

# サラダ館通信

葛飾区お花茶屋駅近くのギフトショップ、サラダ館白鳥店のニュースレター。



VOL.005

住んで

## 自己紹介

こんにちは、店長の大木佐知子です。  
出身は山形県西置賜郡・・・つまりド田舎です。

いやいや、置賜出身の方がいらしたらゴメンナサイ。親愛の情を込めて「ド田舎」です。大好きなふるさとです。

そこで二〇年過ごし、今や人生の半分以上東京です。白鳥に住んで三十四年余りになりました。

趣味はその時々で変わりますが、共通しているのが創造することです。

つまり、料理だったり手芸だったり絵を描くことも、無のところから何かを作ることに通じることかなと思っています。考えている作業は大変ですが楽しいです。

サラダ館も今年二十五周年になります。創造の連続で変化（進化？退化でないことを信じています）してきたようです。

世の中が目まぐるしく変わる中、まだまだ何が起るかわかりませんが、色んな人との出会いもまた楽しく私をワクワクさせてくれます。

サラダ館のフェイスブックページがあります。のぞいたら「いいね」して下さいね。



二〇二五年二月十八日に、酒作り本舗の二年間の活動を締めくくる「絞り」に行ってきました。発酵させた醪を絞って清酒と酒粕にするんですが、そのタイミングで味が大きく変わってきます。

糖分を餌に炭酸ガスとアルコールに分解するので、発酵が進むほど辛口になります。（それほど単純ではないですが…）

発酵の進み方は気温に左右されるため、数日前に「〇〇日にしぼりそうだよ！」と土日関係なく杜氏さんと社長の判断で決められます。

そのため予定を合わせるのが難しいのですが、酒作り本舗の皆さんはこれを楽しみにしている方が大勢います。その理由は…



そう！絞らたて直後の酒が飲めるのです！

まだほのかに炭酸が残っていて新鮮でフルーティな爽やかな味わい。でも芳醇な香りや奥深さはこれから十二月まで熟成されて育っていきます。蔵の中でしか呑めない特別な酒、文句なく美味しいんですーこの日は後日絞る予定の別の酒の醪を飲ませていただきました。こちらは甘みもあつてこれまた美味しいー！

この日絞った酒は夏に「星空散歩」という名前のお酒で初お披露目となります。二〇〇ミリリットルの小瓶での販売になるので、お楽しみに〜♪

カスヒロ