



# 宮城・佐々木酒造店

三月十一日。東北地方に大きく悲しい爪痕を残した、あの東日本大震災から二年が経ちました。長くもありません、被災地の方々に、おはようございます。宮城県名取市にある「佐々木酒造店」さんも震災にて壊滅的な被害を受けました。

そのようなかでも一歩一歩、復興に向けて前に進んでもいい、復元す。その証として嬉しかったお紙と新酒です。心の込めたいお手紙と新酒です。浪の音 閑（ゆり）。



二〇一二年一月の蔵の師魂だよりでもご紹介いたしましたが、東日本大震災の深刻な被害により、お酒の製造がストップを三台お送りさせていただきます。

は、その後、八月に宮城を訪れた際は、あれから約二年。仮設酒蔵としてお酒を醸している佐々木酒造店さんより届いた新酒は造り手の特

別紙には、後の惨状に、呆然と佇む手紙に、直後の状態から、伏せていた目を

あの上のポンプに触れ、酒の再発酵が

うな形で被災地の方々が、一歩前進するお感動した瞬間でもありました。

閑（ゆり）の銘は閑上地区が、酒造りに関係が、醸す約束を果たし、酌み交わしたお酒が、醸す約束を果たし、酌み

製造責任者 小正芳嗣



## MEIJI MITSUBISHI TOKYO MAMA

この季節がやってきました。今年もリキュールが気分をリフレッシュしてはいかがでしょう。

小正醸造では焼酎造りにも昔から個性豊かなリキュールを造っています。



秘蔵梅酒・長期熟成させた梅酒を最低限の調整で瓶詰めし、度数も七度と一般的な梅酒より高め。濃厚な味のわいを割くソーダ割りなど飲み方もおすすめです。

小正の梅酒・酸味と甘味がバランスよく調和したスパイスの梅酒。

すもも酒、ゆず酒、すももは奄美産。鮮やかな口ゼラチンも程よい酸味。はこれからの季節にぴったりの甘さ。控え、柚子、は鹿島の吉野産。味のシト、アゴ、スキ、キン、で、ク、ラ、ツボ

## 人と自然と焼酎文化薫る 日置蒸溜蔵

### 小正醸造株式会社

蔵の師魂だより 事務局  
〒899-3101  
鹿児島県日置市日吉町日置3309  
TEL (099)292-3535  
FAX (099)292-5080  
<http://www.kuranoshikon.jp>

みかん酒、鹿兒島産の温州みかん酒。冷蔵庫で冷やして飲むと、喉がすずしく、疲れがとれます。肉と梅酒の組み合わせは、夏の暑い時期にぴったりです。ハブ酒、強力な効果。ハブ酒は、ハブの根を乾燥させたものです。ハブ酒は、ハブの根を乾燥させたものです。ハブ酒は、ハブの根を乾燥させたものです。