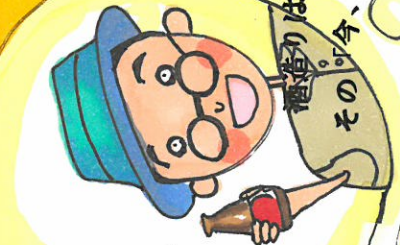


おらびすよ!

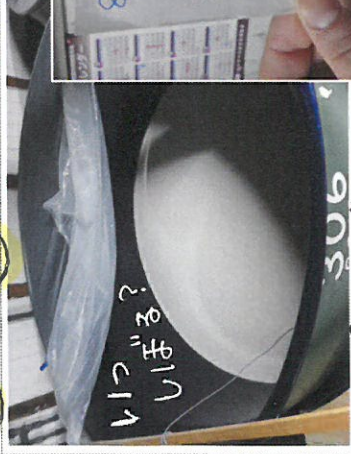


その「今、この瞬間」しか見られななは酒造りを職人が毎日※お知らせいたします。  
(※都合により変更になる場合がございます)

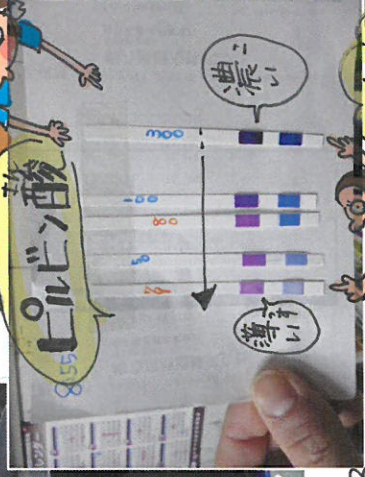
今日の朝

79号 70% 純米

ピルビン酸の上槽がありました!!



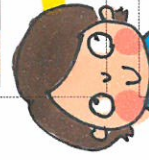
いっぽる? しっぽる?



ピルビン酸

濃い  
薄い

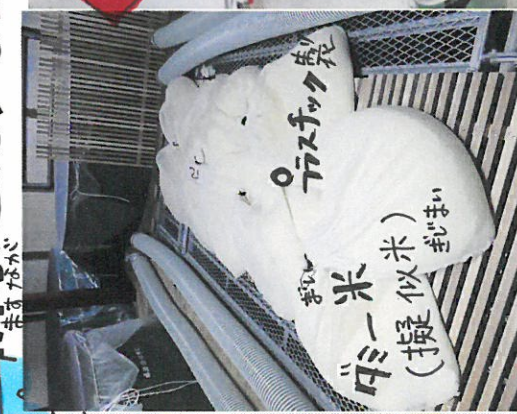
ピルビン酸は  
酵母菌が  
こめから



色がうすくなる  
しっぽりまーす

目安  
目安

「榎永さん、なにしてらんですか?」



↑おとほ 来年まで乾燥  
←もの米洗 糸トに入ってるふん...



官底の底にしく「珍-米」の手入れ  
これを一番下に入れてることで  
底のおおもバクテリアは  
いんだよ...



いかり洗って  
かいくも修理  
※手洗いさす(笑)

↑おとほ 来年まで乾燥

作まされたー!!  
え!!? これ、お米じゃ  
ないの?



匠にしくと  
つボれなれいし、水分もおちるね

月曜日の見どころ

放冷機がバラバラに分解中 だよ!

元気  
ハツラツ? 5月31日(金) vol. 59枚

ピルビン酸は米が  
ま  
に家  
ち子  
前  
の  
もの  
にお  
お  
理  
系  
だ。  
り  
け  
い

も  
る  
み  
を  
つ  
け  
る  
と  
色  
が  
出  
る  
ス  
テ  
ッ  
ク  
グ  
。



今日は「定倒き酒、  
出荷前  
の  
だ  
い  
じ  
な  
子  
エ  
ッ  
ク  
。

すま  
い  
山  
ハ  
生  
原  
酒  
3  
本  
も  
買  
っ  
た  
作  
。

ど  
れ  
ぞ  
う  
ま  
い  
ぞ  
!!

研  
究  
幸  
福  
生  
活  
中  
。