

# 寒・造り (かんづくり)

# 子宝

女はまことおめでとくしげんます。

今年も楯の川酒造をまことお願ひします。

寒さが一段と深まる一月は日本酒の仕込みの本格シーズンです。寒の時期に酒造りをするのを寒造りといえます。寒造りのお酒は、低温で長い時間をかけて丁寧にじっくりと発酵させることで、すべからぬ酒質になります。

厳寒の中での造り作業は辛さをともないますが、美味しいお酒を醸すためには、厳寒の寒気はむしろ自然の恵みなのかもしれません。とこの寒造りのお酒を贅沢に使用した大吟醸梅酒をはじめ、吟醸粕から造った本格焼酎を使用した梅酒など、いずれも日本酒蔵元ならではの特長ある梅酒を紹介させていただきます。



厳寒の時期に、丁寧に小さな仕込みで造った楯野川の大吟醸をベースに、じっくりと南高梅を漬け込みました。



瓶にそのまま梅の果肉ごと詰め込み、なんと梅の果肉が3割～4割入っております。

楯の川酒造株式会社 | TEL 0234-52-2323  
〒999-6724 山形県酒田市山楯字清水田 27 番地 | FAX 0234-52-2324

✉ tatenokawa@amber.plala.or.jp

詳しい豆知識は <http://www.tatenokawa.jp>

こちらのワードで検索 ▶