

花美蔵通信 Vol.6

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

こんにちは 加藤祐基です。今年は天候が不順ですが日増しに秋の気配が濃くなっていくようです。皆様お元気にお過ごしでしょうか。雨の多い八月でしたがお米の出来が思わぬ順調でびっくりしています。畑作物と違ってもともと水田で育つ稲の凄さに驚いています。今回は新企画が盛り沢山です。ホームページもリニューアルしました。お楽しみ下さい。

アメブロやってます!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤祐基

花美蔵子が行く!

ピーチワイン 桃の園のご紹介

こんにちは。製品部の山田孝司です。お酒が大好きで白扇酒造に入社して20年です。今年もピーチワイン「桃の園」の季節がやってきました。1年に1度、桃のあま〜い香りが蔵いっぱいに広がります。その香りに誘われて…製造工程をレポートしてきます!



製品部
山田孝司

リキュール

酒類と糖類や果実などを原料とし、エキス分が2度以上のもの。例えば、焼酎に梅の実を漬け込んでつくるおなじみの梅酒はリキュールになります。白扇酒造では「梅酒」「梅みりん」「にがりリキュール」「柳陰」などをつくっています。

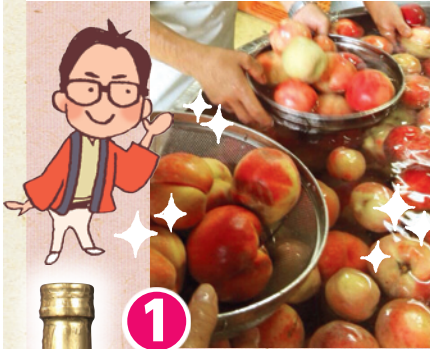


果実酒

果実そのものに酵母を加えて発酵させたお酒。ワインは果実酒にあたります。今回ご紹介させていただく白扇酒造の「ピーチワイン 桃の園」も果実酒です。

日本では酒税法によって区分されているんだよ。

ピーチワイン 桃の園がでけるまで...



1 桃の実をていねいに洗います。



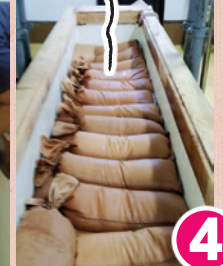
2 採れたての桃の実を破砕機に入れます。



3 破砕した桃の果汁がたっぷりとれます。



4 布の袋に入れて果汁だけを絞り取ります。



2週間後...



5 酵母を入れて2週間発酵させます。

ピーチワイン
PEACH WINE
桃の園



新酒のフレッシュな香りがたまりません!

桃の果実酒の
できあがり!

裏面も
ご覧ください

