

三石小仕込み

雪の茅舎

# 稲庭の酒つこ

## 山麴純米

由利正宗の酒蔵で杜氏さん・蔵人と一緒にあべだけの酒を造って来ました。  
酒米の王様・山田錦と言う酒造好適米をぜいたくに使い昔ながらの手法で日本酒本来の旨みと、深さがある酒に仕上がりました。

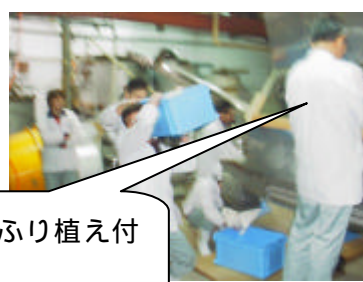
春から夏にかけては、無濾過の生酒を楽しんでいただき、残りの酒は酒蔵で寝かせて秋に火入れした酒がでますので宜しくお願いたします。

1.8 リットル 2,900 円

0.72 リットル 1,500 円



麴造り・・・蒸し米を、熱いうちに広げて冷ます（32 度位）室は総杉張りの部屋



麴菌をふり植え付ける



山麴は自然に乳酸発酵させてから酒母を増殖させる



おいしい

あべのタンク

もろみに楷を入れて攪拌しているところ



搾り・普通は連続搾り機で搾るが、今回は吟醸酒など搾るふねで時間をかけて搾りました。



長年の経験が必要な為杜氏が行う。



搾りたて呑み口の酒を杜氏が利き酒

最後にちょっと手直し

おいしい生酒ができましたよ。

