

杜來

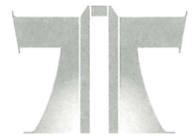
TORAI



新ブランド「杜來」誕生

酒蔵移転し、これまでの本醸造酒主力酒蔵(ブランド名:じよっぱり)から、純米酒主力酒蔵への変革へ挑戦していくにあたり、新ブランド立ち上げました。

「300年の歴史を繋いできた杜氏の酒造りへこだわりを、これからの未来へ受け継いでいく」、「変化していく時代に挑戦していく」という想いを込め、新ブランド『杜來(とらい)』が誕生しました。



品質を最優先した酒造りへのこだわり

【 全ての工程を一貫して杜氏・蔵人の手で
行う伝統的な手造り製法 】

米洗いから瓶詰に至るまですべての工程を杜氏・蔵人の目で確認しながら行います。

【 1仕込みロットを700kgとした
小仕込み 】

細部まで杜氏の日を行き届かせる小仕込みでの醸造。基本的に火入れ1回の商品提供を行います。

【 徹底した温度管理により
常に搾りたてのお酒を提供 】

年間を通じて常に蔵全体を低温に保つ空調設備導入、ステンレス麹室・サーマルタンクにより温度管理を徹底することで、三季醸造可能となり、年間を通して搾りたてのお酒を提供します。

【 上槽は、低圧で醪への負担を抑える
槽搾り(ふなしぼり) 】

醪への負担を最小限に抑え、自然垂れから搾り切りまで、より醪に近いお酒となるよう上槽します。

【 酸化を最小限に抑える
低温ビン貯蔵 】

上槽後すぐに、蔵人の目で確認しながら手詰めで瓶詰を行い、酸化を最小限に抑えるべく、商品については、低温ビン貯蔵で保管します。

青森テロワール酒への挑戦



世間一般に知られている日本酒の主原料は、米・水・米麹・酵母が挙げられます。しかし、酒造りには「乳酸」も必要不可欠であり、重要な役割を果たしています。「乳酸」の役割は、アルコールを作り出す酵母を他の雑菌から守り、増殖させる役割を担っており、弊社においてはこれまで人工乳酸を使用してきました。弊社の杜氏は、かねてからこの乳酸を作り出す『乳酸菌までを地元青森県産にこだわったお酒』を造りたいという夢があり、この夢の実現へ向け

準備を重ねてきました。酒造りに適した乳酸菌を探し求め、このたび青森県産業技術センターの協力を得ながら、青森県が誇る世界自然遺産「白神山」から乳酸菌を確保することができました。新酒蔵では、地元の米・水・米麹と世界自然遺産「白神山」から採取した「白神酵母No.9株」・「乳酸菌」を使用し、『青森山廃製法』による“菌までこだわった完全なるメイド・イン・青森”の『青森テロワール酒』の製造に挑戦します。