

2021.3.31現在

泡盛

全麹仕込み。

製麹の基本条件は、40℃で種付け、40℃で20時間、35℃で20時間、25℃で2時間での製造。

もろみの基本管理温度は25度。発酵期間中は重量を測定し、炭酸ガスの発生が落ち着いた頃を目安に蒸留を実施。

	仕込み	原料品種等	黒麹	酵母	醸造温度	蒸留方法
1	全麹仕込み	もち米	石川種麹店	泡盛101	25℃	常圧
2	全麹仕込み	ジャスミンライス	石川種麹店	泡盛101	25℃	常圧
3	全麹仕込み	県産長粒米'YTH183'	石川種麹店	泡盛101	25℃	常圧
4	全麹仕込み	県産長粒米'YTH183'	石川種麹店	泡盛101	25℃	減圧
5	全麹仕込み	県産長粒米'夢十色'	石川種麹店	泡盛101	25℃	常圧
7	全麹仕込み	県産長粒米'北陸193号'	石川種麹店	泡盛101	25℃	常圧
8	全麹仕込み	県産長粒米'北陸193号'	石川種麹店	泡盛101	25℃	減圧
9	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
10	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
11	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	吟醸酵母 1801	12℃	常圧
12	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	吟醸酵母 1801	12℃	減圧
13	全麹仕込み	タイ米(精米50%)	石川種麹店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
15	全麹仕込み	タイ米(精米50%)	石川種麹店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
16	全麹仕込み	山田錦(精米50%)	石川種麹店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
17	全麹仕込み	山田錦(精米50%)	石川種麹店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
18	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	清酒酵母 701	12℃	減圧
19	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	清酒酵母 701	12℃	常圧
20	全麹仕込み	タイ米、密封発酵	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI796	15℃	常圧
22	全麹仕込み	タイ米、密封発酵	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI796	15℃	減圧
25	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI 796	15℃	減圧
26	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI 796	25℃	常圧
27	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI 796	25℃	減圧
28	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI 796	20℃	常圧
29	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI 796	20℃	減圧
30	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI R2	15℃	常圧
31	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 AWRI R2	15℃	減圧
32	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 Elegance	15℃	常圧
33	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 Elegance	15℃	減圧
34	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 Sauvignon	15℃	常圧
35	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ワイン酵母 Sauvignon	15℃	減圧①
37	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 AWRI 350	25℃	常圧
38	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 AWRI 350	25℃	減圧
39	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 UCS522	28℃	常圧
40	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 UCD522	28℃	減圧
41	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 Maurivin B	25℃	常圧
42	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 Maurivin B	25℃	減圧
43	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 Elegance	20℃	常圧
44	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 Elegance	20℃	減圧
45	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 Elegance	25℃	常圧
46	全麹仕込み	タイ米	河内黒麹菌	ワイン酵母 Elegance	25℃	減圧
47	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ウイスキー酵母 Blue label	30℃	常圧
48	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ウイスキー酵母 Blue label	30℃	減圧
49	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ウイスキー酵母 Yellow label	35℃	常圧
50	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ウイスキー酵母 Yellow label	35℃	減圧
51	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ウイスキー酵母 Pinnacle S	33℃	常圧
52	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	ウイスキー酵母 Pinnacle S	33℃	減圧
53	全麹仕込み	タイ米くんせい麹(ウイスキーオーク)	河内黒麹	泡盛101	25℃	常圧
54	全麹仕込み	タイ米くんせい麹(ウイスキーオーク)	河内黒麹	泡盛101	25℃	減圧
55	全麹仕込み	タイ米くんせい麹(サクラチップ)	河内黒麹	泡盛101	25℃	常圧
56	全麹仕込み	タイ米くんせい麹(サクラチップ)	河内黒麹	泡盛101	25℃	減圧
57	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	白酒酵母	30℃	常圧
58	全麹仕込み	タイ米	石川種麹店	白酒酵母	30℃	減圧

※ 密封発酵:フタ付のポリ容器で、空気はもろみからのCO2のみ出るようにしたもの。

くんせい麹:仕込む前の麹を数十分くんせい処理し、香りを付与したもの。