

新着情報

生老対策ばつちりの半生

大信州別圃い大吟醸



一升 三、三六〇円

大信州酒造から、またまた、ものすごい商品が入荷しました。大信州の酒にはいつも驚かされます。「別圃い大吟醸」は三三六〇円と低価格ながら、原料は五〇％精米の兵庫産の山田錦と誇った、格調高い大吟醸に仕上がっています。本格的な大吟醸を低価格でという方には一押しの商品！コストパフォーマンスは抜群です。「半生」とありますが、この商品は火入れ温度が通常に比べて低いので、五〇度まで抑えることによって、火入れの良さを併せ持

った酒質を実現させることができます。大信州田中常務の話によると、「本生」の状態では出荷すると、どうしても生老ね香が出てしまうため、生老ね香の原因である糖化酵素を失活させたかっ。そして、酒質に極力影響を与えず糖化酵素を失活させる火入れ温度が五〇度だった」といいます。火入れでも生老ね香は出てくれないので、当店では勝手に「半生」と呼んでますが、基本的には本生と同じく冷蔵庫で保管するようにしてください。

超おすすめ！種子島産芋焼酎新発売

ぎんやんま



一升 二、五〇〇円
四合 一、四〇〇円

当店に新しい芋恵みをふんだんに焼酎が定番商品と授かった芋焼酎として仲間入りします。名前が「ぎんやんま」は「白んま、種子島から豊」という品種の蔵元直送で扱わさか」という品種のせていただくことさつまいもが原料になりました。早として使用されて速試飲してみました。白豊は糖度が大変高く、食べると甘くて大変美味しいです。マイモなので、鹿児島本土で白豊を栽培して、こんな甘く

は種子島の自然のも、こんな甘く

火入れの役割

火入れとは、日本酒造りの工程の一つで、酒に熱を加え酒中の「火落菌」を殺菌する過程です。火入れは酒をタンクに貯蔵する前や、瓶詰めする直前など、酒を安全に保管したい時に使われます。火入れには、殺菌の他にも「酵素失活」という、重要な役割があります。酵素は麹の中に含まれており、デンプンを糖に分解する働きがあります。酒を発酵させるために酵素は欠かせないのですが、貯蔵前、火入れすることで、酵素の働きを失わせ、生老、等、酒が劣化するのを防ぎます。

田酒の蔵から幻の大吟醸酒！

大吟醸 百四拾善知鳥



四合 二、五〇〇円

田酒で有名な西田造りになって田酒造さんからの新商品です。今の時点ではまだ酒が届いていないので、酒の味は、「華想い」という吟醸酒ついでにはなんとも造るのに最適な田酒造の酒は好適米が使われてだかたつて期待を外します。精米歩合は大吟醸酒として十分な四〇％で、「華想い」の高精白に耐えられるという特徴を活かし

はならず、なぜか、種子島の風土で栽培された白豊は糖度が高くなるのです。なぜ、種子島の方の白豊の方が甘くなるかというと、作物が糖分を作り出すのには、土壌にミネラルが必要なんです。種子島は海から隆起してできたため、土壌に豊富なミネラルが含まれているので、香り、柔らかな味わい、甘さ、サトウキビが沖繩の島々で栽培されています。

本格泡盛新発売

いりおもて



一升 二、三四〇円
三合 一、〇〇〇円

ラベルのヤマネコが印象的なこの「いりおもて」は、その名の通り、イリオモテヤマネコで有名な西表島のモズを仕込み水に使った泡盛。西表島には酒造所が軒もなく、島の人から「自分たちの島の水を使った泡盛がほしい」という西表島の人々の熱意に、「西表島の水で泡盛を造

「華想い」の高精白に耐えられるという特徴を活かし

窓の梅の実



五〇〇グラム 五二五円

当店です。大人気の梅酒「窓の梅」(一升二一〇〇円)を漬けるのに用いられた梅の実が発売されました。そのまま食べて