

におどりができるまで



醸造元の武甲酒造は江戸時代から続く老舗

万葉集にも詠まれた、早稲
米の产地・三郷。「におどり」
は、三郷市独自の誇れる特産
品を、との想いから誕生しま
した。

④ 酒母(しゅば)造り
蒸米に種麹をふって米麹を作り、その米麹をもとに酒を発酵させるための酒母(酵母)を培養します。米麹の出来によって酒の良し悪しが大きく左右されるので、大事な工程です。



⑤ 酒(もろみ)の搅拌(かくはん)
酒母に米麹・蒸米・仕込み水を加えて酒のもとになる醪を作ります。
発酵を促すため「武甲の大懽(おおがい)」といわれるタンクの底まで届く懽(かい)を使ってかき混ぜます。



⑥ 完成
発酵の完了を見極めて、しほりのタイミングを決めるには杜氏の経験が
ものをいいます。しほり・ろ過・火入れ・びん詰めを経て「におどり」
は完成します。



③ 精米・蒸米
等級検査後のお米は、まず精米されます。「におどり」は精米歩合 60%ま
で磨くので薫り高い酒になります。精米後は洗米・浸漬(しんせき)を経て
巨大な蒸し器で蒸します。



② 米の等級検査

JA の検査官が米の品質を厳しくチェック。一定量の米に含まれる
整粒歩合や水分含有率、着色粒の混入の割合などで等級が決まり
ます。



① 収穫



**④ 名峰・武甲山の伏流水と
老舗蔵元の技が決め手**

近年開発がすすみ、大型商業施設が相次いで立地して発展著しい三郷市ですが、そのまま横にはシラサギが舞い降りる田園風景が広がっています。この豊かな田んぼから生まれた純米酒「におどり」は、三郷市で多く作られている食味に優れたコシヒカリを原料にしております。

醸造にあたっては、飯米での酒造りの経験と水の良さが決め手となって、老舗蔵元の武甲酒造(秩父市)に「におどり」を依頼することになりました。武甲酒造の杜氏・長谷川武史氏は真摯に酒造りに打ち込み、醪のタンクの温度を遠隔で自宅からも確認できるシステムを作り上げ、0.1度単位で調整できるようにするなど、様々な工夫を行っています。

三郷の米でおいしい酒を

通常、酒造りには粒が大きく加工しやすい酒米を使用しますが、「におどり」は三郷市産コシヒカリ 100%を使用し、「平成の名水百選」に選ばれた秩父の名峰・武甲山の伏流水で醸してつくられています。香りが高く、味わいの深いやや辛口な仕上がりで、どんな料理とも相性抜群。飲む時期、合わせるお料理などにより、さまざまな味わいが楽しめます。

「におどり」とは、市の鳥「カツブリ」の古名。皆さんに永く愛されるように公募で選ばれました。ご家庭用に、ご贈答用に、大切なときのお供にぜひ、ご利用ください。



おいしいお米をつくります



ららぽーと新三郷にて発売記念式典を開催!



イベント時には、におどりカクテルが登場!



「におどり」のお酒や酒粕を使ったお菓子も、開発されています。



埼玉地酒応援団にて「におどりで乾杯!」

Monde Selection

mondセレクションとは



製造工程、味が評価され
3年連続で金賞受賞

mondセレクションは、世界中から優れた製品を発掘することを目的に、1961年から始まった世界的に権威のある食品コンテストです。「におどり」は2014年に初出品し、3年連続で金賞を受賞したことを受け、高い品質保持の証として、国際最優秀品質賞も同時受賞しました。