



人気一酒蔵 移転しました



人気酒造は東日本大震災の影響により、10月1日に酒造免許を移転していただき、新社屋に引越しました。

新しい蔵は、放射能の影響を受けにくい気密性の高い建物と安達太良山の良質な伏流水により、手作りでこだわった伝統の道具と設備を使い、最良の人気一を醸せるようにと考え、この度完成することができました。

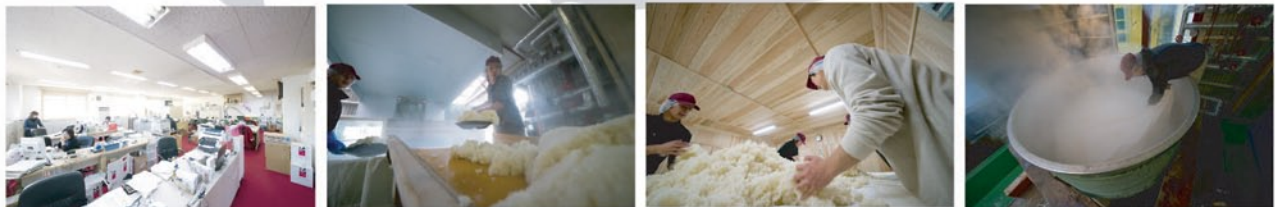
これも多くの皆様に支えていただいた結果でございます。心より御礼申し上げます。

社員一同さらに社業に努力する所存でございます。今後とも、ご指導ご鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

誌

吟醸し加造らない蔵 手づくりでしか造らない蔵

誌



やっと設備が整い、10月31日に酒造りを始めました。新しい蔵でのスタートです。この日は二本松神社の安藤宮司Jrに『祈醸祭』のお祓いをしていただきました。事務所の神棚だけでなく、釜場、麹室、仕込蔵でもお祓いいただき、和醸良酒と酒造りの安全を祈願していただきました。

11月麹室が完成しました。扉や作業台等の道具はすべて元の蔵からの移設です。節の無い杉は1年半乾燥させた材料ですので、木の香りも問題なく、すぐ造りを始められます。今まで不満があった部分(乾湿差)も改善し、とても良い麹室になりました。今年の人気一の造りにご期待ください！

人気酒造の入り口の看板です。社長が塗装しました。最近のペンは高性能で、二回塗ただけであつという間に塗れてしまします。下地の処理の方が時間がかかりました。廻りの草もきれいにしましたので、結構わかりやすいかと思えます。

釜場が完成しました。昔ながらの道具と手造りにこだわって、和釜で蒸します。重労働ですが、最高の麴を造るには、理想の蒸米が必要です。熱源だけを重油のバーナーからボイラーに変更し、蛇管で間接的に強力な蒸気で今までの半分の時間で沸騰させることが出来るようになりました。

