

泡盛のできるまで

伝統の酒づくり



①原料米

古酒づくりに最適の硬質タイ米（破碎米又は丸米）を原料とすることで独特の味わいが生まれます。



②洗米・蒸し米

原料米を洗い十分水を切り、蒸米機で蒸し上げます。蒸し上がりの米の硬軟はここで調整します。



③麴

黒麴菌を蒸米に散布して製麴します。黒麴菌は気温の高い沖縄で雑菌から守る酸をつくり、澱粉の消化力も強く、風味の良い泡盛をつくります。



④仕込み（もろみ）

米麴と水、泡盛酵母を一つの容器に入れ良く混ぜ合わせることを仕込みといい、この合わせた状態を「もろみ」といいます。2週間ほどでアルコールが17～18度になります。



⑤蒸留

熟成したもろみを単式蒸留機で蒸留します。



⑥貯蔵

蒸留した泡盛を貯蔵し、年月とともに香味が良くなることを熟成といいます。泡盛は長期熟成することによって、深みが増し、3年以上貯蔵したものを古酒と呼びます。



⑦瓶詰め・箱詰め

それぞれ製品の度数、容量に合わせて泡盛を瓶詰めし、丁寧に箱詰めします。製品は全国各地へと出荷され、沖縄が誇る豊かな風味と味わいをお届けしています。



⑧出荷

