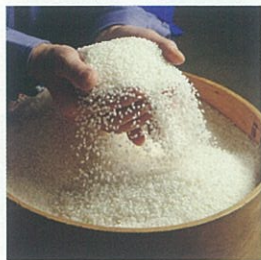




② 麴造り (切り返し)

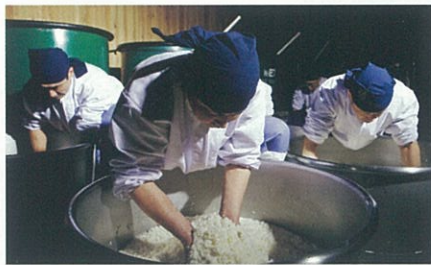
匠の心が伝える 伝統の技と味。



全量兵庫県産米を使用
兵庫県は山田錦など日本最大の
酒造好適米の産地です。
(山田錦・五百万石・兵庫北錦など)

伝統の酒母造り

香住鶴では但馬の風土の中
で蔵に住みつく天然乳酸菌など
を利用して酒母を造ります。



③ 手配

香住鶴の配酒



④ 山卸し (配すり)

蔵人が一体となって仕込む**入魂**の酒。



⑤ 配寄せ



⑥ 打漉 (うたせ)



⑦ 前暖気 (まえだき)



⑧ 酵母添加



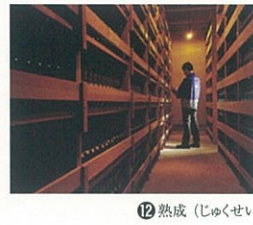
⑨ 湧付き (わきつき)



⑩ 醪の漉入れ (もろみのかいいれ)



⑪ しずく酒 搾り (しぼり)



⑫ 熟成 (じゅくせい)

料理の味を引き立てる上質な味わい。
香住鶴独自の造りで醸す酒は、しっかりとした旨味に爽やかな香り、喉ごしの良さと三拍子揃った飽きのこない味わいです。国内外の様々な日本酒コンテストでも、高い評価をいただいております。



商品の一例

左/生配 純米大吟醸 福智屋 しずく酒
中/生配 大吟醸 福智屋 右/生配 純米大吟醸 福智屋

生配

江戸時代に確立された酒造りの伝統技法。櫛を使って麴と蒸し米をすり潰す「山卸し」という作業を行います。発酵力の強い優良酵母を育てて奥深いふくよかな味を醸し出します。



生配 純米大吟醸 応挙

生配 吟醸純米

生配 純米

生配 からくち

山麴配

山麴造りは「山卸し」を荒漉や暖気樽入れをもって代
行。天然の微生物や乳酸菌の力によって、独自の酸味と
旨みの酒に仕上げます。



山麴 大吟醸

山麴 吟醸純米

山麴 純米

RICH 山麴 香住鶴

温度によっても
香りや味わいが
変わります。



日本酒の 楽しみ方と 選び方のヒント

日本酒は精米歩
合や原材料によっ
て分類されます。

特定名称 上段
精米歩合 中段
原 材 料 下段

純米
大吟醸酒
50%以下
米・米こうじ

大吟醸酒
50%以下
米・米こうじ
醸造アルコール

純米
吟醸酒
60%以下
米・米こうじ

吟醸酒
60%以下
米・米こうじ
醸造アルコール

純米酒
規定無し
米・米こうじ

本醸造酒
70%以下
米・米こうじ
醸造アルコール

やむをえずデザイン・内容などを変更する場合がございます。
◎飲み過ぎや妊娠中及び授乳期の飲酒にはご注意ください。飲酒は20歳になってから。