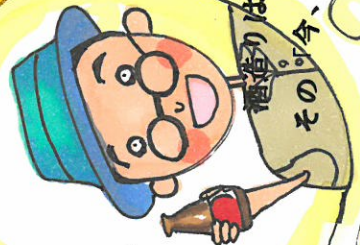


おらびすよ!



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)

# 美酒に蔵

# ハツラツ?

元気

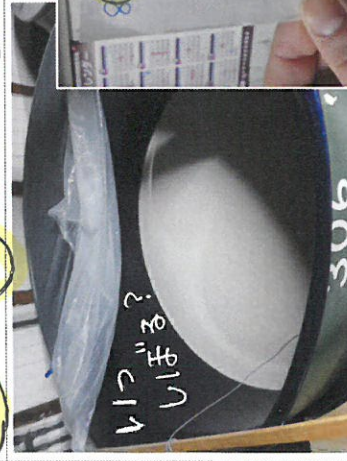
5月31日(金)vol. 59枚

ピルビン酸は米が...  
ピルビン酸は米が...  
ピルビン酸は米が...

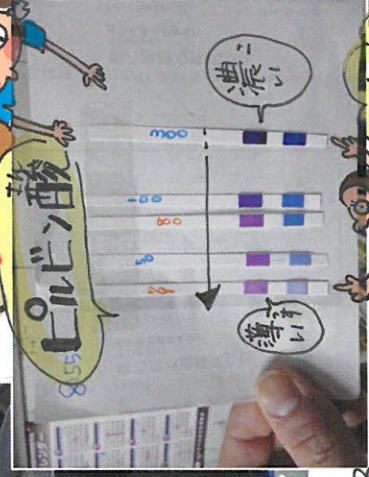
## 今日の朝

79号 70% 純米

ピルビン酸は酵母菌の元気のバネ



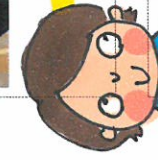
いっぽる?



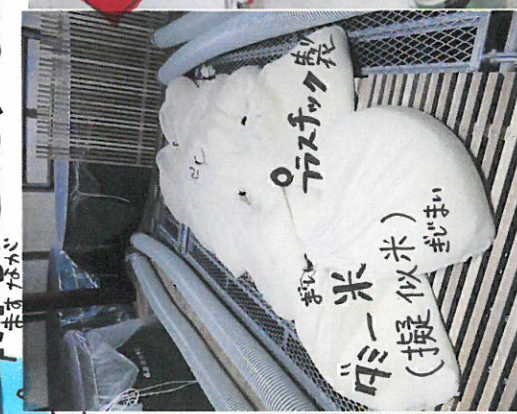
ピルビン酸

濃い  
薄い

ピルビン酸は酵母菌が...  
ピルビン酸は酵母菌が...  
ピルビン酸は酵母菌が...

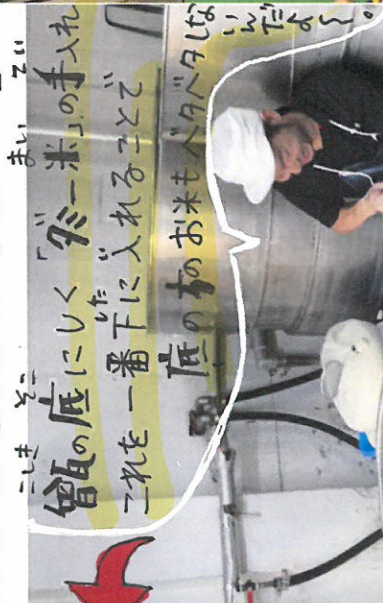


## 「榎永さん、なにしてるんですか？」



「米-米 (疑似米) 乾燥  
↑ 来年まで  
「米-米 (疑似米) 乾燥  
↑ 来年まで  
「米-米 (疑似米) 乾燥  
↑ 来年まで

「米洗ネットに入ってるふん...」



「官底の底にしく「米-米」の手入れ  
これを一番下に入れてることで  
底のおお米バグタは...」

「色ばらすくるとしぼりま一す  
目安です。」



「今日は「定倒き酒」出荷前の  
「だいいじな子」



「山ハハ 性原酒 3本も 買っちゃった」



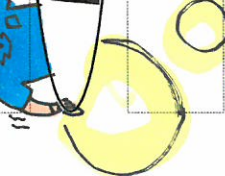
「いっかり洗って かつらも修理  
※手洗いさす(笑)」



「おれいさす(笑)」

「底にしくと つぶれたいし、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!



「放冷機がバラバラに分解中 だよ!」