は、梅果実を清酒に漬け込んだまま数年間熟成させます。完熟梅なので皮が破れて果肉が皮の外に出てしまいます。果肉分はタンクの下に“おり”として溜まります。（厳密に言うと果肉部分の他に、清酒から出たタンパク分などもいくらか含まれています。）トロリとした濃厚な“食感”のある美味しさです。ご注文は梅津酒造製品の取扱店さんにどうぞ。この度のご予約数量のみに限らせて頂きます。次回は約一年後のご案内になると思います。

□ 『良熟梅酒 野花』の“梅おり”

原材料 清酒（鳥取県産山田錦）、梅（野花梅）、甜菜糖（北海道）

アルコール分 11 度 （瓶によって“おり”の濃さにバラツキがあります）

鳥取県内希望小売価格 1 8 0 0 ml 4 5 0 0 円（税別）

5 0 0 ml 1 5 0 0 円（ ” ）

ご注文締切 8 月 2 0 日、 8 月下旬頃から発送。ご予約のみの数量に限らせて頂きます。また、発送は9月上旬にて終了させて頂きます。

ご注文は他の製品との詰め合わせでもけっこうです。

*お取り置きはお受け出来ませんので、どうぞご了承ください。



□ 新製品 『熟成 辛口 原酒』のご案内

原材料名 米、米麴

原材酒米 山田錦（中米：等外米の内の上等）、精米歩合80～82%、速醸酴

アルコール分19～21%、日本酒度+15～22度、酸度2～3度

鳥取県内希望小売価格 7 2 0 ml 1 2 0 0 円（税別）

1 8 0 ml 3 9 0 円（税別）

※ご案内

梅津酒造のHPに「製品一覧」を入れました。ページの下にリンクがあります。（PDF）

表示価格は全て鳥取県での庭先渡し価格です。鳥取県外では別途運賃等が掛かります。

酒販店以外のお客様は、日頃当蔵のお酒をお求め頂く酒販店へご注文下さい。

お問い合わせ 梅津酒造有限会社 鳥取県東伯郡北栄町大谷1350番地

電話 0858-37-2008 E-mail sake@umetsu-sake.jp

（このFaxはご縁を頂いた方に送らせて頂いております。ご不要の場合は、お手数ですが「不要」と書いてご返信ください。）

