

清酒



きんりょう vol.7

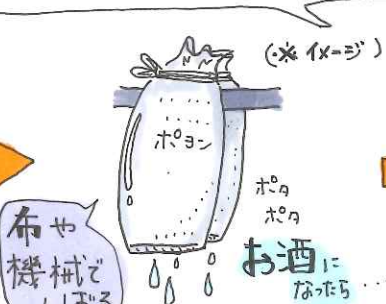
「ひやおろし」がでっきよるー!!



うおー おいそーう!!
秋の味覚に ひらたきやん



「ひやおろし」ってなんなん?



冬に造られたお酒は 加熱殺菌され
低温で貯蔵されます。春から夏までじっくりと

待つことでうまみが増し、まろやかに。

秋の気温が冷えて、酒の温度と
同じくらいになると、気温による酒質の

変化がないとして、蔵から出して
出荷できるようになりました。

雑菌の汚染もないことから、2回目の
加熱殺菌せず そのまんまでビン詰め...
なまでつめる... ひやおろし... ひやおろし

「ひやおろし」として待ちこがれたそうや。
秋に生でビン詰めされるお酒をこう呼びます。

あのう、加熱には殺菌の代と、
酵素による味の变化を止める
イミがあるんじやー

「純米原酒生詰」って?

香川県産 オオセトというお米・水だけが
原料というイミ。(麴もオオセトです。)

お酒をしぼった後、そのまんまというイミ。
(のみやおいアルコール度数にすため仕込水を加えることある
(商品によってはね))

