お!!
うまい酒アンテナが
反応している!!

美酒に蔵々

4月8日(月) vol.

第43巻

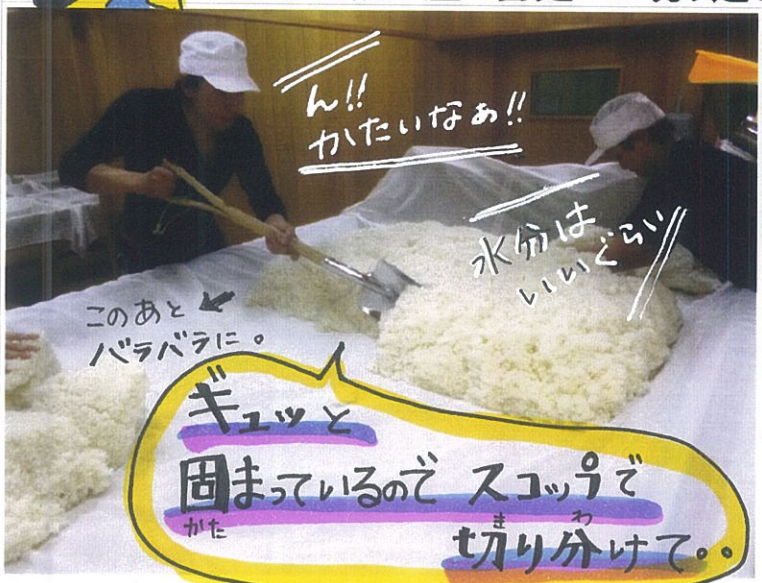
酒造りはおもしろい!!その魅力を蔵人だけが味わうのはもったいない・・・

その「今、この瞬間」しか見られない酒造りを蔵人が毎日※お知らせします。
(※都合により変更になる場合がございます)

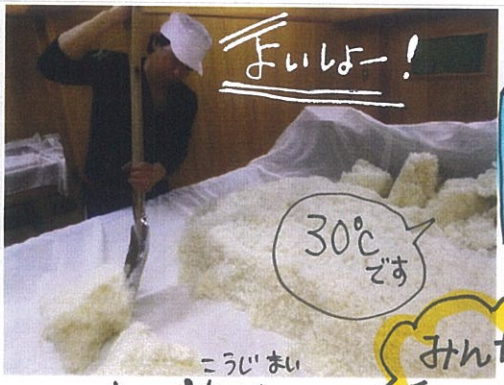
きのう

麹米をほぐす作業だヨ!

純米三酒 温 留麹 の切り返し があります!



ギュッと
固まっているので スコップで
切り分けて。

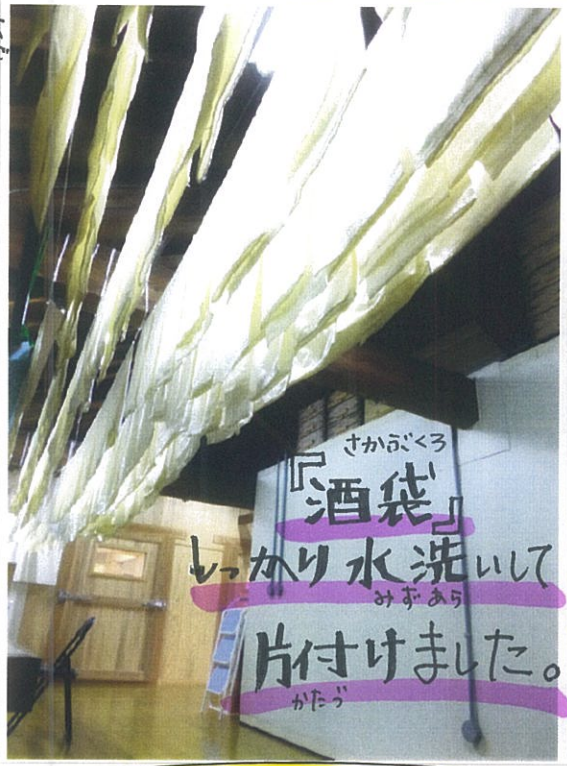


この時、麹米の 温度・かたさ を確かめます!
みんなでやることで、情報交換できてまーす。

みんなで
チェックするヨ

ほこりがつかないように、室前で干してるヨ!

汚れが残ってるとたいへん!!



『これな~に?』

ぺら~ん

ぶら~ん

来年もよろしくね♥

火曜日の見どころ

50%純米吟醸 ひやおろし 添麹の洗米 があるよ!