

# 地元の酒蔵 青木酒造に行く



4月15日(月) 愛西市 青木酒造様 訪問  
 今回は当店スタッフと飲食店様1名で見学  
 山麓仕込み、生酛仕込み、速醸もありました。  
 愛知県の内では人間的な酒質です。



造りの話には、「完全発酵」がとんざりな造りなのか  
 皆様 今回の勉強でした。  
 青木のお酒はなぜ酸が高いの？  
 生のお酒を常温管理で大丈夫なの？  
 生のお酒が旨いのはなぜ？  
 ゆっくり丁寧に教えて頂きました。



(蔵内での試飲)  
 代表銘柄  
**米宗** (こめ) 酒

- 製造年数 (by) の違いのお酒 飲みくらへい
- 山麓、生酛、速醸の味の違い。
- お酒の温度。(温度帯によって 香りの変化が楽しめます)
- 夏酒の生のお酒も 自分的に好きでした。
- 香りはあまり無く 米の旨味、酸味が程良く  
 食中酒にはバッチリ合います。和食はもちろん  
 中華系、洋食系にも ワイルドな飲み方  
 にお酒です。

## 冷酒日和



高知の地酒  
 西子魚系 純米吟醸  
**たっくら**  
 使用米: 吟風(北朝)  
 日本酒度: +7  
 ドライな味わい。  
 1.8L: ¥3,000+税  
 720ml: ¥1,500+税



山梨の地酒  
 夏 純米吟醸  
**旦 (DAN)**  
 使用米: 山田錦  
 精米歩合: 55%  
 日本酒度: -1  
 旨味のある夏酒  
 1.8L: ¥3,241+税  
 720ml: ¥1,620+税



広島の地酒  
 夏の生酒  
**誠鏡** (まことかがみ)  
 純米走馬辛口  
 生原酒  
 使用米: 広島産米  
 精米歩合: 60%  
 日本酒度: +8  
 1.8L: ¥2,395+税  
 720ml: ¥1,300+税

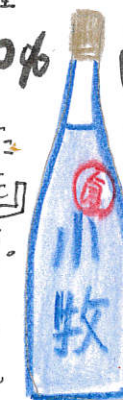
## 夏の焼酎



宮崎 串間の焼酎屋  
**松露赤** 白麹芋  
 赤芋らしい甘さ  
 20度でおかしかり  
 とした味わい...  
 ロック、木割り、  
 炭酸割がおすすめ  
 1.8L: ¥2,200+税  
 720ml: ¥1,100+税



宮崎 おひの焼酎屋  
**夏の潤平** 2019 70%  
 『史上、一番スッキリとした  
 味わいに仕上げました』  
 と書いてあります。20度です。  
 楽しんでください。  
 1.8L: ¥2,300+税  
 720ml: ¥1,150+税



鹿児島 さつき  
**夏の小牧** 25度  
 「ジョイホワイと  
 紅芋芋 2種類  
 芋焼酎をブレンド」  
 1.8L: ¥2,600+税  
 720ml: ¥1,300+税  
 300ml: ¥800+税  
 35度  
 \*ソダ割専用。

## ユニークな焼酎



11.5%  
**一尚 blended**  
 30度 **蔵師魂**  
 ネココラボ 焼酎  
**6月3日 蔵出し**  
 1.8L: ¥3,000+税



11.5%  
**蔵師魂 blended**  
 30度 **一尚**  
 ネココラボ 焼酎  
**6月3日 蔵出し**  
 1.8L: ¥3,000+税



**超にシ**  
**麦汁**  
 夏限定  
**麦焼酎**  
 25度  
 1.8L: ¥2,400  
 720ml: ¥1,200