

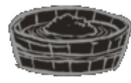
くまじょうちゅう 球磨焼酎瓦版

発行元
球磨焼酎卸問屋
鳥越商店
熊本県人吉市
西間上町810-1
<http://www.kuma-shochu.com>

今回の瓦版は球磨焼酎の造り方を紹介いたします。蔵元毎に多少違いはありますが、工程は同じです。

純米焼酎・球磨焼酎ができるまで

①蒸米づくり



洗米



蒸し

②麴づくり



冷却後、一定温度を保ちながら酵母を発酵させる

③一次仕込み



【一次仕込み】酵母と水を入れて発酵約6日間

④二次仕込み



別工程で洗米・蒸・冷却した米を一次仕込みの甕に入れる

⑤蒸留



冷やす

★ワンポイント★ここに最初に出てきたものを「初留」という



【二次仕込み】約15日間で熟成

⑤ろ過・貯蔵



原酒をろ過した後タンク・樽・甕などで貯蔵します。

⑦出荷

⑥瓶詰め



那須酒造場
洗米(↑)と蒸米(↓)
五感をフルに使った
焼酎造りが魅力



原料である米に水を吸わせて蒸すことで、蒸米をつくります。

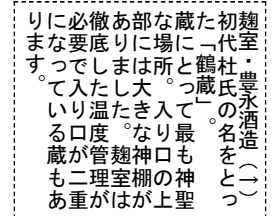
②麴づくり



蒸したお米に麹菌を育成させます。麴の種類は「白麴」「黒麴」「黄麴」。麹菌は球磨焼酎の香りと味わいを生み出す大切な役割をもっています。杜氏が一番気を使う工程でもあります。



那須酒造場
蒸したお米(↑)に麹菌をふりかけ、米に



初代・豊水酒造(↑)の神聖な場所。入り口が上



アルコールをたくさん含んだ二次もろみを蒸留機にいれ、過熱して揮発してきた蒸気を冷やして液体にします。これが球磨焼酎の原酒となります。



豊水酒造
蒸米(↑)の
最終仕上げ
クックを
追加工し
ます。

酵母が十分増えた一次もろみに水を加え、栄養源として蒸米を入れ主発酵させます。約14日間熟成させます。

④二次仕込み

麴と水を使って酵母の培養基をつくり、酵母を増殖させます。一次仕込み用の甕やタンクに水と酵母を入れ、その中に麴室の中で造り上げた麴を入れます。約6日間発酵させます。

③一次仕込み

今回の瓦版は球磨焼酎の造り方を紹介いたします。蔵元毎に多少違いはありますが、工程は同じです。



720ml/25度
1,155円
(消費税込)

新製品の案内

房の露「吟(ぎん)」

もろみの段階から低温で発酵、熟成させ香りとうまみを抽出しました。麴には清酒に使われる黄麴を使い、芳醇な香りの焼酎に仕上がっています。



瓶詰め工程。異物が混入さされていないか、何度も何度もチェックされます。ラベルを貼って出来上がりです。



甕貯蔵(↑) 深野酒造

樽貯蔵(←) 房の露

⑥ろ過・貯蔵

できた原酒をろ過(不要物の除去)し、貯蔵して熟成させます。タンク・甕・樽などで貯蔵します。