

2019.10.21 関谷醸造 蔵元訪問

名古屋から車で90分「空」で有名なほうらいせん吟醸工房蔵元に行ってきました。



社氏 宮瀬直也様よりご案内
こちらの蔵は主にオーガニックのお酒を小仕込みで製造しております。田植、稲刈りに参加して酒造りも体験できます。



70Lステンタンクで米60kgで720ml x 100本造ります。味は辛口、甘口、酸度、精米歩合、ビンパルは希望通りオーダー出来ます。



又、自社で東京ドーム6ヶ分の自家栽培田があり全体の17~18%は(夢山水)自社米で使用。愛知県産米40% 県外米40%(山田錦 兵庫、徳島産)も使用。



仕込み水はろき水を使用常に10℃冷水で一定条件で酒造り(骨太の酒質になりやすいお酒が出来ます) 火入はびん湯栓65℃で統一をしている

蔵内は最新の設備が整っており、出来たお酒がタンクごと移動できるシステム。非常に効率が良い。雑菌が侵入しにくいのでとても衛生的である。

又、お酒を絞る部屋は冷却、除湿にカカリ除菌機能も備わっているので機械にカビが繁殖しないと仰っていました。

香り高い酒粕を原料にしたもろみを熟し焼酎も造っています。吟乃精 gin ro sei (吟醸がっしり)

(蒸留機)

※「空」吟 11月7日入荷予定。

今月のおすすめ日本酒

<石川>
菊姫 にこり酒
新酒第一弾として最初に仕上げるお酒。お燗もよし!! ソーダ割もよし!! キウ味はバツグン。1.8L: ¥2000+税 300ml: ¥500+税

<群馬>
浅間山 純米 ぽりぽり
柑橘系の穏やかな香りと新酒ならではの時期の味。お燗もよし!! 500石使用。精米歩合60%の生酒。もろみ金鍋と合わせて飲みたい!! 1.8L: ¥2,350+税

<三重>
作 穂乃智
純米生酒 数々の賞を獲得。人気のお酒。滑らかな甘味と軽快な口当たり。キレの良さもGOOD。1.8L: ¥2,800 720ml: ¥1,400

<秋田>
雪の芽舎 純米吟醸
限定生酒 毎年一番人気!! 早目に売り切れます。華やかで上品な吟醸香が万人受け。スッキリとした味わい。1.8L: ¥2,800+税

<滋賀>
阿星 あぼし 新入荷
冬季限定品 唯々 熟成酒シリーズ 2015BY 玉栄 精米歩合60% 食中酒としてお燗め(常ん焼) 1.8L: ¥2,850+税

<長崎> 竜崎
よやま 純米吟醸 SILVER 7 生 令和元年BY 新酒が入荷!! 山田錦 精米50% 7Lビン仕込み 楽し酒 1.8L: ¥2,980+税 720ml: ¥1,490+税

今月のおすすめ焼酎

<鹿児島>
黒麹あらび汁
1.5L仕上り 2019 蒸留おろしの原酒が入荷。白麹あらび汁。今年も最高品質。黒麹も楽しみ。720ml: ¥3,655+税

<鹿児島> ほう
たかむら 穰
アルコール度数37%の原酒。トロツとした旨味が最高。アルコール度数を感ぜない旨い焼酎。720ml: ¥3,400+税

<鹿児島> 奄美
らんかん
2017年製造 原酒 alc.44% 熟成による蜜の香り。原酒らしい濃厚感。お燗め。720ml: ¥2,727+税