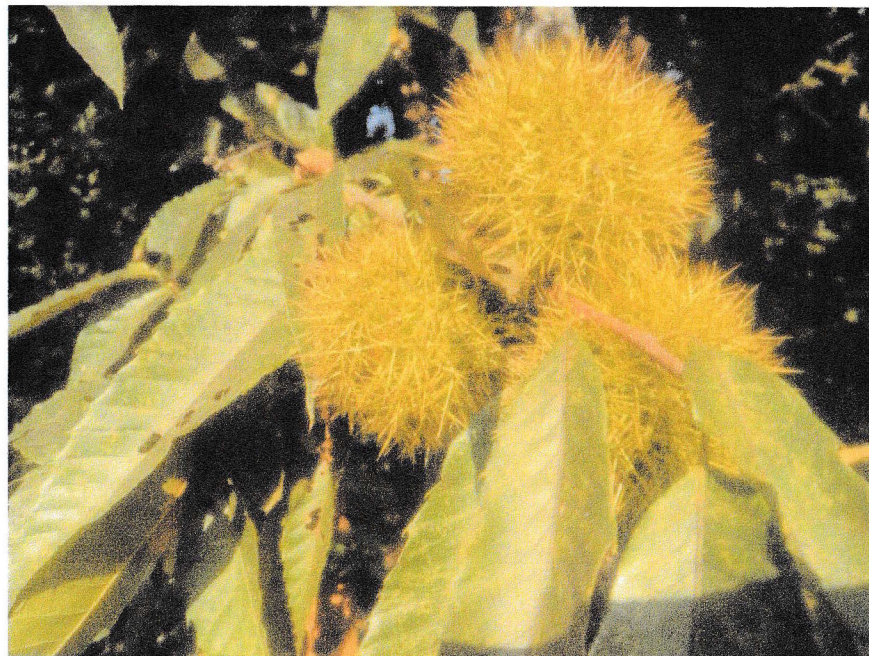


〈一口メモ〉

精米歩合

精米歩合とは、例えば「精米歩合60%」とは精米によって玄米の60%が白米となり残りの40%は米ぬかや米粉として取り除かれたことを意味しています。ちなみに食用の精米歩合は大体90%です。日本酒を醸造する場合、精米歩合を高くて米粒の中心に近い部分を原料に使うほど雑味がないお酒ができるといわれています。

いつもありがとうございます



今年の暑さは大変でした。もうすぐ10月だというのに…それが今、たった2,3日で急に肌寒くなりました。短い秋になりそうです。北海道では雪が降るかもしれないという天気予報も聞かれました。まさかと思いながら、今は秋の味覚を楽しみたいと思います。今年の冬は早いとの予報です。雨が少なかった分大雪になるかもしれません。今年の暑さを考えると何でも有りという気がします。それでも雪国らしくガンバです。

9月24日

〈普通酒 天神離子〉

お酒の季節になりました

普通酒天神離子の真ん中の60%のラベルは、お米を60%まで精米していることを表示しています。雑味を除くために、60%まで精米する普通酒は県内でもあまりありませんが、そのためにマイルドな口当たりのお酒に仕上がっています。これが一番というファンの方もいらっしゃるお酒です。身体にもお財布にも優しいお酒です

