

梅津酒造からのお知らせ

H31.3

清酒の仕込が終わり、醪（もろみ）の管理と上槽（搾り）が数本となりました。仕込む（米を蒸す）作業が終わったことを『甑倒（こしきだおし）』と言います。米を蒸す器具が甑で、これを使わなくなったということでこの名前が付いています。釜の上の甑を釜から取り外して片付けます。甑倒になると、麴を作ることもなくなるので仕事内容が変わり、醪の管理や搾ることと、搾ったお酒の火入れなどが始まります。それから冬の間手が付けられなかった、瓶詰めなども始まってきました。

さて「**策（ざる）**」のご案内です。今年の「策」は山田錦 60、80%、玉栄 60、80%の4種類です。今年も新酒の策は予約のみの販売とさせていただきます。「策」は“火入れ済”でお届けします。アルコール分 19～21度の予定です。酸度は3度前後になりそうです。なおH28、29の熟成した策の在庫がいくらかあります。そちらも合わせてご注文を承っております。

○ 生酏 ザル漉しにごり酒『梅津の生酏 策（ざる）』

発酵中の醪をザルにそっと入れると、ザルの下に目を抜けて濁ったお酒が出てきます。これをそのまま瓶詰め、火入れします。

① 山田錦 精米歩合60%

1800ml 3,800円（希望小売価格・税別）

720ml 1,900円

⇒ご予約締め切り 4月5日

出荷可能日の目安→4月中

② 山田錦 精米歩合80%

1800ml 3,100円（希望小売価格・税別）

720ml 1,550円

⇒ご予約締め切り 4月12日

出荷可能日の目安→4月中

③ 玉栄 精米歩合60%

1800ml 3,500円（希望小売価格・税別）

720ml 1,750円

⇒ご予約締め切り 4月5日

出荷可能日の目安→4月中

④ 玉栄 精米歩合80%

1800ml 2,700円（希望小売価格・税別）

720ml 1,350円

⇒ご予約締め切り 4月12日

出荷可能日の目安→4月中

山田錦：黒

玉栄：緑



60%

80%



酒販店様以外のお客様につきましては、日頃当蔵のお酒をお求め頂く酒販店様をご利用下さい。

お問い合わせ先 梅津酒造有限公司 鳥取県東伯郡北栄町大谷1350

電話 0858-37-2008 FAX 0858(37)2023 sake@umetsu-sake.jp

別途運賃等が掛かります。県外の酒販店様では運賃等を加算して販売させていただいております。

(このFax、メール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。)