

n006010 春牧区 本房酒造

概要 適用



u006010001) コメントダミー



u006010002
コメントダミー



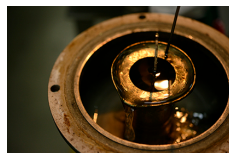
u006010003
コメントダミー



u006010004
コメントダミー



u006010005
コメントダミー



u006010006
コメントダミー



u006010007
コメントダミー

【概要】

昭和 35 年創業、創業以前・明治 20 年より受け継がれる古甕による伝統的な甕仕込み・麹室での麹作り等、手作り製法に拘りを持つ。

島内産の水と芋のみで作られ、島内限定販売される焼酎をはじめ、バラエティーに富んだ複数銘柄の焼酎を製造している。

工場見学も受け入れ可能。

位置データ

〒891-4311 鹿児島県熊毛郡屋久島町安房 2384

文献・資料

n006010001 本房酒造外観

n006010002 芋洗い機と一次発酵タンク

n006010003 白麹

n006010004 麹室

n006010005 二次発酵の甕壺群

n006010006 蒸留タンクから出た原酒

n006010007 瓶詰め・点検

n006010008 芋を蒸す機械

n006010009 麹室の麹

n006010010 一次発酵中のもろみ

n006010011 甕壺内での二次発酵中のもろみ

n006010012 蔵人たち

n006010013 甕壺の奥には蒸留器



u006010008
コメントダミー



u006010009
コメントダミー



u006010010
コメントダミー



u006010011
コメントダミー



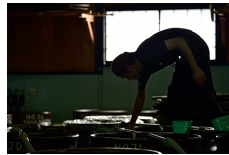
u006010012
コメントダミー



u006010013
コメントダミー



u006010014
コメントダミー



u006010015
コメントダミー



u006010016
コメントダミー



u006010017
コメントダミー



u006010018
コメントダミー



u006010019
コメントダミー

n006010014 国内製造の和甕はもう製造されていない。修復しながら使い続ける。

n006010015 作業中の蔵人

n006010016 作業中の蔵人

n006010017 作業中の蔵人

n006010018 作業中の蔵人

n006010019 壁には多数の表彰状

n006010020 壁には多数の表彰状

n006010021 麴の移動作業

n006010022 麴の移動作業

n006010023 麴の移動作業

n006010024 蒸留器

n006010025 蒸留器から出てきた原酒。

n006010026 原酒のアルコール濃度を測る。最初に出てきた原酒{ハナダレ}は見た感じも違うと言う

n006010027 瓶を洗う機械

n006010028 瓶詰め後、瓶に傷等異常は無いかをチェックする。

n006010029 瓶詰め後、瓶に傷等異常は無いかをチェックする。

n006010030 チェックの後ラベルが貼られ、箱詰めとなる

n006010031 箱詰め作業

n006010032 箱詰め作業

n006010033 出荷へ

n006010034 試飲もできる。今期は体調不良で休息中の杜氏、久保律さんと。

n006010035 製造される銘柄の焼酎。

n006010036 工場外観



u006010020

コメントダミー



u006010021

コメントダミー



u006010022

コメントダミー



u006010023

コメントダミー



u006010024

コメントダミー



u006010025

コメントダミー



u006010026

コメントダミー



u006010027

コメントダミー



u006010028

コメントダミー



u006010029

コメントダミー



u006010030

コメントダミー



u006010031

コメントダミー



u006010032

コメントダミー



u006010033

コメントダミー



u006010034

コメントダミー



u006010035

コメントダミー



u006010036

コメントダミー