

# GOKEIJI vol.2 COLUMN

June.2021

～夏の生酒ができました～

今年はコロナの影響もあり、例年よりも早く『皆造(かいぞう)』を迎えた青木酒造。(「皆造」とは、酒蔵の節目の表現でその文字通り「皆、造り終えた」という意味です。その年に仕込んだお酒をすべて搾り終わった時の言い方で、酒蔵にとっては大きな節目となります。)無事に皆造を終え、「夏の生酒」の出荷も始まりました。今年、創業190年を迎える青木酒造は、古い蔵の整理をしながら御慶事の掘り出し物をキレイにしています。皆様楽しんでいただける企画を考えておりますので、どうぞお楽しみに！

2017  
パーカーポイント  
90点獲得

## ～父の日・御中元に～

～夏の限定セットあります♪～

### 御慶事 純米吟醸・夏の生酒【夏限定】

地元、茨城県産のオリジナル酒造好適米「ひたち錦」を使用した季節限定の純米吟醸。「春の生酒」と比べて、しぼりたての荒々しさがとれ穏やかになった、ジューシーな味わいをお楽しみいただけます。松のような、ほのかな酸の香りのある複雑さが特徴で、甘さとスパイシーさを合わせ持つバランスの良いスッキリとした風味です。

キリッと冷やして飲めば、初夏の爽やかさを感じて頂けます。



御慶事



涼やかな青いラベルは、古河市の篆刻(てんこく)美術館のオープン時にデザインしました！地元古河の歴史も感じていただける日本酒です。

### TVで青木酒造が紹介されました！



BSテレビ東京・新型地域情報番組

「都会を出て暮らそうよ 詳しくはこちら▶  
BEYOND TOKYO」 YouTube



### 古河Farm&Diningに参加しました！



#### 体験型ガストロノミーイベント「Koga Farm&Dining」

観光庁の「あたらしいツーリズム」の一環で実施される古河市の食文化体験型ツアーイベント「Koga Farm&Dining」。青木酒造では、酒蔵ツアーと日本酒のテイasting体験を行いました。テイastingには、古河に唯一工場がある国内の耐熱ガラスメーカー「HARIO」のグラスを使用。御慶事のふくまる米を作っている「秋庭農園」では、ハーブの収穫体験や料理体験・ハーブティーブレンド体験なども行いました。お陰様でイベントは大好評！ご参加頂いた皆様ありがとうございました。残念ながら、定員オーバーのためご参加できなかった皆様も、ぜひ次の企画を楽しみにお待ち下さいね♪ [www.koga-farm-dining.com](http://www.koga-farm-dining.com) △詳細はこちら



### #御慶事Vintage



おちょこやエブロンなど、古い蔵の中から出て来た御慶事のヴィンテージ品！これからどうなるのか.....お楽しみに♪

### 新しい体験「8BREW」が始動しました！



#### 新たな体験型コミュニティイベント「8BREW」

米づくりから酒づくりまでを通して、生産者や自然とのあたらしい関係を冒険するコミュニティ。5～10月の米づくり期・11～4月の酒づくり期として区分し、活動をしていきます。米づくり期には、青木酒造がお世話になっている秋庭農園さんと、日本酒の原料となる茨城県オリジナル品種のお米「ふくまる」を育てます。酒づくり期には、青木酒造へ「ふくまる」を運び、蔵人と一緒に酒づくりを行い、ボトルやラベルデザインも1から考えていきます。どんなお酒ができるのか...、今から楽しみです！活動報告も随時していきますので、ぜひチェックしてみてくださいね♪ <https://8brew.com/> △様子ははこちら



### 新聞に掲載されました！



読売新聞・茨城版に掲載されました！

『御慶事 純米吟醸 雄町』

JAL国内線ファーストクラスにて提供中！

### ～販売会の予定～



西武池袋店 販売会  
10/20(水)～26(火)

※現時点での予定です。  
開催中止や変更のお知らせはHPをご覧ください。