

# 黒酒ってどうやって作ってるの？



南国鹿児島でお酒(醸造酒)を製造するのは難しい。でも東酒造では、衛生管理がしっかりされた蔵で醸造技術を高めることで、昔ながらの生酒にこだわった製造をおこなっているんだ。

黒酒は日本酒と同じ作り方で(原料は米・米麹(黄麹))室温管理がしっかりされた工場で醸造しているよ。原料のお米は鹿児島県産のお米を使っているんだよ。

火入れ(加熱処理)をしないかわりに、灰汁を入れることでお酒が長持ちするんだって。



昔と今の  
作り方に  
よる違い

## 黒酒(灰持酒)

平安時代～延喜式(白濁・黒酒)

## 現在の日本酒(火持酒)

江戸時代以降、加熱処理をするので酵素が働かなくなる

## 黒酒愛好者の声

料理用だけでなく、食品メーカーの原料としても多く採用されているよ。

<キンコー醤油さん>



黒三杯酢の原材料

<開花亭さん>



とんかつの下処理

<肉の名門島屋さん>



お肉の下処理

## 大学との共同研究

伝統料理酒黒酒の持つ効果を調べるため、鹿児島大学水産学部と共同研究中。学会でも成果を発表し、大きな話題にもなったんだよ。



共同研究特設サイト/  
<https://kurozake.com/report/>

お求めはお近くのスーパー または黒酒特設サイトから



東酒造株式会社

〒891-0114 鹿児島市小松原一丁目37-1  
TEL 099-268-2020 FAX 099-268-5904

