

藏樂

くらら
kurara



KuromatsuSenjyo
株式会社 仙醸
第29号 2018年12月1日発行
発行 株式会社 仙醸 蔵樂編集委員会

直汲みとその魅力

30酒造年度の酒造りが始まりました。新酒第1号は12月初旬発売の、「純米大吟醸の直汲み生原酒720ml」。今回、直汲みについてです。

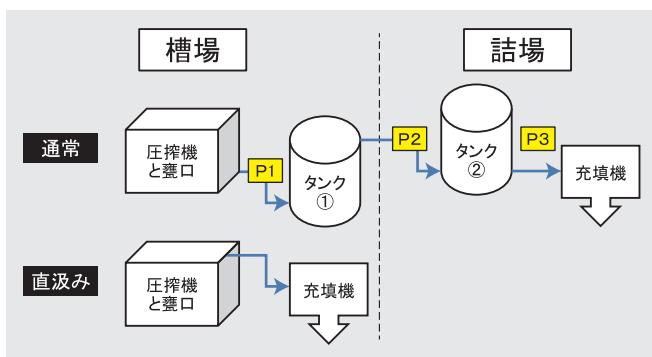
お酒を絞つてから瓶詰めまで

はじめに、お酒を絞つてから瓶に詰めるまでの流れをおさらいしてみます。お酒は「ヤブタ式」と言われる圧搾機で醪と透明なお酒とに分離され、透明なお酒だけが、「甕口」と呼ばれる小さなタンクに集められます。次に甕口から、ポンプの力でお酒を全量入れられるタンク①に一旦集めます。蔵にもよりますが、酒を絞る槽場(ふなば)と充填を行う詰場(つめば)とは建物も別な場合が多いため、タンク①から、詰場のタンク②までの酒の移動もポンプの力で行われます。生原酒の場合火入れ

をせずに、タンク②からお酒の充填機にポンプで酒を送り、瓶詰めされます。以上少く見ても甕口から充填機まで酒の移動が3回、ポンプも3回は使われる計算です(図参照)。

直汲みとは

直汲みとは、絞ったお酒の



作業風景

の生原酒で、この「直汲み」方式で充填を行ひ、しばりたてらしい味わいをお届けしていきたい

直汲みについては、こうした付加価値が人気を呼んでいる一方で、酒を絞るタイミングに合わせて充填機や打栓機、洗い済みの瓶などを槽場に持ち込むなどの特別な作業を必要とするため量産が難しく、各蔵ともたいてい、限定商品扱いです。当社としては、今期は、先に触れた新酒のほか、2月のだるま市しづりなど、いくつか

余談ですが、ワインの世界でも、口当たりのよい泡をいかに瓶内に残すかは長年のテーマとされてきました。代表的なのはシャンパン方式と呼ばれる、瓶内二次発酵と滓引きによる方法ですが、瓶内でなくタンク内で二次発酵したものを瓶に詰める方法なども、チリやオーストラリアなど、新世界のワインで採用されているようです。日本酒も新しい方法が今後いろいろ出てくることでしょう。当社も工夫を重ねていきたいと思います。

炭酸ガスを残す方法

藏便り

今年の造りについて

今期も10月半ばから既に仕込みが始まっています。30酒造年度は新しくできた麹室を使いこなすことで酒質を向上させる事と、新体制での造りに慣れていく年となりそうです。今までの造りを踏まえつつもさらにいい日本酒を造るにはどうしたらよいかを蔵人一人一人が考えながら日々励んでいます。

前期との違いはいくつかありますが、まずは当社がひとごこちの一部と美山錦の栽培をお願いしている農事組合法人山室様の新乾燥調製施設ができたことは造り手にとっては大変喜ばしいことです。玄米が入荷されるまでの処理の仕方でその後の酒質は大きく変わってきます。

合法人山室様の新乾燥調製施設ができたことは造り手にとっては大変喜ばしいことです。玄米が入荷されるまでの処理の仕方でその後の酒質は大きく変わってきます。綺麗に精製された玄米は真精米歩合を高め、自社で行う精米を一層精密なものにしてくれるからです。

もう一つは、長野県の新しい酒米「山恵錦」を使いこなすという事です。誕生したばかりの酒米なので米の特徴や酒質の傾向がどういったものになるのかというデータがほとんどありません。山恵錦を使っている酒造メーカーは県内でもごくわずかですから、弊社が山恵錦の価値を見出してしっかりとブランド米にすることができれば、長野県全体での石数も増えていくと思います。今年は40%精米の純米大吟醸と70%精米の純米酒を山恵錦で造る予定です。

造りも2ヶ月を過ぎたところですが、まだまだ3月末まで続きます。蔵人一同精一杯心を込めて美味しいお酒を造りたいと思います。今期の新酒を楽しみにしていてください。



2018年 こんな賞を受賞しました！

◆全国燜酒コンテスト2018

主催…全国燜酒コンテスト実行委員会
後援…日本酒造組合中央会
251の蔵元から838点出品されました

最高金賞受賞



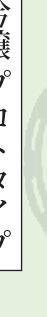
受賞酒…黒松仙醸 純米大吟醸 プロトタイプ

お値打ち熱燜部門 最高金賞受賞



受賞酒…黒松仙醸 純米酒

特殊ぬる燐部門



受賞酒…黒松仙醸 純米大吟醸 プロトタイプ

最高金賞受賞



受賞酒…黒松仙醸 純米酒

入賞

仙醸麹のあまざけ



◆第一回長野県甘酒鑑評会

主催…長野県・長野県味噌工業協同組合連合会・長野県酒造組合

市販されている甘酒（米と米麹を原料としているもの）

◆純米酒大賞2018 最高金賞受賞



主催…純米酒大賞制定委員会

純米大吟醸酒部門

受賞酒…黒松仙醸 純米大吟醸 プロトタイプ

商品に関するお問い合わせ・ご注文は

株式会社 仙醸

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

〒396-0217 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

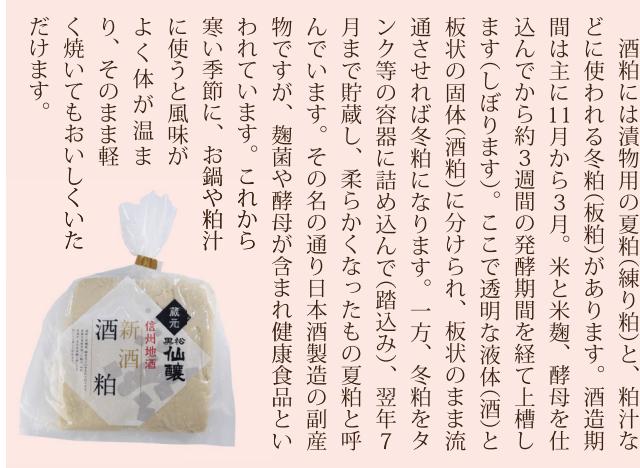
HPアドレス <https://www.senjyo.co.jp/>

facebook <https://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo>

YAHOO!ショッピング 藏仙醸 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/>



お車で…伊那インターより約15km 30分
電車で…伊那市駅より約10km 20分



酒粕を使つたお料理で
身体の中から温まりませんか？