

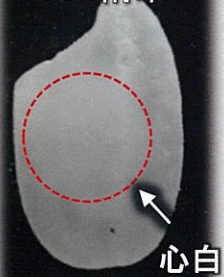
アルプスの恵みを仕込む

酒米の特徴

酒米は削って仕込む

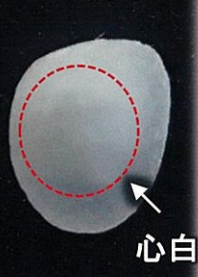
酒米の中心部にある白い部分が「心白」^{しんぱく}。
雑味の原因となる外側部分を削り取り、
「心白」の比率を高めて仕込みます。
玄米から精米で吟醸酒では 60%以下、
大吟醸では 50%以下に削られるので
酒米は一般の飯米よりも粒が大きく、
砕けにくい特徴があります。

90%精米



心白

59%精米



心白

酒米「ひとごち」の精米

アルプスの恵みを醸す

上伊那の酒蔵

(株)小野酒造店
(辰野町)



(株)仙醸
(伊那市)



春日酒造(株)
(伊那市)



酒造(株)長生社
(駒ヶ根市)



(資)宮島酒店
(伊那市)



米澤酒造(株)
(中川村)



アルプスの恵みを嗜む

上伊那で作られている酒米

酒米とは日本酒を醸造する原料
酒造好適米とも呼ばれます

みやまにしき

美山錦

日本三大酒米品種の一つ

1978年に誕生。「山田錦」、「五百万石」と並ぶ日本を代表する品種。心白はやや小さめ、高度に精米して、
純米大吟醸酒などに多く使用。クセがなくスッキリとした
キレのある味わい。「ミヤマニスト」と呼ばれるファンが多い。



ひとごち

酒米の中でも心白が大きい

1994年に誕生。「美山錦」よりも栽培しやすい。
玄米は大粒で心白も大きく優れるが、精米の度合いを
高めるとやや砕けやすい。
フルーティーな香りとまろやかな味わい。



さんけいにしき

山恵錦

精米に強く、高い加工適性

2017年に誕生した新顔の酒米。栽培しやすく、
玄米はやや大粒、心白は中心部に多く偏りが少ない。
精米の度合いを高めても砕けが少ない。
芳醇な含み香があり、なめらかさがある味わい。



すべて長野県の試験場で育成された冷涼地向けの品種です