香り華やか
越前小京都の
有機
純米酢
静置発酵製法・醸造酢

有機栽培国内産米と仕込み水に名水百選に選ばれた御清水で有名な福井県大野の地下天然水を使用。
まろやかですっきりした味わいと華やかな香り。

原料米の栽培から酢の醸造まで一貫して造る醸造元

北陸の小京都で作る醸造酢

越前小京都の有機純米酢を作っている河原酒造は、江戸時代に創業し、米の栽培から酢の醸造まで一貫して行っている醸造元です。現在では全原料の３分の１を自社栽培した有機米を使用しています。
その河原酒造がある福井県大野市は、かつて城下町として栄え「北陸の小京都」とも呼ばれ、近年では、山々に囲まれた盆地の高台に立つ「越前大野城」が条件によって雲海の上に浮かんでいるように見えることから「天空の城」として注目されています。
四方を山々に囲まれた標高の高い盆地で、市街地の一角には生で飲む事のできる湧き水があるなど地下水源に恵まれた地域です。

自社栽培及び限定された協力農家さんの有機米

原料米は、醸造元が福井県（品種：イクヒカリ）で自社栽培したものの他、石川県（品種：コシヒカリ、みつひかり、つくばSD１号、次世代の夢）の２件の生産者、秋田県（品種：あきたこまち、ササニシキ、ゆめおばこ）の１件の生産者が有機栽培したものを使用しています。
もちろん化学的な農薬や肥料を一切使わずに栽培するため、こだわった栽培方法だったり、健康で力強い稲を作るため日々努力され、手間ひまをかけて大切に育てられた大変貴重な原料米です。

名水百選に選ばれた御清水

仕込み水は、名水１００選に選ばれた御清水（おしょうず）で有名な越前の小京都、福井県大野の地下天然水を汲み上げ、更にシーガルフォー浄水器の製造者ゼネラルエコロジー社製フィルターで磨きをかけました。

SOKEN.SHA
LOVE FOOD PEACE
LOVEFOODPEACE
@sokensha
この商品の詳しい説明はこちら＞＞
https://sokensha.co.jp/pickup/yuukijunmaisu/

伝統的な酒造り

酢造りはまず酒造りから始まります。酒を、もう一度発酵させる事によって酢が出来上がります。
酒造りは、手作業の伝統的な寒仕込み、３段階の発酵が行われる三段仕込み製法で造られます。
香りの優れた酢にするために、飲む酒造りとは違い、旨味成分であるアミノ酸が豊富な濃厚な酒造りを目指しています。

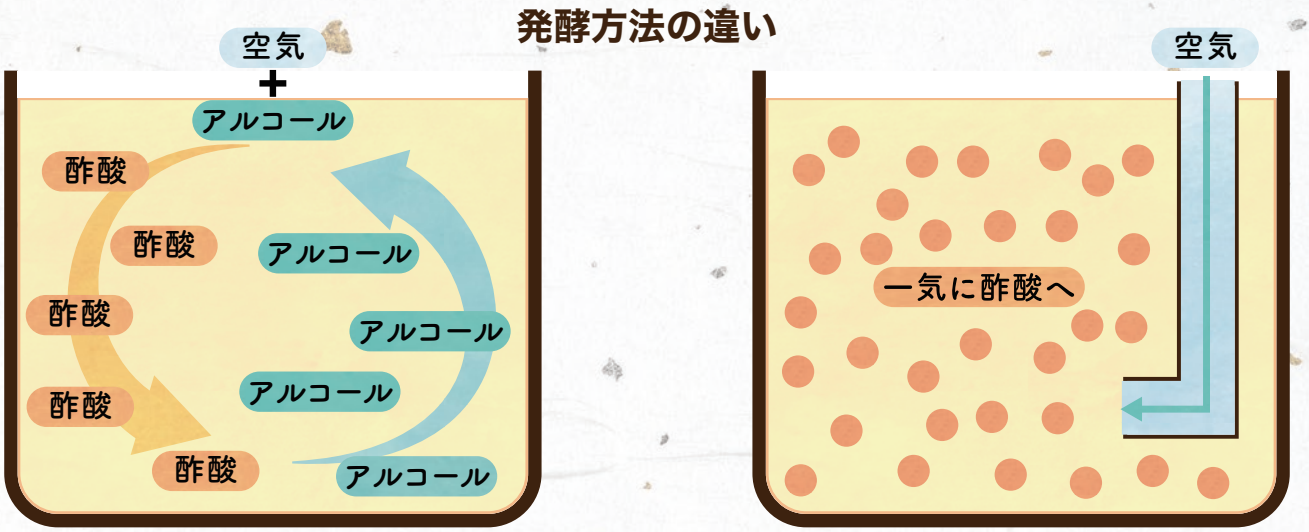
原料米の丁寧な処理

いかに手間のかかる麹造り、もろみ造りを行おうとも原料米の処理が丁寧で高精度で行われていなければ良い品質の酢にはなり得ません。
原料米に負荷をかけない精米、ヌカを丹念に洗い落とす洗米、吸水率を適正に保つ浸漬、ムラがなく過不足なく熱が通った蒸米造りの工程の精度が大切です。

濃厚な酒からまろやかな酢へ
伝統的な静置発酵法

香りの優れた酢にするには、酒造りが関係していますが、まろやかな酢にするには酢の発酵法が関係しています。
約３ヶ月かけて出来上がった酒を昔ながらの静置発酵法により酢に変えます。静置発酵とは文字通り静かに置いて発酵のすすみを待つ製法です。出来上がった酒に酢酸菌の膜を浮かべると、次第に菌膜が液体の表面を覆います。空気を好む好気性の菌は表面のみで活動し、アルコール分を酢酸という酸へと変化させます。すべての酒が酢に変わりきるまでにおよそ３ヶ月の期間を要します。
量産品の機械で強制的に発酵を早める全面発酵法だと瞬時にアルコール分を酢酸へと変えます。酒の品質の違いもありますが、強制的に発酵をすすめて出来上がった酢は酸味の口あたりがキツく、ツンとした酸味の酢になりがちです。対して濃厚な酒から静置発酵によって生まれた酢は酸味がまろやかで風味豊かなものとなります。

発酵方法の違い



静置発酵法
（越前小京都の有機純米酢）
自然の力のみで生まれた対流によりアルコールが空気に触れゆっくりと酢酸に変化

全面発酵法
コンプレッサーにより強制的に空気を送り込み一気に酢酸に変化

華やかでフルーティな香り、まろやかな口当たり

米酢ならではのうま味とまろやかですっきりとした味わい、そして、華やかな香りをお楽しみいただけます。米酢にありがちな蒸れ臭はほとんどありません。華やかでフルーティな香り、まろやかな口当たり。
酒造りから酢酸発酵まで約半年をかけたこだわりの純米酢を是非お試しください。