




♪ 20さいになったら  
みんなぞ飲もう〜

佐久穂の地酒  
さくほ じごほ  
井筒長の できるまで  
いづつちよう




1. お米作り  お酒は 米と水で作ります!


まずは、大きな粒のそらた  
おいしいお米を育てます。

2. 精米  私たちが食べるお米より 3~4倍も小さくします。  
磨きます (又かは 焼酎に使用します) (又かば 焼酎に使用します) (しょうちゆう)

半分は磨きに 24時間の休憩 (ゆめりや) が必要です


3. 蒸す  香る♪ 「こしき」という大きな蒸し器で蒸します。  
1時間ほどで蒸しあがりです!

洗って 水を吸わせてさら...

4. 麹作り  麹を作ります!  
蒸し米に種麹をまぶして 2晩かけて作ります。


果合(みあひ)な香り 甘いおいしい 麹は お米のデンプンと糖を変えます。



5. 酒母作り(酒元造り)  出来あがり 麹と蒸し米と酒母と井戸水

混ぜ合わせて、元気な酒母をたくさん育てます!

Point!! ここ黒澤酒造では 生酛造り(なまもとづくり) という昔ながらの時間と手間がかかる方法で 7日間を掛けます!

6. もろみ  (発酵) はちゆう

麹と酒母と蒸し米と井戸水を入れて

約3~4週間... すると 温度は約15度

いい香りがして シェパとガスがはじける (アルコール度は約20度)

おいしいお酒になります

Point

タンクの中では 麹が蒸し米のデンプンを糖に変え

アルコール発酵 (はちゆう)




7. しぼり  お酒のよりにフぶぶしているもろみを 3週、入れ殺菌・貯蔵熟成して (生酒は、そのまま) ビン詰めして

液体 お酒 と 板おろしに 分けます!

酒粕 (さかづき)

お漬物や 甘酒 粕汁 になります

8. 出来あがり〜 おいしい〜

皆様は笑顔でおおい楽しんでいただける 安心安全の旨い酒造りに努めます



酒は百薬の長、1日2合(360ml)くらい飲むと健康にも花魁です!