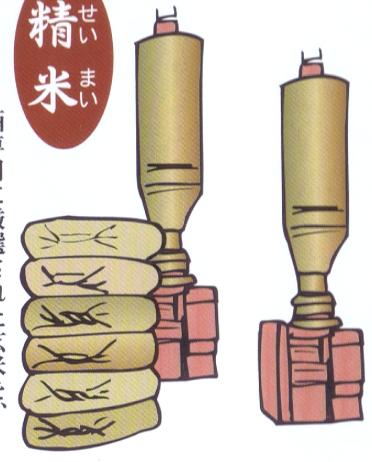


日本酒ができるまで酒造りにとって最も大切な温度管理。香川県は温暖ゆえに、品質管理が難しいと言います。下記は標準的な製造工程ですが、酒蔵によっては多少の違いがあります。いずれにしても酒造りの基本は昔から変わらず、杜氏や蔵人の経験による見極めが勝負どころです。

お酒のできるまで

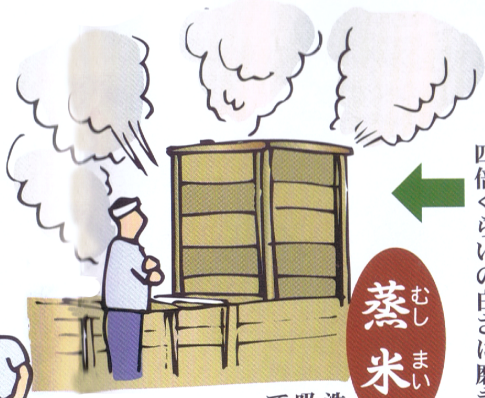
精米
せいまい

酒専用に厳選された玄米を、ふだん私たちが食べているご飯の四倍くらいの白さに磨きます。



蒸米
むしまい

洗米し、充分水を吸わせてから蒸気で蒸す。



製麹
せいぎく

麹室で蒸米に種麹をかけ、麹菌を増やす。



蒸し米・麹
仕込水

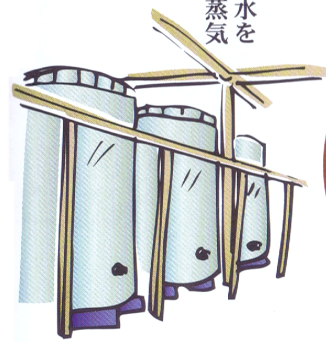
酒母
しゅぼ

酒母タンクで力の強い酵母（ブドウ糖分を食べてアルコールを作る菌）を培養する。



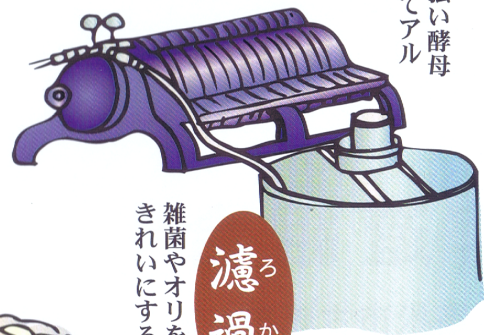
貯蔵
ちよぞう

アルコール分二十パーセント前後で、タンクのなかに一定期間貯蔵する。



火入れ
ひいれ

六十五度C〜七十度Cに加熱して殺菌、酵母の働きをとめる。



濾過
ろか

雑菌やオリを濾過してきれいにする。

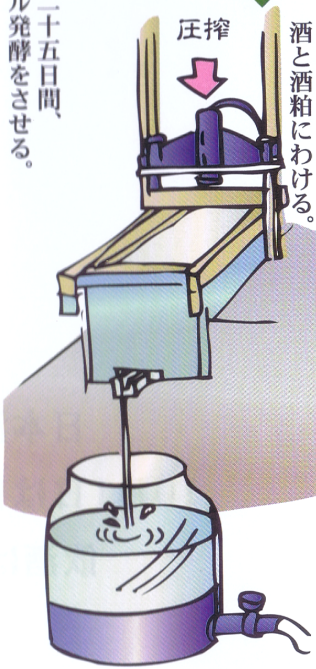


酒 粕

上槽
じょうそう

压榨機でもろみをしぼり、酒と酒粕にわけける。

压榨



もろみ

もろみタンクで約一五度C、二十〜二十五日間、麹による糖化と酵母によるアルコール発酵をさせる。



ブレンド

市販酒の規格に酒質を整えます。

びん詰
びんづめ

同時に火入れ殺菌を行い、ラベルを貼って製品になります。

