

千徳



鮎のすむ清流・五ヶ瀬川の水と
緑と太陽の国で育った高千穂産米から
生みだされた宮崎県北唯一の銘酒。

延岡の新名所
「はなかぐら館」



清酒・千徳をはじめ、地元の自慢の品を集めました。
千徳・はなかぐら館へどうぞお越しください。

はなかぐら館

千徳酒造株式会社

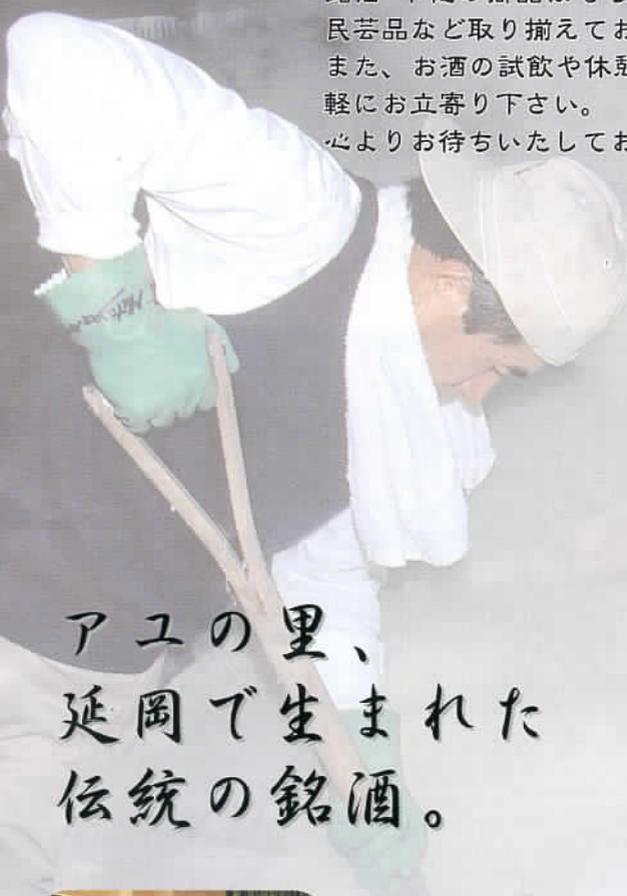
宮崎県延岡市大瀬町2丁目1-8

TEL. 0982-32-2024 FAX. 0982-32-2169

<http://www.sentoku.com/>

はなかぐら館

千徳酒造から「はなかぐら館」がオープンいたしました。
 銘酒・千徳の商品はもちろん、その他メーカー商品や地元延岡の自慢の民芸品など取り揃えております。
 また、お酒の試飲や休憩スペースなどもご用意しておりますので、お気軽にお立ち寄り下さい。
 心よりお待ちしております。



アユの里、
 延岡で生まれた
 伝統の銘酒。



▲清酒千徳の販売コーナー



◀▼地場産品コーナー



▲試飲コーナー



▼休憩所

◆蔵見学随時受付中◆ <お気軽にお問い合わせ下さい。>



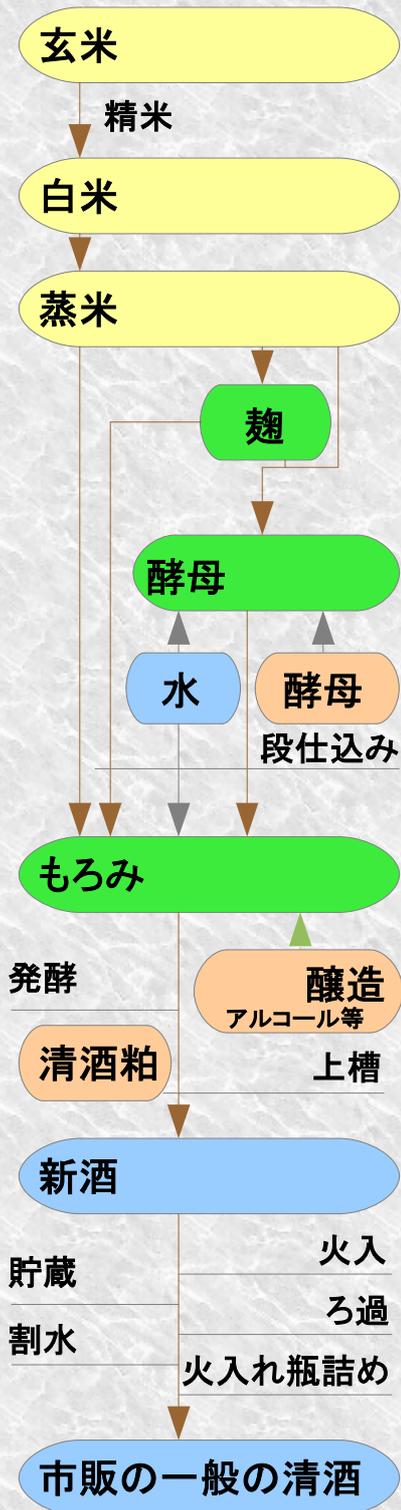
清酒 **千徳**
はなかぐら館



※お酒は20歳を過ぎてから。

宮崎県延岡市大瀬町2丁目1-8
 TEL. 0982-32-2024 FAX. 0982-32-2169
<http://www.sentoku.com/>





精米・蒸米(むしまい)

酒造りは、原料となる玄米を精米し、蒸すことから始まります。蒸米は麴造り、酒母、もろみの仕込みに使われます。



麴(こうじ)

蒸米に黄麴菌を植えて麴を造ります。麴は酒母、もろみに入れて米のデンプンを糖化していく役割を果たします。



段仕込み

ここで日本酒造りの特徴である三段階に分けて仕込みをする段仕込みが行われます。一日目は初添え。翌日は仕込みはお休み。酵母はゆっくりと増えていきますが、これを踊りといいます。三日目に二回目の仕込み(仲添え)をし、四日目に三回目の仕込み(留添え)をして仕込みは完了します。段仕込みは、雑菌の繁殖を抑えつつ酵母の増殖を促し、もろみの温度管理をやりやすくするための独得の方法なのです。

段仕込み

いよいよ、この酒母に麴、蒸米、水を加えてもろみをしこみます。このもろみがやがて原酒となります。



新酒誕生

二十日ほどかけて発酵を終わらせたもろみは、圧搾機で搾られ、酒と酒粕に分けられます。搾りたての新酒は、ろ過、加熱(火入れ)され、そして貯蔵されます。また製成後、一切加熱処理をしないお酒を生酒といい、製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理するお酒を生貯蔵酒といいます。精米から、並行複発酵、段仕込みというとても複雑な工程を経て、約六十日間をかけて、日本酒は誕生するのです。

