

おいしいお酒にな～れ！

卓越した巧みの技と衛生的かつ品質重視の環境の中でお酒は造られていきます。
米、水、環境そして人・・・すべてが酒造りの基本です。

はじめり

① 玄米



酒米は一般の米より大きくて、心白と呼ばれる米の中心部分が多いものがふさわしいとされています。

② 精米



酒の香りや味に不要な米の外層部を削り、時間をかけてゆっくりと磨き上げます。

③ 洗米



精米された米は丁寧に洗われ糠(ぬか)を落とします。その後、水に浸して適正な水分を含ませます。(数分～数十分)

⑩ 貯蔵熟成



搾ったお酒を60～65℃の低温加熱殺菌をします。貯蔵中のお酒の品質を安定させます。6ヶ月～1年程度15℃内外でじっくり低温熟成させます。

⑪ 調合精製



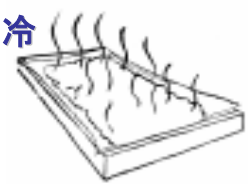
飲みごろとなったお酒を精製します。安定した酒質の提供、わずかな振れも見逃しません。

④ 蒸米



こしきや蒸米機で蒸します。麴の酵素の作用を受けやすいふっくらとした蒸米に仕上げます。この良否が以後の酒造りを左右するため、大事な工程です。

⑤ 放冷



こしきや蒸米機で蒸した後、麴やもろみの仕込みなどの用途に応じた温度に冷めます。当社で2段階に分けた放冷に対応しています。

⑫ ビン詰め



一本一本丁寧に、お客様の顔を思い浮かべながらビン詰めをしています。より衛生的な環境づくりを心掛けています。

⑨ しぼり



発酵が終わったもろみを搾って酒粕とお酒に分けます。

できあがり

⑭ 製品出荷



飲みごろを逸せず、開栓したら早めに飲んでください。冷暗所で保管してください。

⑬ 品質安定



ビン詰め時に再度熱処理を行います。このままですと、熟成を促すため、シャワー冷却をして、詰め後の品質安定を図ります。

⑧ もろみ



水、蒸米、麴、酒母を加え、アルコール発酵をさせます。12℃程度の低温で1ヶ月間発酵させます。

⑦ 酒母づくり



酒造りに不可欠な酵母を、酒母タンクで純粋培養し、健全かつ香気豊かに仕上げます。

⑥ 麴づくり



お酒の香味をきめるといっても過言ではない麴づくり。蒸した米に麴菌をつけて、温度、湿度を調整しながら麴室(むろ)の中で麴をつくります。あくまで吟醸型の乾燥麴づくりにこだわります。