

有限会社 玉江商店

〒940-0034
新潟県長岡市福住2-4-37
TEL (0258) 32-4462 FAX (0258) 32-1919

醸造用機械・各種資材取扱 酒造用品・機械・資材・小物 何でもご相談下さい。
キリンフードテック(株) 特約店 (財)日本醸造協会「きょうかい酵母」取扱店

有限
玉江
商店

商品案内

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っても原料処理。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ために

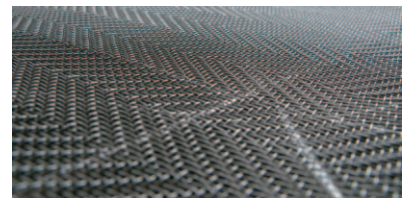
高精白米を普通のザルで洗米すると、小さな米粒が抜け出たり、金網に詰まったりしがちです。網目に米が詰まると水切れが悪くなり、水を切っているつもりでも米はいつまでも水に浸かったまま。吸水を終了させる最高の瞬間を逃してしまうのです。これが吸水歩合のバラつきを生む原因のひとつになっています。

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



綾織20メッシュの高品質網材

●こちらも好評です

きき猪口収納棚 積み重ね式

1段で きき猪口20個収納できます。



材質 SUS304
寸法 長さ52cm×幅37cm×高さ17cm

醪杓

醪のサンプル採りに。衛生的です。



材質 SUS304
寸法 約300cc 詳細はお問い合わせください