



# まんさく通信

-mansaku news-

2015. 1. 1

※まんさく通信より転載

あけましておめでとうございます。

今年も雪との戦いになりそうです・・・



旧年中は色々とお世話になり有難うございました。本年も何卒宜しくお願い申し上げます。

昨年ノーベル賞受賞や自然災害等々明暗色々な出来事がありました。私たちの生活に直結した一大事はやはり消費税の引上げだったのではないのでしょうか。消費税の引上げや円安による物価上昇に家計の所得増加が追いついていない状況下、景気を優先し消費税の再引き上げを見直したことは適切な決断だったと思います。

しかし、問題はこれから。8%は容認できても10%は数値以上にハードルが高いことは明らかで、安倍政権には地方創生・行政改革・議員定数削減等々何よりも有言実行をお願いしたいものです。

さて、最近の日本酒業界はこれまでの努力の甲斐もあって、首都圏市場を中心に追い風に恵まれています。昨年は当歳も品切れを起こし、お客様にご迷惑をおかけし申し訳ありませんでした。今季は契約農家を増やし、増産致します。

今年もこだわりの限定品を多数発売

して参りますが、特に今年は商品毎のコンセプトをより明確かつライン化し、皆様私共の思いやこだわりがより伝わります様改善して行く方針です。

第一弾は発売開始7年目となり、今や「まんさくの花」の専売特許(?)になった「荒・中・貴」です。今年は美しいブランドラベルにリニューアル、酒質も搾りの違いが鮮明となるよう「香りよりも味」重視に変更しました。

今年の干支「羊」はどことなく安泰や平和のイメージですが、まんさくの花は「不易流行」を旨として今年も果敢にチャレンジして参ります。

皆様のご繁栄をお祈り申し上げますと共に、何卒「まんさくの花」に倍旧のご愛顧賜ります様お願い申し上げます。

(蔵元 佐藤謙治)

## 酒造り用語解説

荒ばしり…酒袋を積み重ね、もろみの重さで自然とお酒が搾られる最初の段階。酒袋の目がまだつまっておらず、薄くにごったお酒が出てくるのが特徴。

中ぐみ…圧を徐々にかけ、最も安定したお酒になる、まさに搾りの「どまんなか」

責めどり…ある程度お酒を搾り終えたら、薄くなった酒袋を一か所に積替え、圧をかけなおして搾る。

今月の一本

まんさくの花 純米吟醸生原酒  
プレミアムエディション 荒・中・貴



伝統の槽搾りで搾られるお酒は、搾り始めと搾り終わりで大きくその姿を変えます。通常それらは分けることなく一本の酒として発売されますが、このお酒はその違いを楽しむために、全て別々の瓶に詰め込んだ、唯一無比のお酒です。特に「責めどり」は市場に出回ることが極稀であり、刺激のある味わいは本来酒蔵でしか味わえないものです。全く同じお酒から産み出された、全く違う3つの味わいをお楽しみください。

まんさくの花 限定二年熟成 純米吟醸生詰原酒



●日の丸醸造 まんさくの花  
「限定酒」二年熟成 純米吟醸  
1.8L...3,348円



近日入荷

瓶による熟成は「まんさくの花」の代名詞。コストはかかりますが、空気に触れる面積が非常に小さく、上質な貯蔵が出来ます。

また、瓶貯蔵によって、「生詰」という火入れを一回に減らしたお酒にすることが出来るのも大きな特徴。やはりお酒へのダメージは最低限度に抑えたいものです。

このお酒のような「純米」「生詰」「原酒」は当社が最もこだわるスペックであり、これこそが最もお酒本来の味わいを愉しめる形なのではないかと思っています。

新酒で生原酒が美味しい季節ですが、あえて今月、二年間特別に寝かせた秘蔵のお酒を蔵出しします。ぜひお楽しみください。

まんさくの花 純米吟醸 プレミアムエディション 「荒」「中」「貴」発売

荒ばしり-arabashiri-

搾り始めはもろみの重みだけで搾られる。少し濁ったお酒は最も「フレッシュ」な味わい。

責めどり-semedori-

最終盤は積み替えて圧をかける。責め取りで取れる量は少なく、単独で発売されることは極稀。濃く力強い味わいが特徴。

搾りの時の違いが奏でる、日本酒のハーモニーをお楽しみいただくために「特別」に詠えました

各720ml...1,814円

中ぐみ-nakagumi-

搾りの「どまんなか」最も安定した綺麗で美しい味わいが愉しめる。

秋田美酒「まんさくの花」  
日の丸醸造株式会社