

皆さま、日頃からご愛顧いただきありがとうございます。

この頃になると杜氏の目つきが変わり、ピリつきはじめ、また今年の造りも本格的に始まるんだと感じます。皆さまのお陰で今年も酒造りができる有り難さ！

期待にお応えするお酒を醸します。

コロナウイルスも少し落ち着いてきました。早く普通の毎日に戻る事を願います。

今回はコロナ禍で食=調味料がかなり見直された気がします。アンコールコラボ企画も盛り込みました。

皆さまの笑顔が作れるよう白扇酒造は色々挑戦していきます。お楽しみに！

最近人気の
白扇酒造のInstagram
是非ご覧下さい。
<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

こちらから
アクセス



白扇酒造株式会社
加藤祐基

白扇酒造の挑戦



皆様に白扇酒造をもっと知っていただけるように、色々な方のご協力のもと、撮影会を行いました。撮影したものはホームページやInstagramで発信していく予定です！楽しみにしてください。



かずえさん(左)
岐阜の料理教室charkie's room主宰
食生活アドバイザー
白扇酒造杜氏(真ん中)
くみさん(右)
家庭料理教室Noyer・食卓のデザインを担当



今回は全ての料理に白扇酒造の商品を使っていたいただきました。主に「福来純 伝統製法本みりん」「福来純 料理酒」を使って、`肉じゃが`、`おひたし`、`豆ご飯`、等、さまざまなメニューが出来上がり、改めて調味料の重要さを感じました。

撮影会では、おいしい匂いが漂い始めると、自然と子どもたちがキッチンに集まり覗き込み、出来上がりが待ちきれない様子です。「早く食べたいー！」と泣き出す子も!! 出来上がった料理に目を輝かせる姿を見て、何十年先もこういった食卓が続くといいなと切に思いました。



美味しい食卓は、自然と大人も子どもも笑顔になりますね。これから寒い季節がやってきますが、温かい食事を囲み、美味しい日本酒と一緒に家族団欒をゆっくりと楽しんではいかがでしょうか。日本酒も仕込みが始まり、去年よりも今年のお酒が美味しくなるようにと、蔵人たちは日々挑戦しています。



新たな挑戦として`有機米`を使用した「米焼酎」を醸しました!!

有機米は生産量が少なく、流通も決まっているお米なので、なかなか手に入りません。しかし我々のものづくりに共感して下さった農家さまから特別にお譲りいただきました。

有機米だから美味しいものが必ずしもつくれるというわけではありませんが、酒造りのプロとしてどんなお米も操り、美味しいお酒作りにチャレンジしたいと思います！



若い世代に向けても、Instagramを情報共有の場として、レシピやお酒のこだわりを発信しています。大量生産、大量物流で壊れてしまった食文化をもう一度取り戻したいと願いを込めて…。これからも`温かい食卓づくり`を応援します！



白扇酒造のInstagram
<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

