



## 新酒完成迫る！



今年度の造りより新たに導入した設備の一部 左上から順に「甎回りクレーン」「アルコール分析器」「酒米定量機」「酒米の浸漬BOX」「サーマルタンク（計9本追加）」「プラスチック製の板（出麹、酒母米などで使用）」



いよいよ新酒の完成が近づいてまいりました。

今年の酒造りは、さらなる酒質向上に向け、様々な設備を購入して臨んでいます。今日は今年導入した設備を写真でいくつか紹介します。甎クレーンと浸漬BOXは甎回り作業の大幅な効率化が図れるとともに、クレーンについている重量計を活用することで、掛米の迅速な完全限定吸水も可能となりました。サーマルタンクは9基増設。合計は23基となり、造りの大半をサーマルタンクで仕込むことが可能になりました。酒質への影響はもちろん、瓶貯蔵にかける前にサーマルタンクで氷温生貯蔵で熟成させたり、様々な活用が出来そうで楽しみです。分析器関係では、アルコール分析器に加え、酸・アミノ酸の自動分析器も導入。『正しい値を正しく測る』ことが出来ます。実に当たり前の事に見えますが、手動だと同じ手順でも人が変われば測定結果が微妙に変わってしまいます。私も代打で分析を行った際、数値が違うと言われて憤慨したものです。「違うのはそっちの方だ！」と……いづれにしても、この機械の導入でこれからはもう揉めることはなくなりますね。笑

この他にも細かい設備投資を重ね、今年度もさらに進化した『まんさくの花』の新酒は、12月の中旬に搾る予定です。すぐに瓶に詰めて中旬にはうすにごり生原酒として発売する予定です。お楽しみに！

## 今月の一本 純米吟醸うすにごり生原酒 槽しずく

画像は昨年のもので  
今年はラベルのリ  
ニューアルを予定し  
ています。



麴米：秋田県産美山錦55%  
掛米：秋田県産美山錦55%  
日本酒度：+3（予定）  
アルコール度：16%（予定）  
酸度：1.8（予定）  
アミノ酸度：1.8（予定）  
使用酵母：協会9号  
発売予定：12月中旬  
税別参考発売価格  
1.8L：2,680円  
720ml：1,340円

平成27酒造年度第一号仕込みの新酒がいよいよ登場。搾りたてのお酒をそのまま瓶に詰めた、うすにごり生原酒でお届けします。

⇒現在仕込み中  
ですが、もろみ  
を舐めた感じ  
では、酸味と切れ  
味が心地良い  
タイプに仕上が  
ってきています。  
お楽しみに！

