

山の酒・大雪溪 蔵元便り 2011 霜月

いつも 山の酒・大雪溪 をご愛飲頂きまして誠にありがとうございます。

前号に引き続き、今後の 蔵元便り につきまして
メール配信ソフトを変更致しますので
再度のご登録、宜しくお願い致します。

<http://www.jizake.co.jp/present/index.php>

青空と雲の形に秋を感じつつ、食欲の秋を謳歌している大雪溪一同です。

二歳になった姪(雛ちゃん)に『恵梨ちゃん、だいしゅき(=大好き)』と言われ
にやつく最近の私。

じじばばと、雛ちゃんに だいしゅき と言われた、言われなくて争う姿は
まるで 叔母ばか。。。。

色々な言葉を理解し、意思疎通が出来るようになってくると一層可愛～い!!

お酒も子供を愛でるように育てる…と蔵人達は毎年申しますが、
お酒も ポコポコぱしゃぱしゃ

何々?寒い?? ご飯が少なくなってきた??

なーんて会話が出来るようになればもっと面白いだろうになあ。。。
なんて思ってしまう。

今日から蔵人一同勢揃い!!

職人集団が今期も誠心誠意、情熱を傾けて仕込みます!!

美味しいお酒となりますように…。が…こんな嬉しい年に一度しかない日に杜氏不在。
どこ行ったの～?!

杜氏は大吟醸山田錦が 関東信越国税局で優秀賞 を頂き、

現在、授賞式に出席しに埼玉へ。。。。

記念に ムロカ で保存していたお酒を本数限定ですがご用意しちゃうかも～?!

でもその前に確実に発売予定はこちら↓

<http://www.jizake.co.jp/items/limited-sake/>

気候が定まらないまま もう11月。

皆さま、お身体くれぐれもご自愛下さいませ～。

薄井

信州は紅葉が高い山から里に向かって降りてきています。

朝晩の冷え込みは厳しくなってきた、
こたつとストーブの準備も終わりました。

僕はもう美しい紅葉を山に見に行く余裕もなく、
忙しい仕込みに追われる毎日です。
酒母は次々と出来上がり、本日は2本目の仕込が終わりました。
新酒の出来上がる日は刻々と近づいています。
杉玉を作ったり、酒を搾る準備をしたりと大忙しです。

寒い信州ですが、麹菌を育てるための麹室は、
麹たちのために30℃前後に保たれいつもポカポカです。
そんな南国のような世界で働いていると、
約1ヶ月前に新婚旅行で行ったパラオを思い出します。

サンゴでできた白い砂浜。
美しい海に潜ると、沢山のサンゴや魚たち。
一緒に泳いだイルカなどに思いをめぐらしているとため息が出そうです。

頑張って酒造りをして、仕込が終わったらまた行きたいと考える日々。
そんな魅力的な世界でした。

蔵人 久保

北アルプスの山々もうっすらと雪化粧をし、
安曇野にも冷たい風が吹き降ろすようになってまいりました。
天気の良い日は真っ青な青空が朝から広がり、会社から見える有明山も秋色に変わり
とっても綺麗な景色となっています。
秋の空は高くて綺麗ですね。

皆さまの周りにも今年も色々な秋を感じる事が沢山ありましたでしょうか？
まだまだもう少し深まりつつある秋を
大雪渓を傍らに楽しんでみるのもいかがでしょうか？
<http://www.jizake.co.jp/items/2011/09/post-60.php>
今日から蔵もフル稼働でお酒造りが始まり
社員一同頑張ったいと思います。

売り場 浅川

前号に引き続き、今後の 蔵元便り につきまして
メール配信ソフトを変更致しますので
再度のご登録、宜しくお願い致します。
<http://www.jizake.co.jp/present/index.php>

大雪溪酒造(株) 蔵元一同 info@jizake.co.jp
URL: <http://www.jizake.co.jp> E-MAIL: jizake@jizake.co.jp
[TEL:0261-62-3125](tel:0261-62-3125) FAX:0261-62-2150
〒399-8602長野県北安曇郡池田町大字会染9642-2
