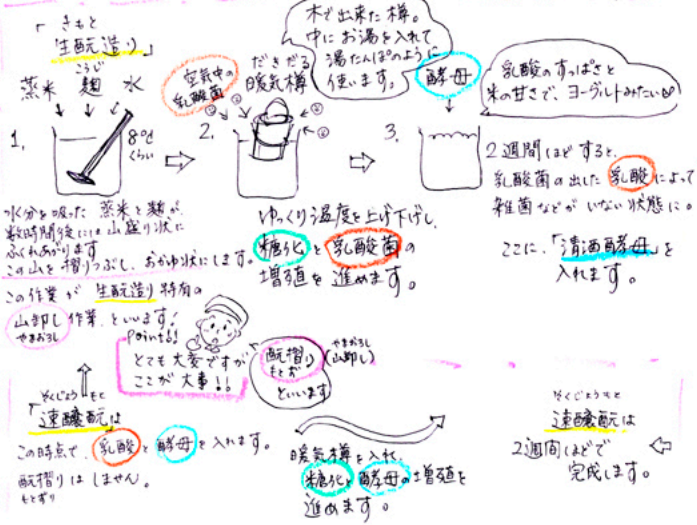
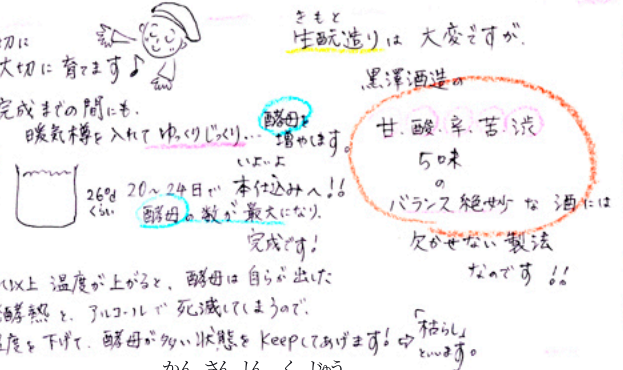
黒澤酒造のこだわり　昔ながらの「きもと生酛造り」とは?!

自然に空気中に存在する、天然の乳酸菌が作った乳酸が
雑菌や野生酵母などを死滅させ、
その中で アルコール発酵に必要な 清酒酵母を
純粋培養する という 酒母の育て方です。
あらかじめ乳酸と酵母を入れてあげる育て方（普通速醸）よりも
倍ほどの手間、時間がかかります。
でも、厳しい環境を生き残った、強い酵母によって
出来るお酒は、飲み飽きしない味わい深いものになります。





酒に五味あり〜甘 酸 辛 苦 渋〜