

安全・安心への取り組み 松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉 ができるまで

宝酒造白壁蔵では、昔ながらの手造りの技と最新のテクノロジーを融合した酒造りをおこなっており、清酒業界最高峰のコンクールである全国新酒鑑評会で7年連続金賞を受賞するなど、その品質には高い評価をいただいています。ここでは、松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉の製造工程を通して、品質にこだわり、安全・安心な商品造りへの取り組みをご紹介します。



原料調達

「白壁蔵」〈生酏純米〉の原料は、米と米麹と水。品質と安全性を重視し、厳選した国産米を使用しています。「白壁蔵」の酒造りの第一歩は、良質の酒米と水の見極めから始まります。

検査

原料米は、受入毎に外観、重さ、水分等をチェックしています。また、酒造用水(宮水)は五感を使った官能チェックはもちろん、食品衛生法等に基準のある危険成分を分析して水質の安全を確認して使用しています。



原料
調達

検査

精米

洗米・
浸漬

蒸きよう・
放冷

麴造り

精米

酒造りの妨げになるタンパク質、脂質、灰分などが含まれる玄米の表層部や胚芽を取り除く工程です。白壁蔵では、精米中に米が割れるのを抑え、酒造りに理想的な高品質の精米を行っています。



洗米・浸漬

精米した米を水で洗った後、水に漬け、米に水を吸わせる工程です。米を傷つけず、糠をきれいに取り除いた後、蒸米に適した水分になるよう厳密にコントロールしています。

蒸きよう・放冷

浸漬後、水切りした米を蒸し、その後、用途に適した温度まで冷ます工程です。白米を蒸す連続蒸米機は、昔ながらの「和釜」の原理を再現しました。蒸された米は、直ちに放冷機に入れられ、掛米用、麴米用に適した温度まで冷まされます。



麴造り

麴室に引き込んだ蒸米に種麴を撒布し麴菌を生育させる酒造りのなかで最も重要な工程です。造り手たちは自分の手で麴を触り、香りを嗅ぎ、口に含んで味わいを確かめつつ、少しずつ麴菌の生育を進めていきます。

松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉について


松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉は、江戸時代から続く伝統的な製法である生酏造りで醸した純米酒です。

生酏造りとは、酵母の増殖に適した環境を微生物の働きを巧みに利用してつくりだす伝統技術です。時間と労力がかかりますが、白壁蔵がもつ現代の技術と伝統の技とが融合することによって、芯のしっかりした、奥行きのある、懐深い味わいを生み出します。

松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉は、米の旨みを引き出した、まろやかでやわらかい口あたりと、冷やしておいしい中味が特長で、食の和洋に関わらず食事と一緒に楽しみいただけます。

ラベル正面には、ブランド名である「松・竹・梅」をイメージしたデザインを配し、食卓でも手軽にお楽しみいただけるよう、640mlサイズには開けやすいコルク栓タイプのキャップを採用しました。オリジナルボトルの形状が描く曲線により、味わいのやわらかさを表現しています。

松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉は日本酒文化を海外にも広めていくため、ヨーロッパやアジアを中心に世界の国々でも発売をしています。

 B: 松竹梅



ボトリング

充填室(写真右上)はクリーンルームになっており、室内の気圧を高く設定(陽圧化)し、外部からの虫、チリやホコリなどが入り込まないように厳密に管理されています。ここはゾーニングの規定により、特別清浄区に指定されており、専用のクリーンウェア(防塵服)やマスクを着用、エアシャワー(写真右下)を浴びてチリやホコリなどを除去し、床の粘着マットで靴底の汚れを落としてから入室します。



検びん

専門の検査員が、ボトリング時及び箱詰め前にびんの不良や異物がないか、ラベルやキャップの状態に問題がないか、一つひとつ厳しくチェックします。

酒母造り

醪仕込

上槽

貯蔵

精製ろ過

ボトリング

検びん

酒母造り

酒母は、発酵に必要な酵母を純粋に大量に増殖させたもので、お酒の味わいを決める重要な工程のひとつです。

●手酏

仕込んだ麴、蒸米、水が均一に混ざるように、丹念にかき混ぜます。

●酏摺り

山卸とも言い、半切り桶に仕込んだ麴、蒸米を櫓棒で摺り潰します。(右写真)

●酏寄せ

酏摺りが終わった半切り桶の中身を、ひとつのタンクにまとめます。



醪仕込

酒母と麴、蒸米、仕込水を加えて仕込み、酒を醸す工程です。仕込み用の発酵タンクは、全体を均一に温度管理します。櫓入れをするための攪拌機は、全体が均一に混ざり、かつ米がつぶれないという性能にこだわっています。



上槽(搾り)

醪を搾る圧搾機は、上槽から酒粕取り、そして洗浄までのすべてを自動で行います。やさしく段階的に圧力をかけて酒を搾ります。



GOOD
DESIGN
2009

グッドデザイン賞受賞

松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉640mlは、2009年グッドデザイン賞(Gマーク)を受賞しました。

グッドデザイン賞は、(財)日本産業デザイン振興会が主催する、日本で唯一の総合的なデザイン評価・推奨制度で、世界有数の歴史と実施規模を誇っています。今回の受賞では、「伝統の技と現代の技術の融合」という白壁蔵のコンセプト、「オンテーブルで食事とともに楽しむ」という飲用シーンに配慮したデザインが評価されました。



2009年度グッドデザイン賞表彰式



出荷

各工程での厳しい品質検査に合格した松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉が出荷されます。製造ライン・ボトリングした日時・出荷日時などの製品情報はバーコードで管理しています。製造履歴を管理することで鮮度のよい商品をお届けする体制を整えています。



検査

ボトリング後の最終検査は、より厳しく綿密に行います。アルコール度数の測定、成分分析のほか、訓練を受けた検査員が官能検査を行って微妙な味わいや香りを確認し、商品の品質、安全を確認します。



検査

出荷

お客様のもとへ



〈生酏純米〉を楽しむ会

松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉のまろやかでやわらかい味わいを実際にお客さまに感じていただく場として、全国各地の飲食店のご協力のもと、「〈生酏純米〉を楽しむ会」を開催しています。会では、さまざまな料理とマッチする松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉の特徴を活かし、フレンチ、イタリアンなどの料理の食中酒として冷やしてワイングラスで提供するなど、これまでの清酒の枠組みを超えた新たな可能性を訴求しています。