WELCOME TO

IZUMIBASHI

JUNE 2024

Vol.01

米作りシーズン
始まりました

Thank you for checking "IZUMIBASHI NEWSLETTER".

泉橋酒造のニュースレーターを手に取っていただき、ありがとうございます。
このニュースレターはいづみ橋へ興味をお持ちの方に向けて、米作り・酒造り・製品のみならず、当社で働くメンバーの紹介や日常など、普段なかなかお伝えする場面がないようなことをお伝えしていこう！と作成いたしました。
ひとまずは、日本の四季に合わせて年に4回の発行を目指し、たまに特別号などを発行出来たらなと考えております。皆様の感想やリクエスト、応援のメッセージなどお待ちしております！

営業企画部　橋場 春菜

泉橋酒造とは…？

泉橋酒造は1857年創業、全国でも珍しい栽培醸造蔵®として、「酒造りは米作りから」という信念の元、自ら地元海老名周辺の田んぼにて酒米の栽培・精米、そして醸造まで一貫して取り組んでおります。

主な銘柄は「いづみ橋」と「とんぼラベル」。そして季節ごとにとんぼの一生を表現した「とんぼのライフサイクルラベル」なんかもございます。
秋の空に沢山の赤とんぼが飛び交う地元の素敵な原風景を大切にし、後世に繋げられる米作りをしていくという皆様へのお約束として赤とんぼをシンボルマークにしております。

【住所】〒243-0435　神奈川県海老名市下今泉5-5-1
＊海老名駅から歩いて約20分、タクシーで約5分ほど
【営業時間】本社売店「酒友館」は10:00〜18:00で営業。
【定休日】酒友館は夏季休業（8/13〜8/16）、
年末年始休業を除き年中無休です。

Newsletter

01

CONTENTS

JUNE
2024

01
米作りシーズン
始まりました

02
暑い夏は夏酒で
乗り切ろう！

03
新商品のご紹介
「イカシタ★リキュール ゆず」

04
直営居酒屋「サケとアテ」
祝！8周年

05
社員インタビュー
〜いづみ橋のプロフェッショナル達〜

01
米作りシーズン 始まりました

いづみ橋の酒米づくり

泉橋酒造では、自社による酒米栽培のほか、地元の農家さんやJA、神奈川県農業技術センターと協力した契約栽培を行っており、酒造好適米の「山田錦」「雄町」「神力」「楽風舞」と飯米「ほしじるし」と全部で5種類のお米を栽培しています。

酒米は相模川左岸沿いの海老名市、座間市、相模原市にて栽培しており、自社栽培と契約栽培を合わせて約46ヘクタールの栽培面積にもなり、泉橋で製造する日本酒の原料米の9割以上を賄っています。

一般的な酒米栽培の流れ

3～5月	育苗シーズン
5月～6月中旬	田植シーズン
6月下旬～ 9月下旬	雑草取りや 飽水・中干しなどの水管理
8月～9月初旬	出穂
9月下旬～１０月	実り、そして収穫へ

苗作り

苗作りは、前年に収穫した種籾から良い品質の種を選定するところから始まります。ふっくらとして大きく、重さも十分な種を選定し、消毒を行います。

泉橋酒造は種籾を60℃の熱湯に10分漬けて消毒する「温湯消毒」という方法で消毒を行います。この消毒作業の際には、冬季に酒米を蒸すのに使用する和釜を使用しています。

続けて、消毒後の種籾を3日間水に浸し発芽を促し、発芽した種籾を苗箱に撒き、15cm~20cmになるまで大切に育てます。

種籾温湯消毒の様子

発芽後の山田錦
選別された種籾なので大きい！

泉橋酒造では、田んぼを苗場にして、苗を育てます。
ふさふさになった苗は見てて可愛いんです。

田植え

苗箱で育てた苗が十分な高さに育ったら、田植えを行います。田植え=手で植えるイメージをお持ちの方もいらっしゃると思いますが、沢山の田んぼを管理しているので、基本的には田植え機を使用しています。

泉橋酒造で使用している田植え機にはGPS機能が搭載されているため、まっすぐ植えられるよう運転者が神経を尖らせる必要はありません。最初の1列さえ運転者がまっすぐ植えることさえできれば、あとはGPS機能が最初の1列と平行になるように運転してくれるので、とっても助かっています。
逆に言うと最初の1列が曲がると困ったことに...(笑)

02
暑い夏は夏酒で乗り切ろう！
「夏ヤゴシリーズ」

ヤゴ、いづみ橋がシンボルマークにしている赤とんぼの子供。
夏場の田んぼですくすくと元気に育ちます。
夏のヤゴたちが健康的に育つことが出来る環境作りが
良い酒米の栽培環境・土壌となります。
無農薬や減農薬栽培で環境保全の農業を行うこと
つまりは夏のヤゴが沢山育つような環境を維持することが
良い米・良いお酒に繋がると私たちは考えています。

そんな思いを込めた「夏の田んぼからのメッセージ」が
「夏ヤゴ」シリーズです。

※お近くの酒販店様にてお買い求めの際は酒販店様へ在庫状況のご確認をお願いいたします。
また、季節商品は数量限定でのご用意のため、一部商品が売り切れとなる可能性もございます。

夏ヤゴ 純米原酒
ブルー・ピンク

暑い夏にガツンと効く！純米原酒タイプです。アルコール度数は18%とちょいと高め。冷やして飲むのはもちろん、ロックやソーダ割りもおすすめです。

【夏ヤゴブルー】
原料米：神奈川県産山田錦
精米歩合：65%

【夏ヤゴピンク】
原料米：海老名市産雄町（自社無農薬栽培）
精米歩合：65%

夏ヤゴ13
13・MOMO13

暑い夏でもスルスルと飲みやすいように加水し、アルコール度数を調整しました。ヤゴは13回脱皮をしてとんぼになると言われていることにちなんで13%に。柔らかなテイストで日本酒初心者の方にもおすすめです。

【ヤゴ13】
原料米：神奈川県産山田錦
精米歩合：65%

【MOMO 13】
原料米：神奈川県産神力
精米歩合：60%

夏ヤゴにごり
瓶内二次発酵タイプ

瓶内二次発酵後、火入れをすることで自然の炭酸を閉じ込めました。爽やかな酸味とほのかな甘みが感じられるすっきりとした微炭酸タイプです。

原料米：神奈川県産山田錦
精米歩合：80%

03
新商品のご紹介
「イカシタ★リキュールゆず」

新商品ゆずリキュール…そのベースは？

米作りから酒造りまでを一貫して手掛ける泉橋酒造では、酒を搾った際に残る「酒粕」を蒸留した「粕取り焼酎　あますことなく」を製造しています。

この酒粕はお酒のうま味や酒精（アルコール）がまだ沢山詰まった貴重な副産物、この貴重な副産物を最後まで楽しまなければ、お米やお酒を育んでくれた大いなる太陽や水、そして、自然に失礼なのではないかという思いから、2020年に製造をスタート。すっきりとして綺麗な味わいが人気の焼酎です。

↑↑
酒粕を蒸留機に入れる作業を行う
蔵人Yと蔵人S

この夏、いづみ橋の粕取り焼酎「あますことなく」を使用した新商品、イカシタ　リキュール 柚子が誕生しました！！！

使用している柚子は、神奈川県相模原市藤野産。この地域では、古くから休耕地畑に柚子を植える習慣があるそうです。休耕地畑も無駄にせず大切に使おうという考えの元、昔から健康に良いとされていた柚子を植えるようになったのだとか。

「ものを大切に、活かす心」という同じ思いから生まれた粕取り焼酎「あますことなく」と「柚子」がコラボレーションした柚子リキュールです。

柚子のフレッシュさ、優しい甘さ、心地よい苦みと粕取り焼酎のすっきりとした味わいが楽しめます。
ロック、ソーダ割りどちらもお楽しみいただけます！ぜひご賞味下さい。

おすすめの飲み方は…？

※あくまで個人的な意見です

飲み方　ロック

氷でしっかりと冷やして甘味をイカス。時間の経過とともに氷も溶け、味わいも柔らかくなり、その変化もお楽しみいただけます。

飲み方　ソーダ割り

炭酸を加え酸味の爽快感をイカス。
ゆず：炭酸を１：１
甘味・爽快感バランス型
ゆず：炭酸を１：２
爽快感重視型

※お近くの酒販店様にてお買い求めの際は酒販店様へ在庫状況のご確認をお願いいたします。

04

直営居酒屋「サケとアテ」祝8周年

泉橋酒造の直営居酒屋「サケとアテ 蔵元佳肴いづみ橋」は、7月7日おかげ様で8周年を迎えます。

当店ではオリジナルの味噌や醤油、麹、酒粕、甘酒、米などを使用した無添加のお料理を御注文いただけます。もちろん泉橋酒造の日本酒・リキュールは全てご注文いただけます！

お料理に合うお酒のおすすめも提案させていただきますし、アルコールがちょっと…という方向けにオリジナルのノンアルコールドリンクのご用意もございます。

ご来店心よりお待ちしております！

いづみ橋の全商品を注文可能！
運が良ければここでしか飲めない限定品もあるかも！？

一番人気の「黒毛和牛の酒粕味噌焼き」と
調理を行う料理長N

本ニュースレターをお持ちいただいた方へ乾杯ドリンク一杯プレゼント！
スタッフに提示をお願いいたします。2024年9月28日迄

サケとアテ　~蔵元佳肴いづみ橋~

【住所】神奈川県海老名市扇町12-33　フィールズ三幸1階
海老名駅から徒歩7分程度。酒蔵のある本社ではございません。

【営業時間】17:00~22:00 (L.O.21:00)　【定休日】Sunday/Monday

【予約】046-240-9703までお電話、もしくはWEBにて御予約ください。

予約サイト

一部の定番料理のご紹介！
季節の食材を使用した限定料理もご用意しております。

黒毛和牛の酒粕味噌焼き

当店人気一番の一品。お酒との相性抜群です。

100g ￥2,750-

飲み比べセット

シリーズ商品の飲み比べが出来るのも直営店居酒屋だからこそ！

￥880～

さんまの梅煮

継ぎ足しの秘伝タレでさんま一本を煮込んだ最高のアテです。

￥1,375-

小皿アテ

小皿のアテを沢山ご用意しております。日本酒に合わせて選んでみるのも楽しいですよ。

￥330～

海老と帆立のアヒージョ

魚介たっぷり。アンチョビ風味でお酒が進む。

￥1320-

本日の魚のカルパッチョ

おススメの前菜。冷酒と合わせて爽やかに。

￥1,199-

横須賀海苔の酒米チーズリゾット

濃厚クリーミーで満足のいくメの一品。

￥1,089-

えびな玉子のプリン

海老名産たまごを使用。添えられた“醤油もろみ”が素敵なアクセントに。

￥583-

※写真はイメージとなります。ご来店時には変更されている可能性もございます。

営業企画部　部長

川邊（かわなべ）　光朗（みつろう）

川邊ってどんな人？

泉橋酒造 営業企画部の部長。農作業においては収穫期の酒米検査の立ち合い、日本酒製造においては瓶詰め作業を担当。営業では、蔵からお客様への情報発信や商品案内、見積もり作成などの事務仕事もしながら、各地で開催されるイベントへの出展など、多方面で中心的な役割を担う。農業、醸造、営業の現場で働く社員をサポートし、現場からの信頼も厚い。

主な仕事内容を教えてください。

日々の仕事内容は日によって異なりますが、瓶詰めからマーケティングまですべてを担当しています。

様々な業務で頼りにされている、お助けマン川邊さん。
彼のおかげで全員の仕事がスムーズに進みます。（BY橋場）

この仕事の好きなところはどこですか？その理由も教えてください。

日本酒製造を通して、神奈川県を表現できるところです。それに加えて、米作り・酒造りをしていくことでより良い環境を整えられるし、飲む人を笑顔にできるところもこの仕事の魅力だと思っています。地元、農業、景観、文化・・・といった視点を、この会社に入って強く意識させられましたので、先人たちが引き継いできたこれらを、『いづみ橋』を通じて次世代に渡していきたいですね。

ずばりお気に入りの商品は？おすすめの飲み方や料理とのペアリングなども教えてください。

お気に入りは「純米大吟醸 いづみ橋 山田錦 48%精米」です。協会酵母901号で造られたクラシックな日本酒になります。飲み方としては「ぬる燗（40℃程度）」がおすすめですね。

泉橋周辺、もしくは神奈川県内でおすすめの場所はありますか？

おすすめと言えば、「国分寺そば」さん。美味しいお蕎麦はもちろんですが、ここはおつまみも種類が豊富なんです。いづみ橋の日本酒もメニューインしていただいているので、美味しいおつまみでお酒が進みますね。特におススメなのは「アナゴの天ぷら」と「揚げだし豆腐」です。ぜひ行ってみてください！

国分寺そば

あなたの趣味を教えてください。

野球が好きで、よく地元のメンバーと野球をやっています。ただ野球をするのではなく、地元という仕事以外での新しい人間関係ができるのも良いんですよね。あとはキャンプも好きです。家族と行くことが多いのですが、自然の中で自由を感じられるだけでなく家族との時間も大切に出来る。そして何より、外で食べて飲むのが最高です！

家族とキャンプ
はしゃぐ娘ちゃん

最近のプチニュースとかありますか？

実は前々から家庭菜園にハマっており、数年野菜を作っているんですが、やっと！求めていた“理想の玉ねぎ”を収穫することに成功しました！

色、サイズ、形
川邊にとってすべて
が理想の玉ねぎ達

読者の方へ一言お願いします！

とんぼのマークのいづみ橋　飲めばきっと笑顔になります！

栽培醸造部 リーダー
高橋　亮太

高橋ってどんな人？

米作り・酒造りを指揮するリーダー。東京農業大学にて精米技術を専攻したことをきっかけに酒造りの道に進むことを決意。大学卒業後、泉橋酒造に入社し早10年以上。米作り・酒造りにおいて蔵人から全幅の信頼を寄せられている熱い男。

主な仕事内容を教えてください。

米作りと酒造りがメインになりますが、生産計画やスケジュールの管理を任されています。今の時期ですと、農作業にてトラクターやコンバインをよく運転していますね。

この仕事の好きなところはどこですか？その理由も教えてください。

1つは田んぼの土づくりです。やはり土が良くないと良い酒米は育たないので、最も重要な工程だと考えています。もう一つは槽搾り作業かな。時間をかけて面倒を見てきた醪を袋に詰めてしぼって日本酒が出来上がる瞬間なので、達成感を強く感じますね。

今年は、より田んぼを管理しやすいように、田んぼ間の畔を取る大工事を行いました。（写真左）
杜氏制ではない泉橋酒造の酒造りにおいてリーダーとして、しっかりと米作り・酒造りの計画と実行をこなしています。（BY橋場）

ずばりお気に入りの商品は？おすすめの飲み方や料理とのペアリングなども教えてください。

お気に入りは「秋とんぼ 山田錦 生酛仕込み純米酒」です。秋に発売されるお酒なのですが、前年の冬に製造・瓶詰めした後に貯蔵されることで風味が増し、よりよい味わいになっている商品です。個人的にはカワハギ鍋と一緒にお燗で飲むのが、このお酒の一番の楽しみ方ですね。

泉橋周辺、もしくは神奈川県内でおすすめの場所はありますか？

それはもちろん、泉橋酒造の直営居酒屋「サケとアテ」でしょう。いづみ橋のどのお酒も楽しめますし、味噌や麹などを使ったオリジナルの美味しい料理も堪能できます。

スポットでいうと「三川公園」もおすすめです。泉橋酒造、もしくは海老名駅から歩くと30分ほどかかってしまいますが、四季を感じることのできる自然にあふれた素敵な公園です。

三川公園 神奈川県

あなたの趣味を教えてください。

サッカーの試合を見るのが好きですね。プロの試合であっても、自分の息子の試合も、どちらもワクワクします。
それと実は僕、昔から釣りと魚を捌くのが好きで、最近は自分で「お寿司」を作るのにハマっていて…もっとうまくなりたいと思い、休日には寿司教室にも通っています。

息子とサッカー観戦中

酒造り同様、息子に魚捌きを真剣に教える高橋

読者の方へ一言お願いします！

美味しいお酒を届けられるように米作りから酒造りまでを蔵人一同切磋琢磨して頑張っていきますので今後ともよろしくお願いします！

Recent report

父の日ラベル 2024

父の日に合わせて販売した父の日ラベル。初めての試みでしたが沢山の方にご利用いただき、とっても嬉しかったです。父の日に限らずオリジナルラベルは承っておりますので、記念のお酒にぜひご利用ください

酵母無添加「む」

今年もやりました！酵母無添加生酛純米酒「む」。昨年とは全く異なり、グレープフルーツやキウイフルーツのような柑橘系を連想する味わい。醸造担当者 犬塚と営業担当 寺田のテイスティング動画もぜひご覧ください！

イベント参加報告

6/29(土)・6/30(日)に横浜赤レンガで行われた「サケスクエア」。営業企画部の川邊と望月がブース担当として伺いました。場所柄、若いお客様も沢山いらして、いづみ橋を知っていただけるいい機会になったと思います。
7/5（金）・7/6（土）は池袋サンシャインシティにて「全国日本酒フェア」。全国各地の日本酒が集まる中、神奈川県ブースも沢山の方にお越しいただきました。夏ヤゴ13が大人気で、とっても嬉しかったです。