

出来立てのお酒にも工夫がある。

(日本酒 = しぼりたて)

8月末頃から収穫された新米で造るお酒は11月上旬に出来上がる。

(ワイン = ボジョレー・ヌーボー)

11月第3木曜日(1968年より)。毎年「今年は〇年振りの出来」。

美味しく飲む工夫

(ワイン = ボジョレー・ヌーボー)

マセラシオン・カルボニック法。葡萄を破碎せず密閉タンクに詰め込み炭酸ガスを用いて色素・香りを抽出する方法。短期間での発酵が可能。

タンニン(苦味・渋味)が少ない割りに色が濃く、フレッシュ・フルーティになる。

(日本酒 = しぼりたて)

- 1、香りをたくさん生成する酵母を使う ……カプロン酸エチル＝青リンゴ様
- 2、米の甘さを加える ……四段仕込み、麴や酵素糖化
- 3、にごりタイプにする ……繊維・ビタミン・必須アミノ酸・酵母
- 4、アルコール度数を高く
- 5、生タイプ ……熟成(劣化)のスピードが早くイソバレルアルデヒドが発生

1、**張鶴** しぼりたて 生原酒 【新潟県 宮尾酒造】

2、**南部美人** 本醸造 しぼりたて 生原酒 【岩手県 南部美人】

3、**開運** にごり 生原酒 【静岡県 土井酒造場】

4、**出羽桜** 純米大吟醸 愛山 【山形県 出羽桜酒造】

5、**張鶴** 大吟醸 金ラベル 【新潟県 宮尾酒造】



<http://www.takekuma.co.jp>
info@takekuma.co.jp
川崎市幸区紺屋町92 044-522-0022