

2021.3.31現在

焼酎

製麴の基本条件は、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	麴/酒母	掛け原料	黒麴	酵母	醸造温度	蒸留方法
101	掛け仕込み	米麴(タイ米)	大麦	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
102	掛け仕込み	米麴(タイ米)	トウモロコシ	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
103	掛け仕込み	米麴(タイ米)	ひえ	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
104	掛け仕込み	米麴(タイ米)	黒米	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
106	全麴	あわ麴	***	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
107	全麴	大麦麴	***	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
111	掛け仕込み	タイ米(酒母)	大麦	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
112	掛け仕込み	タイ米(酒母)	大麦	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
114	掛け仕込み	タイ米(酒母)	大麦	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	常圧
116	掛け仕込み	タイ米(酒母)	大麦	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	減圧
118	掛け仕込み	タイ米(酒母)	粟	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
119	掛け仕込み	タイ米(酒母)	粟	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
121	掛け仕込み	タイ米(酒母)	粟	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	減圧
123	掛け仕込み	タイ米(酒母)	粟	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	常圧
124	掛け仕込み	タイ米(酒母)	トウモロコシ	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
126	掛け仕込み	タイ米(酒母)	トウモロコシ	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
128	掛け仕込み	タイ米(酒母)	トウモロコシ	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	常圧
130	掛け仕込み	タイ米(酒母)	トウモロコシ	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	減圧
132	掛け仕込み	タイ米(酒母)	ひえ	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
134	掛け仕込み	タイ米(酒母)	ひえ	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
135	掛け仕込み	タイ米(酒母)	ひえ	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	常圧
136	掛け仕込み	タイ米(酒母)	ひえ	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	減圧
137	掛け仕込み	タイ米(酒母)	コーリヤン	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
138	掛け仕込み	タイ米(酒母)	コーリヤン	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
139	掛け仕込み	タイ米(酒母)	コーリヤン	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	常圧
140	掛け仕込み	タイ米(酒母)	コーリヤン	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	減圧
141	全麴	コーリヤン麴	***	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	常圧
143	全麴	コーリヤン麴	***	石川種麴店	吟醸酵母 1701	12℃	減圧
145	全麴	コーリヤン麴	***	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	常圧
147	全麴	コーリヤン麴	***	石川種麴店	吟醸酵母 1801	12℃	減圧
149	掛け仕込み	タイ米(酒母)	焙煎黒米	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
150	掛け仕込み	タイ米(酒母)	焙煎黒米	石川種麴店	泡盛101	25℃	減圧
151	掛け仕込み	米麴(タイ米)	固体発酵(タイ米麴I:湯取りタイ米3)	石川種麴店	泡盛101	25℃	減圧
153	掛け仕込み	米麴(タイ米)	固体発酵(タイ米麴I:炊飯山田錦3)	石川種麴店	泡盛101	25℃	減圧
154	掛け仕込み	米麴(タイ米)	固体発酵(タイ米麴I:炊飯タイ米3)	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
155	掛け仕込み	米麴(タイ米)	固体発酵(タイ米麴I:炊飯タイ米3)	石川種麴店	泡盛101	25℃	減圧
156	掛け仕込み	麦麴(県産ムギ早取り二条'つゆしらず')	県産ムギ早取り二条'つゆしらず'	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
157	掛け仕込み	麦麴(県産ムギ早取り二条'つゆしらず')	県産ムギ早取り二条'つゆしらず'	石川種麴店	泡盛101	25℃	減圧
158	全麴	麦麴(県産ムギ早取り二条'つゆしらず')	***	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
159	全麴	麦麴(県産ムギ早取り二条'つゆしらず')	***	石川種麴店	泡盛101	25℃	減圧

※ 焙煎黒米: 黒米を弱火で焙煎して膨化させたものをもろみに加えた。
 固体発酵: 麴と炊飯した米を混ぜ、糖化(60℃、4~5時間)を行った。40℃以下で酵母を添加した。
 醸造終了時は、やわ粥状。蒸留する際に、もろみに対し1.7倍量の水を足して蒸留した。

2021.3.31現在

イムゲー

製麴の基本条件は、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	麴/酒母	掛け原料	黒麴	酵母	醸造温度	蒸留方法
201	掛け仕込み	米麴(タイ米)	美ら恋紅、黒糖		泡盛101	25℃	常圧
202	掛け仕込み	米麴(タイ米)	美ら恋紅、黒糖		ワイン酵母 Elegance	25℃	常圧
203	掛け仕込み	国産麦麴	美ら恋紅+黒糖	石川種麴店	泡盛101	25℃	常圧
204	掛け仕込み	国産麦麴	美ら恋紅+黒糖	石川種麴店、製麴35℃	泡盛101	25℃	常圧
205	掛け仕込み	国産麦麴	美ら恋紅+黒糖	石川種麴店、製麴40℃	泡盛101	25℃	常圧
207	掛け仕込み	芋麴(芋ダイス)	美ら恋紅+黒糖	石川種麴店	泡盛101	25℃	減圧