

新年明けましておめでとうございます。

皆様のおかげで今年も無事に新しい年を迎えることができました。

今年の造りから新体制で白扇酒造一丸となって始動していきます。

この時代だからこそ、基本に忠実に「品質」というものにこだわり続けることが私たちの使命だと思っています。まずは目の前の課題にひとつひとつ着実に取り組んでいきます。

どうか皆さん、今年もよろしく願います。

新しい年が更に良い年になるよう祈念致しまして、新年の挨拶とさせていただきます。

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

良いことづくめ! 「こうじ」の秘めたる力



皆さん、こんにちは。
今回は近年大きな注目を集めている「こうじ」についてお話ししたいと思います。

美肌やダイエット、アンチエイジングなど、こうじには様々な健康・美容効果あるんですね? 一体どんな秘密が隠されているのか気になります。



みなさんは「かびたち」またかむたち(加無太知)という言葉聞いたことがありますか?
語源は奈良時代中期に書かれた播磨国風土記に「神様に捧げた蒸米にカビが生えたそれを酒を醸した」と記されています。これが麹をつかったお酒の始まりといわれています。このように古くから日本は麹と深く関わっていることがわかりますね。



そしてこうじには、「麹」と「麹」の2種類があることはご存じでしたか?
「麹」は米・麦・大豆などの穀物で作ったもの全般を表す漢字。一方「麹」は明治時代にできた和製漢字で、米こうじのみを表します。このような使い分けはありますが、こうじ菌は日本固有のもので、世界でも類を見ない存在なのです。



初めて知りました!
でも、そもそもこうじ菌とは一体何なのですか?



簡単に言えば、日本独特の気候風土によって発生した微生物、いわゆるカビです。でもこうじ菌のすごいところは、カビでありながら体内に入っても毒素を出さないこと。それどころか食べ物の旨味や甘味を引き出し、おまけに保存性まで高めてくれるという、スグレモノです!
日本人にはお馴染みの日本酒、味噌、醤油、味噌、焼酎...み~んな、こうじからできているんですよ。



こうして見るだけでも、私達の生活から切り離せない存在であることが分かりますね。



ちなみに白扇酒造の商品に使っているこうじ菌は、昔ながらの作り方をされているところをお願いして作ってもらっています。そのおかげもあり、皆様に常に安定した商品を提供することができているんですよ。こうじ菌にはいくつもの種類があり、味噌用、清酒用などに分かれています。



へえ~、こうじの世界ってまだまだ奥が深そうですね。



面白いでしょう? 白扇酒造ではこれらのこうじ菌とお米を使って、杜氏をはじめとする社員一同で、味噌やお酒造りに日夜取り組んでいます。より良い商品を皆様にお届けできるよう頑張っておりますので、これからも、様々な商品をぜひお試しください。

