

# 蔵元を訪ねて

## ～雪中梅 丸山酒造場～



2月9日上越市三和区の丸山酒造場さんへおじゃましました。さぞかし雪が多いだろうと警戒してでかけましたが、ここ数日のお天気のおかげで、道路も雪がなく快適なドライブでした。蔵は今、造りの真っ最中。(寒造りといって冬の寒さを利用し、冬季間だけ酒造りを行います。)丸山社長にご案内頂き、蔵の中へ…。それにしてもいつも綺麗にしておられますねえ。整然としていながら人の温もりも感じられる、何となく、ほっとするような不思議な空間です。



耳を澄ますとモロミのささやきが聞こえてきそうです。



麴の菌糸を蒸し米に繁殖させた麴米。写真でもお分かりでしょうが、とっても白～い！  
麴米を食べさせていただきました…。  
「手のひらいっぱいにとってどうぞ。」と丸山社長…それではお言葉にままして…もぐもぐ…う～んおいしい。  
噛むほどに柔らかな甘みが広がりました。

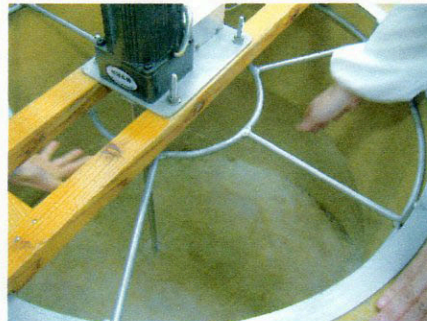


出品用の大吟醸もろみ

麴米



↑この部屋の下が↓このタンク室です。



只今、本醸造発酵中

発酵中のもろみの香りをきかせて頂きました。手をタンクの中に入れて自分の方へ香りを誘います。社長さんのまねをしますが、上手いきません。その様子を見て、丸山社長は「大きく手を広げて、もっと深く手をいれて…」とご指導下さいました。すると…猛烈な炭酸ガス！その発酵力の強さにびっくり…。

「この季節(冬季)は新酒に切り替わる前で、まろやかで一番おいしい。是非40度に温めてお召し上がり下さい。」と丸山社長。



販売中

組み  
合わせると  
→  
こうなります

雪中梅さん  
おすすめの酒燗器  
2,100円

丸山社長におすすめ頂いた酒燗器です。瞬間湯沸かし器の高温のお湯で十分温まります。



特別本醸造  
720ML 2,205円  
本醸造  
720ML 1,365円  
普通酒  
720ML 1,050円

【お問い合わせは】新潟県弥彦温泉

酒屋

やよい

電話 0256-94-5841  
(AM8:30~PM6:30)  
FAX 0256-94-5065  
(24時間受信可能)

HP <http://yayoi.sake-ten.jp>

未成年者へのお酒の販売は禁止されています。  
飲酒運転の撲滅にご協力をお願い致します。

(いずれも化粧箱付税込価格です)