

吟醸洗米のスタンダード

ステンレス吟醸用洗米ザル

よい吟醸造りの第一歩は何といても原料処理。よい蒸米を得るためには、繊細な吸水歩合の管理が求められます。機械が進歩したとはいえ、熟練した目と技に勝るものではありません。最高の酒質を目指す吟醸造りにおいては手洗いによるデリケートな作業が欠かせません。

●バラつきのない理想の吸水歩合を実現する

高精白米を普通のザルで洗米すると、小さな米粒が抜け出たり、金網に詰まったりしがちです。網目に米が詰まると水切れが悪くなり、水を切っているつもりでも米はいつまでも水に浸かったまま。吸水を終了させる最高の瞬間を逃してしまうのです。これが吸水歩合のバラつきを生む原因のひとつになっています。

●高級網材を贅沢に使用

「吟醸用洗米ザル」では、小さな米粒を逃がさないため、20メッシュの細かい網目を採用しました。また、綾織という立体的な構造とすることで、目詰まりを解消しています。普通のザルでは使われない高級網材を使っているからこそ、他とは比べ物にならない水切れのよさを実現しているのです。金賞受賞蔵はもとより、全国の酒造会社で数多く採用されている理由がここにあります。



- ◆材質 SUS304
- ◆容量 白米約 15kg
- ◆寸法 直径 46cm×高さ 37cm
- ◆重量 2.4kg

