

自然郷 蔵元通信 第 21 号

合名会社 大木代吉本店 蔵出直販部 大木洋子
福島県西白河郡矢吹町本町 9
TEL:0248-44-3161 FAX:0248-44-5151
定休日：火曜日

東日本大震災(3.11)から3年



早いもので東日本大震災より 3 年が経ちました。当蔵元は14の建物が壊れるなど甚大な被害を受けましたが、皆様のご支援のお蔭で復旧工事は順調に進んでおります。今後更に 3 つの建物の修復工事を行い、年末にはすべての工事が完了する予定です。今後とも皆様からの変わらぬご支援とご愛顧の程心よりお願い申し上げます。

地震の日から 10 日間の断水、ガソリンを求め夜明け前から並ぶ車の列、電車も新幹線も不通。不安と見通しのたたない日々を過ごしました。いかに当たり前の生活が幸せでありがたいかということ思い知らされた大震災でした。

蔵出直販部 錦織



今後修復予定の建物

- ①新蔵・・・3月10日より工事開始。(JR 矢吹駅ホームから撮影)
- ②奥州街道沿いの店舗と研修施設・・・新蔵が終わり次第工事開始



福島ディスティネーションキャンペーン(DC)にて、当蔵元が紹介されます！

平成 26 年 4 月～6 月 プレ福島県観光キャンペーン
平成 27 年 4 月～6 月 がいいよ本番です。

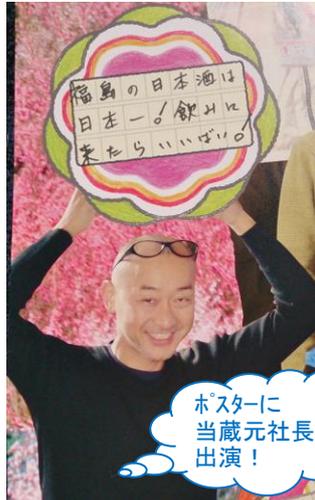
ディスティネーションキャンペーンとは、JR グループ・地元観光関係者・自治体が協力し、一定期間重点的かつ集中的に全国で宣伝販売が展開される国内では最大規模の観光キャンペーンです。

キャンペーンポスター「福が満開、福のしま」

注目!!



ポスターを
クローズアップ
してみると



ポスターに
当蔵元社長
出演！

3月4日、県南 DC 主催のワークショップに参加してきました。パブリックの色・デザインを決めるにも、かなりきめ細やかにディスカッションしていたのが印象的でした。今月末にはパブリックが出来上がり、キャンペーン期間には全国の JR に福島の観光地のポスターが並びます。楽しみですね！

報告：田中



新商品の紹介



純米吟醸

『自然郷 袋吊り 参号』
『自然郷 袋吊り 伍号』

●参号・・・酵母は F7 を使用。
若い果実のような香りがひろがり、
瑞々しくキレのある味わい
●伍号・・・酵母は 310 と F7
イチゴやリンゴのような香りが特徴
の酵母を使用。熟したイチゴを思わ
せるやさしい甘みとまろやかさを感じ
るお酒に仕上がりました。

720ML 1500 円
1.8L 3000 円 (税込)

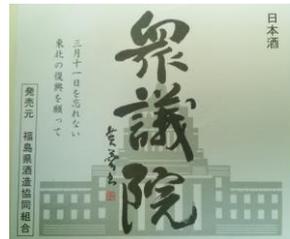
・特別栽培米 夢の香 使用
・精米歩合 60%
・度数 16 度

国会内売店で当蔵元のお酒が発売!

～3月11日を忘れない
東北の復興を願って～

銘柄：『衆議院』
発売予定：当蔵元は 26 年
の 9.10.11 月
製造元：大木代吉本店
発売元：福島県酒造協同組合

完成したラベル



販売場所：新美堂(国会本館西側付属

家、国会参観者バス駐車場管理事務室)

おかもめ堂(衆議院第二議員会館 B1)

竹山商店(衆議院第一議員会館 B1)

* 価格等の詳細はこれからです。

JCN 武蔵野三鷹 (ケーブルテレビ) 取材



矢吹町と姉妹都市である三鷹市ですが、ケーブルテレビによる取材を受けました。「震災から立ち上がる企業」として当蔵元が取り上げられ放送の予定です。放送日程はまだ決まっていませんが、JCN 武蔵野三鷹の HP でも動画が見れるようになるそうです。主な内容は酒造りの様子、店内の様子、料理酒を使った料理の数々などです。

料理酒を使ったレシピ ～りんごコンポート～ スタッフ野木おすすめ!

～材料～
りんご
砂糖
こんいちには料理酒
赤ワイン・レモン汁



りんごをくし形に切る
りんごとこんいちには料理酒を鍋に入れ、煮立ったら砂糖、レモン汁(レモン 1/2 個分)を加える。
色付けに赤ワインを加えるときれいな色に♪

* この時期少し柔らかくなったりんごも美味しいスイーツに変身!

編集後記

朝起きると車が出せない程の大雪・・・。“これは大変だ!” しかも降り方も激しい。いったいどれだけ積もるのか・・・あれ以来(3.11)いろいろな対策・準備をしてきたつもりですが、こんな対策(大雪)も考えなくてはなりません。そして車が使えない時は自分の足が頼り。鍛えておきましょう!

蔵出直販部 野木

