

ジオの大地が育む「えびす」

南瓜焼酎 儀四郎

製造工程

◇一次仕込み

麴に水と酵母を加え、焼酎酵母菌が増殖し発酵に必要な「酒母」が1週間で「一次もろみ」として出来上がります。

◇二次仕込み

蒸したカボチャを一次もろみと混ぜ、アルコール発酵させます。約2週間で発酵が終わり、でんぷんの糖化で甘くて芳醇な「二次もろみ」に生まれ変わります。

◇蒸留

発酵し終わったもろみに蒸気を吹き込み、沸騰させ、上がった蒸気を冷却し、原酒が出来上がります。

◇熟成

蒸留された原酒は、貯蔵庫熟成のときを待ちます。原酒の成分は微妙に変化し、香を増し、まろやかな味に変化していきます。

◇出荷

40度の原酒をそのまま軽くろ過だけを行いアルコール度調整後、瓶詰めされた南瓜焼酎です。

産地	愛媛県
醸造元	媛囃子
分類	単式蒸留焼酎
製法等	減圧蒸留
アルコール度	25度
原材料	米麴・南瓜
原料比	米麴 28.6%・南瓜 71.4%

(連絡先)

東宇和農業協同組合 営農部 営業課
797-0045 愛媛県西予市宇和町坂戸 652
TEL : 0894-62-6859 FAX : 0894-62-7746
E-MAIL : ja-einoucenter-2@deluxe.ocn.ne.jp

FAX 注文用紙はホームページより
ダウンロードできます。
<http://www.ja-higashiwa.or.jp>



東宇和野菜生産出荷協議会南瓜部会 (約 135 名)