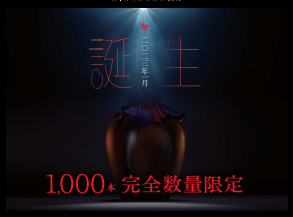

平成元年から開発を進め31年。
忠孝酒造の技術を余すことなく注ぎ込み結実した
“新次元泡盛”(CKR1)。
すなわちChuKo Reiwa 1=忠孝令和元年。
私たちは“泡盛文化の継承と創造”を追求し続けます
— その熱い決意を込めて。

能登の至宝「神子原米」

Photo　神子原米

通常泡盛の原料となるタイ米を使用せず、
最高品質のジャポニカ米を使用

石川県最大面積の美しい棚田によって育まれたコシヒカリ。
その品質や味わいの評価は高く、「ローマ法王に献上」されたことでも知られる逸品です。

CKR1の独自製法

(CKR1)は4つの独自製法と当社最古のビンテージ麦で
3年間じっくり熟成させます。

洗米・浸漬
井式製法「シー汁浸漬法」

既存では「原料米を洗って水に浸けた」が主流ですが、忠孝酒造は「原料米を流れ・オシー汁(米のとぎ汁)に浸ける」という方法が採用されていました。最近の方便にこれを、常温槽とたこ糸の技術を、東京農大と共同研究、シー汁に含まれる乳酸菌の働きにより、それらが増れいたコクのあるリッチな香り高くすばらしい醸造技術を解明・発表をさせました。

本研究に25当社は沖縄県初
「日本醸造協会技術賞」を受賞

醪造り
四段醪製法

徹底した温度管理のもと原醪麹の粒ずを開よるこなこと、お米の内部まで、しっかり最まを浸い込ませるための新しい技術。そのための通常の醪造が20日間(480時間)に対し、「四段醪」は41日間(984時間)じっくり時間をかけます。この製法により芳醪麹の酵素力が向上し、味や香りがもっとなる成分を多く作り出します。

麹菌で“白い霜”を醸し出す
常識破りの製法

熟成
沖縄県産マンゴー果実酵母仕込み

2007年に当社、トロピカルテクノセンター、沖縄工業高等専門学校との産学共同研究により開発で実用化した酵母菌。この酵母は通常の10倍以上のVC(ビタミンC)を生成(※酵母菌が自分(すなこ)の保護、よりC)は熟成により古酒のほいおりくパくりを)へと変化するため、古酒になるにつれ熟成年数を経ればどの芳醪ほいおりが上がります。

芳醪な泡盛を育む、
古酒ファンを魅了する酵母

貯蔵
ビンテージの忠孝酒蔵蔵城

伝統的に泡盛は麦で貯蔵されていましたが、現在はステンレスタンクが主流。「熟成こそ泡盛の命」、麦にこだわり、味を極める上での思いで貯蔵麦を貯蔵し、ビンテージとして扱めて古酒熟成麦の研究を開始。多くの試行錯誤を経て「忠孝酒蔵蔵城酒」は誕生しました。土造りから始まり、一つひとつが手作業によって作り上げられた特製品。古酒熟成用に教育に有用な影響をうけることも科学的に明らかになりました。

忠孝酒造は蔵元でありながら麦元
でもある唯一無二の酒造所です

3年間の楽しみ

(CKR1)は完全予約限定生産のため、2019年予約の場合、
3年後の2023年1月のお届けになります。

2020　2019年
お待ちいただく間、2020年11月に(泡盛愛好家セット①)を、2021年11月に(泡盛愛好家セット②)をお届けします。(泡盛愛好家セット)は、沖縄で長年受け継がれてきた泡盛文化(古酒文化)を通じて、大人たちのゆとと感性を育む“酒育”セット。「知る」「学ぶ」「味わう」「感じる」「実践する」などのさまざまな体験を通じて、新しい発見や感動と出会えるセットです

2021　泡盛愛好家セット①
テキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキスト
テキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキスト
テキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキスト

Photo
泡盛愛好家セット①

2022　泡盛愛好家セット②
テキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキスト
テキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキスト
テキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキストテキスト

Photo
泡盛愛好家セット②

2023/1　**3年古酒(CKR1)のお届け**

Photo　楽しむ
※友人同士、一人でなど

Photo　楽しむ
※友人同士、一人でなど

CKR1メディア紹介

Photo　掲載記事

Photo　掲載記事

CKR1の評価

さまざまな楽しみ方ができる未来の泡盛だ。
琉球大学泡盛醸造学実験講師

全体を通して、一体感・バランスの良さを感じた。
泡盛研究　宮西 克憲

HardSpritsでありながらDryじゃない。
泡盛研究　宮西 克憲

The after taste is sweet and fragrant.
Reminds me of a cake with Pink icing.
甘く香ばしい後味。まるでケーキのようだ
2018年アイスランド・泡盛カクテルコンテスト審査官

ご予約の方はこちら ▶

忠孝のホームページ ＞

くぅーすの杜 忠孝蔵 ＞

お問い合せはこちら ▶

Copyright©Chuko Awamori Distillery Co.,LTD.All rights reserved.