

梅津酒造からのお知らせ H29.8

— 梅雨明けで夏洗いが始まりました —

*梅酒の漬け込みが終わりました。 今年梅が少なめで、農家さんをお願いした数量のギリギリ 2.5t を分けて頂くことが出来ました。品質はもちろん例年通りの良いものです。

*酒粕焼酎の仕込と蒸留を行っています。 酒粕の焼酎を仕込んでいます。酒粕の焼酎はよくある“粕取焼酎（かすとり）”とは少し違います。従来からよくある“粕取焼酎”は、酒粕に粳穀（もみがら）を混ぜて、蒸籠（せいろう）に入れて、下から蒸気を上げて取る、という方法によるものです。

梅津酒造の酒粕焼酎は、酒粕を水に溶き、もう一度発酵させて、蒸留器で取る、という方法です。ある意味個性的な粳穀の風味はありませんが、酒粕そのものの独特の風味が、そのまま焼酎に出て来ます。蒸留した直ぐは、かなり油分も多く、にごっていて独特の香りと味です。これを一冬、二冬と越す度に溶け込んでいる成分が外に出て来て、その分だけ味わいがクリアになってきます。

蒸留したばかりの、“超”が付くほどの強い風味も面白いですが、一年、二年と熟成したのもその変化に驚きます。

これについては、来月か再来月頃にはご案内出来ると思います。

*臨時、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。それが多い年と、少ない年とがあります。果肉分はタンクの下に“おり”として溜まります。例年はそれを搾って、果肉分を取り除きます。ところが昨年引き上げた梅酒はそれが大変多く、“おり”も沢山出ました。（厳密に言うと、“おり”は果肉部分の他に、清酒から出たタンパク分もいくらか含まれています。）

さてそれを今年も搾ろうかと予定しているのですが、これはこれで美味しいというか、トロリとした濃厚な“食感”のある美味しさでもあります。そこで一度だけ“通信”でご案内することにしました。ご興味のある方は、日頃お付き合いのある酒販店様等にお申し込みください。

□ 『良熟梅酒 野花』の“おり”

原材料 清酒（鳥取県産山田錦）、梅果実（野花梅）、甜菜糖（北海道）、アルコール分 12 度
鳥取県内希望小売価格 1800ml 4500円（税別）

数量限定：1800ml 200本（瓶によっては“おり”の濃さにバラツキがあります）

ご注文締切 8月21日（月） 8月末頃から発送。

ただし締め切り日前にお届けをご希望の方はお知らせ下さい。数がまとまれば瓶詰め、出荷します。

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。

お問い合わせは 梅津酒造有限会社 鳥取県東伯郡北栄町大谷1350

電話 0858-37-2008 FAX 0858(37)2023

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。）