

人気酒造

日本酒仕込み体験

日本酒の製造過程は様々な作業を必要とします。

約1ヶ月の製造期間で、最も重要で日本酒の出来を左右するのが麴造りです。

当日は①蒸した酒米を和釜から出し、放冷作業、麴室に蒸米を引き込み、麴菌を振りかける種切りの作業②スパークリング日本酒のデコルジュマン(オリ抜き)作業を行います。



仕込み体験の様子

※麴室の中は化粧・整髪剤・香水などつけている方は入出できませんので、予めご了承ください。

※当日の朝食は、納豆はお控えください。

※試飲をする機会もございますので、お酒をお飲みになる方はお車での参加はご遠慮ください。

<日本酒仕込み体験>

日 時：2020年3月15日(日) 午前8:30 受付

9:00 作業開始

→10:30 麴造り作業終了

→11:45 デコルジュマン(オリ抜き)作業終了

→12:00 軽食(つきたてのお餅を予定しています)

→13:00 解散

会 場：人気酒造株式会社(福島県二本松市山田470番地)

定 員：先着20名様

参加費：1000円

申込と問合せ先：〒964-0027 福島県二本松市山田470番地

人気酒造(株)

TEL 0243-23-2091 FAX 0243-23-2098

締め切り 2月28日(金)

FAX 0243-23-2098 またはメール info@ninki.co.jp でお申込みください。

人気酒造 3月15日 日本酒仕込み体験申込書

お名前

電話番号

FAX番号