

～令和7年 浦霞 夏詣酒への道 その2～

皆様こんにちは。浦霞醸造元(株)佐浦 営業部の中村です。

今期の夏詣酒の造りは予定通り順調に進み、5月11日に留仕込を行いました。この後約25日間にわたる醪期間においては、温度調整を行う冷水バルブを小まめに調節しながら発酵の進行に適切な温度を維持するよう気を配り、6月上旬の上槽までしっかりと管理して参ります。

〈夏詣酒の醪〉



〈享保蔵〉



本社蔵工場長の山田杜氏によりますと、今期の夏詣酒の造りにおきましては、特にふたつの点について留意したとのことでした。

- ・令和6年産の原料米のササニシキは、硬く溶けにくい米質ため吸水時間をやや長めにとり、外硬内軟の理想的な蒸米に仕上げた
- ・麴造りにおいては、種麴の量を調整して麴菌の菌糸がしっかりと蒸米内部まで入り込み、でんぷん質の糖化力が強い麴に仕上げ、醪において蒸米が溶けやすくすることにより、ササニシキの美味しさをより引き出すことに努めた

このように製造部一同、過去の夏詣酒の製造データをもとに検証を重ね、これまで以上の酒質となりますよう取り組んでいます。今期の夏詣酒が、浦霞らしいほど良い旨味とやわらかな甘味を合わせ持つお酒として、皆様のもとにお届けする日をどうぞご期待ください！

〈夏詣酒ちらし〉



また、今年はお客様に夏詣酒のイメージを分かりやすくお伝えするため、弊社にてちらしを作成いたしました。神社にお参り（夏詣）する和装の女性をモチーフとした、親しみやすい印象にいたしました。参加加盟店様におかれましては、すでにご確認いただいているものと思いますが、データが必要な場合はお申し出いただきますようお願いいたします。また、飲食店様用として「価格の部分を白抜きにして欲しい」というご要望にも対応が可能でございます。

ぜひご活用いただき、お客様との会話のきっかけや予約受注につながれば幸いと存じます。

どうぞよろしくお願いいたします。

令和7年5月16日

浦霞醸造元(株)佐浦 営業部 中村 拓 記