

<p>n006010 春牧区 本房酒造</p>	<p>概要 適用</p>
<div data-bbox="226 217 981 724" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="219 743 539 774">u006010001) コメントダミー</p> <div data-bbox="255 842 483 995" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="248 999 412 1062">u006010002 コメントダミー</p> <div data-bbox="521 842 750 995" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="515 999 678 1062">u006010003 コメントダミー</p> <div data-bbox="808 842 1037 995" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="801 999 965 1062">u006010004 コメントダミー</p> <div data-bbox="255 1094 483 1248" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="248 1278 412 1342">u006010005 コメントダミー</p> <div data-bbox="521 1094 750 1248" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="515 1278 678 1342">u006010006 コメントダミー</p> <div data-bbox="808 1094 1037 1248" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="801 1278 965 1342">u006010007 コメントダミー</p>	<p data-bbox="1160 213 1249 244">【概要】</p> <p data-bbox="1160 264 1951 339">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。</p> <p data-bbox="1160 360 1951 435">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。</p> <p data-bbox="1160 456 1429 486">工場見学も受け入れ可能。</p> <p data-bbox="1160 552 1279 582">位置データ</p> <p data-bbox="1160 603 1666 633">〒891-4311 鹿児島県熊毛郡屋久島町安房 2384</p> <p data-bbox="1160 699 1272 729">文献・資料</p> <p data-bbox="1160 794 1435 825">n006010001 本房酒造外観</p> <p data-bbox="1160 845 1554 876">n006010002 芋洗い機と一次発酵タンク</p> <p data-bbox="1160 896 1339 927">n006010003 白麹</p> <p data-bbox="1160 948 1339 978">n006010004 麹室</p> <p data-bbox="1160 999 1480 1029">n006010005 二次発酵の甕壺群</p> <p data-bbox="1160 1050 1532 1080">n006010006 蒸留タンクから出た原酒</p> <p data-bbox="1160 1101 1420 1131">n006010007 瓶詰め・点検</p> <p data-bbox="1160 1152 1429 1182">n006010008 芋を蒸す機械</p> <p data-bbox="1160 1203 1384 1233">n006010009 麹室の麹</p> <p data-bbox="1160 1254 1496 1284">n006010010 一次発酵中のもろみ</p> <p data-bbox="1160 1305 1615 1335">n006010011 甕壺内での二次発酵中のもろみ</p> <p data-bbox="1160 1356 1384 1386">n006010012 蔵人たち</p> <p data-bbox="1160 1407 1503 1437">n006010013 甕壺の奥には蒸留器</p>



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