

2014.7.19

How to make?

Syona

ここからは温度加減を
ていねいに



約2週間



黒州精釀

お米は「オオセト」を使っています。
香川県産!!
すっきりとした酒になるよ~。

- 材料**
- お米
 - お水
 - 酵母菌

おきい
金楼!!

こしき
飯と

こしき
飯と

こしき
飯と

蒸米は
そのまま
下におて
次の工程

こしき
飯と



酒になるよ~。

next

蒸されたら
「放冷機」で
パラパラ、パラパラ
冷まされます。



ぐるぐる
歯のついた
棒が
まわって
平らに
パラパラに
ならして
回転中は
危ないよ。

蒸されたら
「放冷機」で
パラパラ、パラパラ
冷まされます。

コンベアの上を
お米が流れてなあ
えーとあいに冷まされていくやあ。
えーとあいになー。

next (*良い具合に)

お米の
外側は
硬く、
内側は
やわらかく。



こは
お米を
洗ったり
蒸したり
おろ
ところ。

原料
処理
担当
の
ところ。



next (*たてふ入れよー)

こは使、ちる布は
「柿渋」でそめとるけん、
かまれば、
防水 防菌 効果があるよ。
米をつきにくい布やあ。

てきほき てきほき てきほき てきほき

仕込みタテクまで
手運ぶときは
大げさ。

冬はあれやで、
おんなで扱かせと
たいんやで、
清酒の仕込みは
おどろいはい。

おせー。
持てかな!

(*落ちて、落ちて!! 入れすぎたかな)