

焼酎造りレポート

人気酒造では、焼酎の蒸留を9月まで行っており、10月半ばからは日本酒の仕込みに入る。それまでに蒸留を終わらせています。

この日は、麦焼酎の蒸留で福島県産の大麦芽「春雷」で仕込んだ醪を減圧蒸留しました。減圧蒸留とは圧力を抜き、蒸留の沸点を下げ低温で蒸留する方法です。写真の通り、この時の蒸留温度は40℃、45度ぐらいで、低温で冷却しながらゆっくり丁寧に蒸留しました。あまり下げすぎても旨味が少なすぎたり、上げると貯蔵期間が長く必要だったり、とバランスが大切です。人気一らしさと東北の良さが出るよう、味づくりを心がけています。

日本酒の仕込みは低温発酵のため、10月中旬より来年3月頃まで、4月には殺菌し貯蔵に入ります。そして5月から9月の暖かい時期は、焼酎の仕込みと蒸留、というのが人気酒造の1年です。

それでも日本酒と焼酎ではタンクだけしか共有しませんので、日本酒の仕込みの準備は道具や設備の整備を考えると季節が変わる頃も結構急がしくります。



年間を通じて季節を楽しめる商品『旬の純米吟醸』を始めました

商品コンセプト	年間を通じて数種類ある旬の日本酒をわかり易く、一商品として考え、定番の欄と同じメニューで年間を通じて販売できますよう、季節商品を『季節限定品 旬の純米吟醸』としてJANコードと価格を統一しました。 日付け管理と同様な手間はかかりますが、お店は『季節限定品 旬の純米吟醸』として発注するだけで、その月の旬の商品が入荷します(年間カレンダー参照)
商品名	【人気一 旬の純米吟醸】
JANコード	4935056100304
希望小売価格	1,300円(税抜) / 1,365円(税込)
容量	720ml

商品の蔵出しカレンダー-2009年-2010年

	11月24日~2月3日	2月4日~3月20日	3月23日~5月31日	6月1日~7月31日	8月1日~9月18日	9月21日~11月24日
商品名	初しぼり純米吟醸	立春しぼり純米吟醸	大寒仕込み純米吟醸	夏生純米吟醸	秋あがり純米吟醸	ひやおろし純米吟醸
アルコール度	16	16	16	16	15	16
精米歩合	60%	60%	60%	60%	60%	60%
日本酒度	±0	-6	+1~+2(予定)	+1~+2(予定)	+1~+2(予定)	+1~+2(予定)
酸度	1.7	1.8	1.5~1.6(予定)	1.5~1.6(予定)	1.5~1.6(予定)	1.5~1.6(予定)
商品コメント	新米で造られた今年の新酒。若さが魅力のお酒です。	大寒から立春までの一年のうちで最も寒い季節に仕込まれ、立春当日の朝に搾った酒で、春を迎える縁起の良い酒です。	吟醸酒といえば長期の低温発酵と高酒精日。一年で最も低温に達した日といわれる大寒の日に仕込んだ純米吟醸のしぼりたてを蔵詰めしました。	今年の最も暑い時期に仕込まれた純米吟醸を低温熟成しました。清涼感のある味わいのお酒です。	秋あがりには夏を越えて熟成した酒。古来より最も美味しと言われています。パウチタイプも楽しめる酒質は、真中酒としてお薦めです。	ひやおろしは夏を越えて熟成した酒。古来より最も美味しと言われています。熟成により新酒のあまみさが消え、まるやかな味わいの酒。
配送温度	生貯蔵酒・常温	生貯蔵酒・常温	生貯蔵酒・常温	生貯蔵酒・常温	常温	常温
ケース入数	6入	6入	6入	6入	6入	6入
商品画像						

代表的な旬の食材

	1月	2月	3月	4月	5月	6月
野菜	せり・だいこん ゆりね・はくさい	かぶ・カリフラワー 春菊・水菜	クレソン・春キャベツ みつば	なの(はな・にら ねみづ・ふき いちご・グレープフルーツ)	グリーンピース・そらまめ たけのこ・たまねぎ	おかひじき・かぼちゃ グリーンアスパラガス
果実・木の实	さといも		生しいたけ	生しいたけ	じゃがいも	じゃがいも
芋・きのこ類	さつまいも	まいたけ	しいたけ	しいたけ	しいたけ	しいたけ
魚介・海藻	あさり・かき・はまぐり	まぐり・はまぐり・わかさぎ ひじき・ホタテ	さより・いか・わかめ	かき・きびなご たこ・ひじき	たこ・ひじき・はたて かつお・かれい	いさぎ・かつお きびなご・すずき
人気一 季節限定品	初しぼり にごり酒	立春しぼり		大寒仕込		夏生
	7月	8月	9月	10月	11月	12月
野菜	えだまめ・きゅうり くろしんさい・しそ なし・メロン	きゅうり・さやいんげん ズッキーニ・なす・レタス いちじく・なし	オクラ・かぼちゃ なす・トマト ぶどう・くり・なし	人参・水菜・チンゲン菜	にんじん・そらまめ 小松菜	ゴボウ・だいこん はくさい
果実・木の实			ぶどう・くり・なし	いちじく・くり・なし	かき・きんなん	りんご・くるみ
芋・きのこ類			松茸・生しいたけ・さつまいも	まつたけ・じゃがもち・さつまいも	じゃがいも・しいたけ	さといも
魚介・海藻	かじきまぐろ・かます・かわはき とびうお・いか・しじみ・たこ	あじ・あゆ・うなぎ・きす すずき・しじみ・たこ	ひらめ・さんま さば・さけ・いわし	いわし・かつお・ほら・ます・いか	はぜ・ひらめ・わかさぎ しほばい・ます	あまたい・きんぎ ほっけ・まぐろ
人気一 季節限定品	夏生	秋あがり		ひやおろし		初しぼり

吟醸し  
手づくり  
蔵