

梅津酒造からのお知らせ H30.5

— 梅酒作りとお料理に最適な“清酒”のお知らせ —

この季節になると、この辺りから見える山「大山（だいせん）」の色が少しずつ変わります。雪が溶けて、下の方から山の肌が表れてくるとともに、遠くから見える色合いは、白いところが減って青いところが増えてきます。まさに新緑から深緑の季節を感じます。

長芋焼酎が出来つつあります。間もなく蒸留します。でもこれが出荷されるのは数年先になります。長芋焼酎の次は、酒粕焼酎の予定です。蜂蜜酒 Love Mead も順調に発酵しています。

「笹」が揃いました。ご注文頂いた方々への発送を順次しています。

○ 果実の酒用 日本酒『梅ちゃん』

原材料名 米、米麴 原料米 鳥取県産山田錦100%

アルコール分 20.0～20.9度

鳥取県内希望小売価格 1800ml 2592円（消費税8%込）

漬け方：「梅ちゃん」1.8L+梅果実1kg+氷砂糖500～800g

柔らかく美味しい梅酒が出来上がります。完熟梅がおすすめ。かりん酒やイチゴ酒などにも使えます。

“梅ちゃん”を料理にもお使いください。

「料理用だから、ちゃんとした清酒はもったいない。」とお考えの方、ちょっと待って下さい！

市販の料理酒の多くはアルコール添加、あるいは糖類、酸味料も添加、そして加水して量を増やしたものが多いです。そして塩を加えたものもあります。

ちょっと理屈っぽいですが、アルコール等を添加した場合と、添加しない場合を比べてみましょう。添加酒の場合、搾る直前にアルコールや調味液を加え、約2倍まで量を増やせます。そして搾った酒のアルコール分が仮に21.9%だとして、13%まで割水すると、更に1.5～1.6倍に量が増えます。つまり米、米麴が発酵して出来たエキスが、1/3近くにまで薄まる計算になります。

“梅ちゃん”は米と米麴をきちんと発酵させ、何も添加せず搾ったまま（原酒）です。100%米と米麴と水の発酵エキス。上の計算だと梅ちゃんの天然エキスの量は、多くの安価な料理用酒の約3倍ということになります。であれば、梅ちゃんを安価な料理酒の1/3使えば良い。

「飲んでみたら美味しかったので、飲んでます！」というお声も。もちろん飲んでも美味しいのは当たり前。きちんと清酒として造っているのですから。ただし、米と米麴のエキスをたっぷり引き出しているの、色が濃く、味わいが多く、個性的です。そしてアルコール度数も20度以上。美味しいですが、お酒に強くない方は少なめにどうぞ。

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さんへご注文下さい。

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

表示価格は全て鳥取県での庭先渡しの場合です。別途運賃等が掛かります。

（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。）

