

# 天鷹通信 tentaka news

有機醸造元 10月情報 天鷹酒造 代表取締役社長 尾崎宗範

「スパークリング」は日常飲める気軽でちょっといいお酒です。



残っているお酒は、瓶の中でも発酵を続けます。この様に瓶の中で発酵させたお酒が日本酒のスパークリングです。最近特に多く目にしますが、天鷹酒造では既に30-40年前に「酵母が生きたフレッシュな酒を造りたい」そんな気持ちから、「活性にごり酒」という名称で発売していました。しかし当時「生酒」など市場にはありません。吹き出し注意のご表示はしていましたが、瓶を振ったり、暖かい所に置いておいて、開栓したとたん天井まで酒が吹き出すというような事故が頻繁に起き、お詫びの連続となりました。数年で発売中止となりました。

スパークリング流行りですね。スーパーやコンビニの飲料水コーナーを見ると、〇〇スパークリングが沢山並んでいます。実は日本酒にもあるんです。本来搾ったばかりのお酒には、まだ酵母が生きています。通常は酵母の“ご飯”がありませんので、発酵はしませんが、にごり酒のように醗成分が

その後、1996年から始めた「米作り、酒造りの会 めだかの会」で、「面白い酒」を造りたいという会の提案を受け、1999年活性にごり酒を限定で造ってみたところ、大変よい仕上がりで、会員にも好評となりました。

一方天鷹では“日常に家庭料理で楽しむ、ちょっと良い酒”をコンセプトとして「辛口純米酒 瑞穂の郷」の販売を始めておりました。おかげさまで「瑞穂の郷」はおお客様の支持を得ることが出来、さらに「季節ごとの味わい」の冬バージョンとして「活性にごり酒」を発売することになりました。しかし、発売までには様々な問題がありました。「活性にごり酒」は瓶の中でも発酵を続けますので、アルコール度数が変化します。その為、表示したアルコール分の範囲内で発酵が止まるような加減の調整が問題でした。また、元々ガス入り酒のための瓶やキャップでないため瓶内のガスが抜けて“泡”がでなかったり、発酵が強すぎてキャップが膨らんでしまったり。それ以上に、根本的に1本1本が同じように発

酵していなければなりません。そのようなテストをへて2001年「瑞穂の郷 活性にごり酒」が発売となりました。その後「スパークリング」という言葉が世の中に頻繁に現れ始めます。2008年、天鷹は「活性にごり酒」を「スパークリング」というネーミングに変えリニューアル発売いたしました。流行もあり、現在では、多くのお客様に楽しんでいただけるようになっています。先頃開催された「お好み焼きと日本酒」の相性を探るテイスティング(主催=NPO法人ウイメンズ日本酒会、協力=オタワクス(株))では、21種類のお酒中、「豚まん」「シーフード」各お好み焼き、及び両部門でも堂々第1位になりました。いろいろなお料理を楽しんでいただけるスパークリング。是非、お試しください。

いつも天鷹をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

雨の多く、寒暖の差が激しい秋です。風邪をひいている方も多いようですが、お変わりございませんか。

天鷹通信26号をお届けします。本号はこれからの時期にぴったりの「スパークリング」の特集です。どんな変遷があったのか、ご覧ください。

天鷹酒造最新ニュース:

- ・「天鷹ひやおろし生詰原酒」おかげさまで好評です。1.8lは完売しました。ありがとうございます。
- ・新酒「一番仕込」発売です。

## 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

〒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)

## 蔵の仕事: 詰口(その4): 掃除



酒蔵の仕事の半分以上は掃除であるといっても過言ではありません。ひとつの作業が終わると使っ

た道具は全て洗浄され、殺菌され、片付けられます。清浄第一です。有機清酒を造っていればなおのこと。衛生環境を保つ手順が社内基準としてまとめられています。例えば、詰口充填室へ入室するための服装・洗浄規定、作業場や保管庫の時期に応じた清掃・洗浄規定などです。清掃のための使用機具や、その使い方も規定されています。すべて社員皆で勉強し、話し合い、その場、その時にふさわしい作業手順を定めました。何気なく行っていた作業を改めるためには、その行為の目的を「意識すること」が欠かせません。私たちは現在でも徹底して行動の意識化を進めており、今でも手順書の改善が行われています。“有機清酒”を造ることは意識改革に繋がり、その衛生規定は有機以外の製造現場の向上にも役立っています。

## スパークリングのご紹介とオーガニック EXPO 等のご案内

### ●辛口純米酒 スパークリング 生酒

前頁でご紹介したスパークリングは発泡のにごり酒。軽やかな香りと心地よい刺激、そしてすっきりとした飲み口です。お値段もお求めやすくなっています。五感で味わえる辛口酒、是非、体験してください。

720ml 1,050 円(税込)

300ml 477 円(税込)

天鷹酒造は本年もオーガニック EXPO に出店いたします。今年は地方銀行フードセレクションも同時開催され、こちらへも出店いたします。ご招待状を同封いたしました。お時間ございましたら、是非、ご来場ください。(詳細は同封ご招待状をご覧ください。)

### ●天鷹酒造小間番号

オーガニック EXPO = 4-10

地方銀行フードセレクション = O-14

# 天鷹

## 新酒 です

10月14日発売



### 季節限定品

秋一番に、社員全員で仕込みました。

「一番仕込 天鷹~First~」

営業、経理、総務、配送、荷造、製造等全ての天鷹社員が製品化に関わった手造りの酒です。

純米吟醸生原酒で、味のある力強い辛口酒。新酒の持つフレッシュな味と香りをお楽しみください。

### ●「一番仕込 天鷹~First~」

720ml 1,300 円(税込)

1.8l 2,600 円(税込)