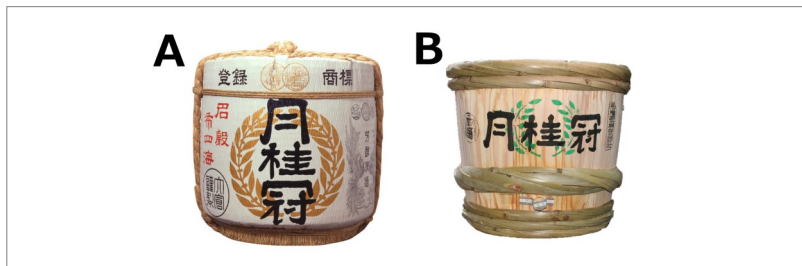


月桂冠樽詰菰冠のお取り扱い方

樽酒の解き方



図Aの「化粧ごも」は解かないで、このままご使用ください。中に図Bのような酒樽が入っています。



用意するもの

- ① タオル、ふきん
- ② はさみ
- ③ 金べらまたはくぎ抜き
- ④ 木槌
- ⑤ 締木（たがを下げるための木片、大きさ10cm×5cm×1cm程度のもの）
- ⑥ 茶こし

鏡開きの方法



最初に上部の太縄を樽の肩より長めの位置（矢印の部分）で切ります。細縄は菰に編みこまれている部分から切り取ってください。



菰を樽の肩の線から10cmの長さで切ったあと、内側（樽側）に向けて折りこみます。4ヶ所の太縄は、菰を編んでいた紐などを用い、肩の位置で結びます。そして結び目より2cmほど上部で切りそろえてください。次の3図のようになります。



別の簡単な方法として、樽の肩の線にそって菰をはさみで切りそろえていただいても結構です。



図のように樽上部の2本のたがのうち、下のたがに、締木をあて、木槌でたたき2cmほど下げてください。樽の前・右・後ろ・左・前の順に、回りながら叩きます。同じように上のたがも2cmほど下げます（たがを下げすぎると酒が漏れますので、ご注意ください）。

※④⑤⑥の図では菰を取り外していますが、実際には菰を巻いたまま作業します。



鏡の上のわらくずをタオルか、ふきんで、きれいにふきとってください。金べらまたはくぎ抜きを樽と鏡の間に木槌で打ちこみ、ゆっくりとこじあげてください。



同じ要領で、左右交互にあけるようにすると、樽口をいためずスムーズに開けられます。



鏡をとりはずしたあと、酒に浮いているわらくずを茶こしなどですくいとってください。中の酒は乾杯用として、鏡開きの前に2〜3割にあたる分量を、杓などに取り分けておきます（酒が満量のままですと鏡開きの際に、酒が飛び散ることがあります）。



鏡の中心をつないでいる目ぎをきりとるか、とりはずして形を整え、再度樽の上に乗せてください。

月桂冠株式会社

〒612-8660 京都市伏見区南浜町247

お客様相談室 TEL : 0120-623-561 (9時~17時 平日のみ)

www.gekkeikan.co.jp