

いつもご愛顧いただき誠にありがとうございます。

この間まで、雪が降り寒いなあと思っていましたら、ぐんぐん気温も上がり、春一番も吹きました。これからが春本番。お花見にぴったりなお酒「有機純米天鷹 生酒」が発売されます。

是非、お試しください。

## 天鷹酒造最新ニュース:

- ・春のお酒出来ました。新発売「有機 純米 天鷹 生酒」
- ・1升瓶も仲間入りです。
- 「有機 純米 天鷹」詳しくは次頁をご覧ください。

有機純米酒情報 3月

有機酒好適米の準備は一年前から始まっています。

## 隅内俊光「旨い酒造りのために堆肥作りをしてるよ」



このところ蔵元での酒造をお知らせしてきましたが、圃場でも米作りを目指し「堆肥

作り」で忙しい日々。写真は篤農家隅内さんの秋の雑木林。キノコが見えますね。米の収穫が終わると、雑木林で木葉さらいが始まります。これらを圃場脇の堆肥場に運び入れ、年が明けると、米糠、大豆クズ、粃殻を入れ醗酵させ、熟成させて、堆肥を作ります。なんと、運び入れる木葉は2tトラック10台分にもなります。実はこの堆肥は

来年用。今年の方は去年の春に出来上がっています。

(下の写真)



まさに堆肥作りも1年がかり。実に頭が下がります。

## 天鷹酒造「初午祭」。松尾神に酒造り興隆を、お稲荷様に五穀豊穡、商売繁盛を祈願しました。



を集めてきました。この日関係者一同が集まり、お稲荷様に五穀豊穡と上売繁盛を祈願しました。



その後、蔵人が松尾神に酒造り興隆をお祈りしました。新しい年が順調であるようにと願いを込め、皆、何時になく神妙に祈りを捧げました。

天鷹酒造では、毎年、神主さんをお迎えし敷地内の神社にて「初午祭」をとり行っています。ご存知の通り、お稲荷様は商売繁盛、産業興隆、家内安全芸能上達等の守護神として信仰

さて、蔵内の各所もお祓いをします。中でも井戸は大切です。ふんだんに水が湧き出す井戸は、酒作りに欠かせません。神様に感謝です。



## 天鷹酒造株式会社

〒324-0411

栃木県大田原市蛭畑

2166

TEL:

0287-98-2107

FAX:

0287-98-2108

E-MAIL:

tentaka@tentaka.co.jp

●東京事務所

営業部 島袋

〒135-0062 東京都江東区

東雲 1-9-15-1004

090-9208-5539

03-3534-0495 (fax)

当社 Web サイト

URL:

[www.tentaka.co.jp](http://www.tentaka.co.jp)

## 「麴っていいにおい。」「酒蔵っておもしろいね。」



2月13日(土)大地を守る会会員さんが蔵見学にいらっしやいました。蔵人の仕事を体験する企画です。蔵に着くや否や、帽子と長靴に着替え、GO!まずは、蒸釜。蒸し上り、放冷機を通った酒米を大きな布で受け止め、麴室へ運びます。2人がかりの作業。「いいにおい、でも、重い」そんなお

声が聞こえました。



麴室では、運ばれた米を素早く広げ、温度を下げる作業。「手がきれいになるかも」期待を込めたお声がありました。



仕込み

作業。「櫂は重くて、とてもかき回せない」と言いながら、お顔はニコニコ。回りからはお酒のいい匂いが。蔵人と熱心に語らう会員も。



精米所見学の後、お楽しみ試飲会。有機清酒の飲み比べ、五百万石等の酒米試食。私共にとっても楽しい、あっという間に過ぎた1日でした。

## 編集後記

左の写真は大地を守る会蔵見学インフォメーションスペースでの模様です。参加した方々は大変熱心な方が多く、質問

も活発で、蔵元も杜氏もつい熱が入ってしまい、いろいろな方面に話が広がりました。いろいろな方へ、こんな風にお酒への理解を広げていきたい、そう願いました。

## 新発売です 弥生3月。お花見にぴったりなお酒「有機純米天鷹生酒」新発売。

### ●有機純米天鷹 生酒 (写真)

ついに新発売。有機純米天鷹「生酒」。フレッシュさを長く楽しんでいただける「生酒」です。有機酒好適米の明るいやさしさ、新鮮な味。お花見のお酒にぴったりです。是非、ご賞味ください。

●有機純米天鷹 1800ml 3,308円 (税込)

ご好評いただいている「有機純米酒」に1升瓶ができました。

### ●辛味もろみ (丸大豆しょうゆ使用)

好評辛味もろみに新しい仲間が増えました。



有機純米天鷹 生酒  
720ml 1,654円(税込)

オレンジラベルの辛味もろみ。原材料に丸大豆醤油を使っています。お味はより円やかに。でも、ピリ辛で旨い!! お試しください。

