

EMで泡盛がまろやかに！

目 盛 / AWAMORI

無添加



瓶 原 | 30度、720ml | --- 4,000円

瓶 原 | 44度、720ml | --- 5,000円

〇 醸造工程・搾りから仕上げまで、無添加として、古い一斗瓶製法を守り続けています。

EM Effective Microorganisms

「一斗一製法」とは、古くから伝わる、人間の持つよい菌を育てる発酵の技術。その発酵過程で自然界に存在する有用な菌を培養したEMを添加しています。

「一斗一製法」 宮城 秀雄

醸造師さん一斗一斗、宮城秀雄氏による泡盛。昔一斗一製法を守りながら作る「一斗一」は、その味や香りの違い、製法や原料の違いによって、個性が強く出ている。昔ながらの製法を守りながら、EMの力で泡盛の味や香りを育てています。

「一斗一」

本酒では、「純正泡盛」や「純正純米」などとして、地方の伝統を守り、一斗一を醸造しています。