

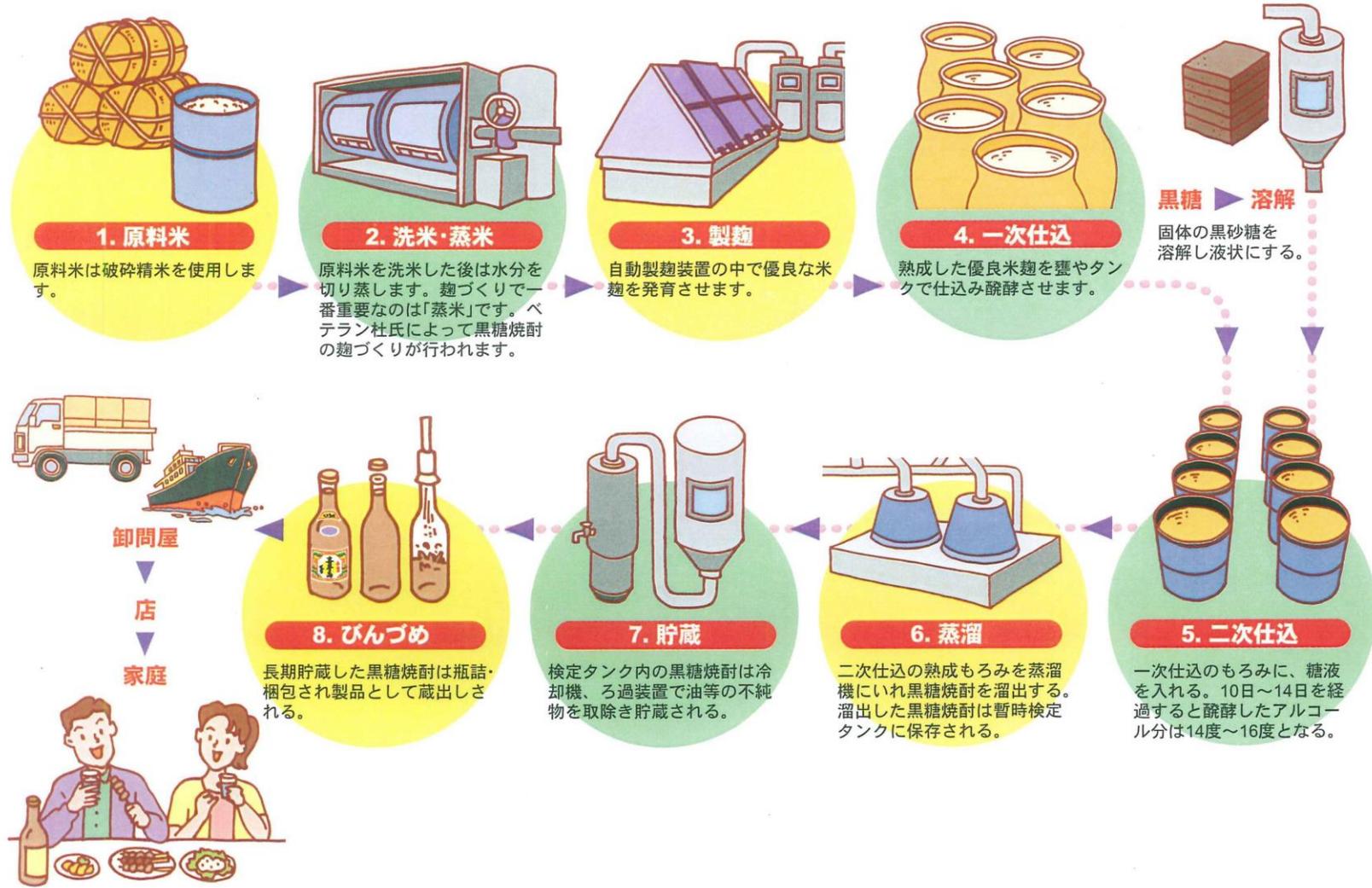


喜びの島が育む 喜びの酒

喜界島酒造株式会社



喜界特産 黒糖焼酎のできるまで



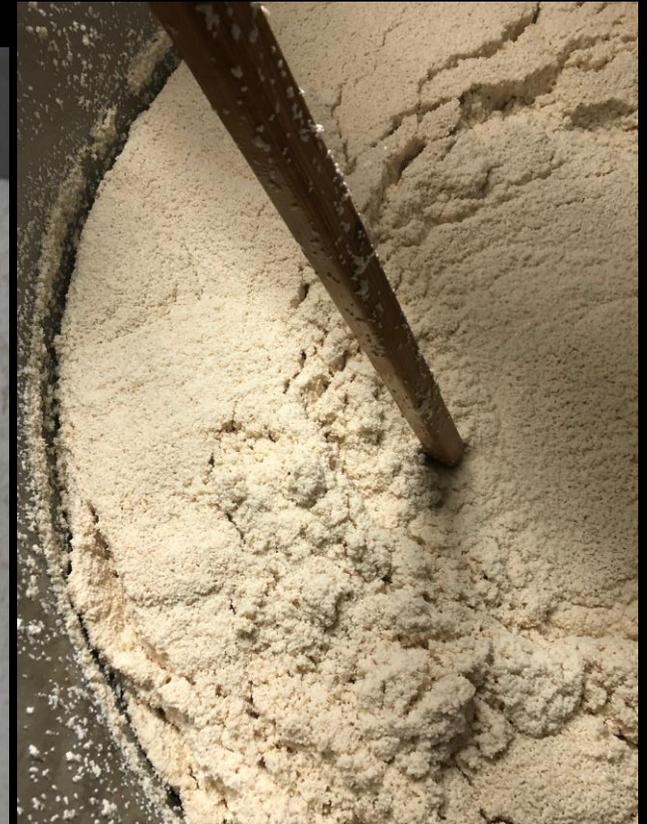
1: 米蒸・製麴

米を洗って蒸した後、麴菌を用いて発酵させます。



2.一次仕込

糖化した麴米を水、酵母と合わせて発酵させます。



※黒糖溶解

固形の黒糖を溶かして使います。



3.二次仕込

黒糖を溶解した黒糖液と一次仕込み発酵液を合わせ、発酵させます。



4.蒸留

発酵液を常圧蒸留装置を使用し、黒糖焼酎を取り出します。



5.貯蔵

黒糖焼酎を屋内外貯蔵タンクで、最低一年以上貯蔵します。



6.瓶詰

一年以上貯蔵した黒糖焼酎が商品として詰口ラインにて仕上げていきます。



7.出荷

出来上がった商品は倉庫で保管され、コンテナに積み込み出荷されます。

