

## 〈一口メモ〉

### （古酒）

長期熟成酒は、飲んだ後の「**酔い覚めの良さ**」に特徴があります。大吟醸酒を低温熟成すると幅のある深い味わいのお酒になります。それは、熟成の期間にアルコール分子が水に包まれた状態になるため、味も香りもやわらかくなり、まろやかな味わいのお酒となります。大吟醸酒、吟醸酒の淡熟タイプは10度から15度位に冷やして生クリームチーズやグラタン、塩辛など旨みのあるお料理と一緒に召し上がってください。

いつもありがとうございます



今年は2月に降った大雪の影響が雪消えが遅れていました。雪の消えた後の外掃除が五月になっても終わりません。山菜も遅くなっていたようです。山の畑には枯れた杉っぱが落ちていました。杉の葉を「くまで」でかき集めていたら、なんとその下から地面を這う初めて見る草が生えていました。掘って見ると長い根っこが下に伸びていました…この駆除は大変です。このままにすればだめだと思いながら、雨が降っているからと理由をつけて作業中止です。気を取り直して下に降りて行ったら朴の木に花が咲き始めていました…6月1日の「縄文市」で鮭の蒸し焼きをするのですが、鮭を包むのに朴の木の大きい葉が必要です。こんなに高いところにある朴の木の葉を採ってくださる方に感謝です。

6月1日はお天気に恵まれますように！！

5月26日

## 〈酒蔵で5年間、 貯蔵した大吟醸〉

今年も大吟醸五年古酒が出来上がりました。精米歩合39%の大吟醸酒です。低温で熟成させることにより大吟醸酒特有の香りが増し、旨みとコクがでて深みのあるお酒に仕上がっています。

限定 1.81 192本  
720ml 216本

