株式会社 星藤 店面

美し地に、旨し酒あり 商品カタログ・2008春号

お米造りから酒造り!! 海老名にある泉橋酒造のご紹介 NO1

海老名で生まれる銘酒「いづみ橋」

神奈川県海老名市をはしる国道246号線の脇に目を向けると、広大な田んぼが拡がる景色。 まるで東北地方の農家のような風景の中に酒米から育て上げる泉橋酒造があります。 この蔵は、「安全で安心な商品を提供する」という強い信念のもと、

蔵元の横の広大な土地に「山田錦」や「亀の尾」といった最高級の酒米を自ら稲作し、 純米大吟醸から純米酒までを醸しています。



いづみ橋が醸すお酒は、本当に「made in 泉橋」

仕込みだけを行う蔵は、通常寒くなりはじめる季節から繁忙期を迎えますが、 泉橋酒造は夏の暑い時期でも、酒米作りで大忙しな日々を送っているのです。 蔵周辺に拡がる田んぼを、酒米用として、お米を作付けし全て害虫や疫病等から 酒米を守って、大切な酒米を育てているのです。

自分達が毎日毎日田んぼに足を運び、お米の状態を確認して、

その苦労して育てた酒米でお酒を仕込む。だから、完成したお酒と対話が出来るんです。 まさに、この蔵の商品は、「made in いづみ橋!!」。

「いい加減で中途半端なお酒を造ったら、酒米から作ってる意味が無いんです。」 いずみ橋の橋場専務は、そう話してくださいます。

出来たての美味しさを皆様に伝えていきたい「いづみ橋」は、

全ての生産者の顔を見ることが出来る、本当の意味での「ザ・神奈川の地酒」です。 こんな情熱の詰まったお酒には、何も手を加えずに素直に触れて頂きたい!! そんな気持ちの蔵元だから、全て日本酒は「純米酒」で提供しております。

また、毎年お酒の酒質データが変わるのも特徴的です。 昨年よりももっと美味しいお酒を生み出そうと思う蔵の姿勢です。 泉橋酒造が醸す純米酒は、橋場専務本人が好む純米酒に照準を合わせています お酒を開けると、静かにゆっくりとした吟醸香が感じられ、しっかりとした 純米酒らしい旨味と辛さを感じながら、キリッとした後口のお酒。 そこに、吟醸らしい艶やかさがあったり、又自田で作る様々な種類の酒米の 特徴を感じて頂き、日本酒の美味しさを実感できるお酒 こんなことを、毎日考えながら酒造りをしています。





いづみ橋は様々な飲み方で、様々な美味しさを発見できます 「冷やして楽しむだけではなく、お燗しても楽しめる純米酒」

つまり飲む人がどんな環境にあっても、肩肘張らないで、

日本酒をもっと身近に楽しんで頂きたいという考えなのです。

「冷やしても美味しい、お燗しても美味しい純米酒」

「いづみ橋」の商品は、冷めたくして楽しめるだけでなく、常温・お燗と様々な 楽しみ方が、当たり前に出来るお酒です。

それは、橋場専務自身がこのようなどのスタイルでも楽しみたいという気持ちを 強く持っているからなのです。

本当に、同じお酒でも本当に色々な味わいが楽しめます。

