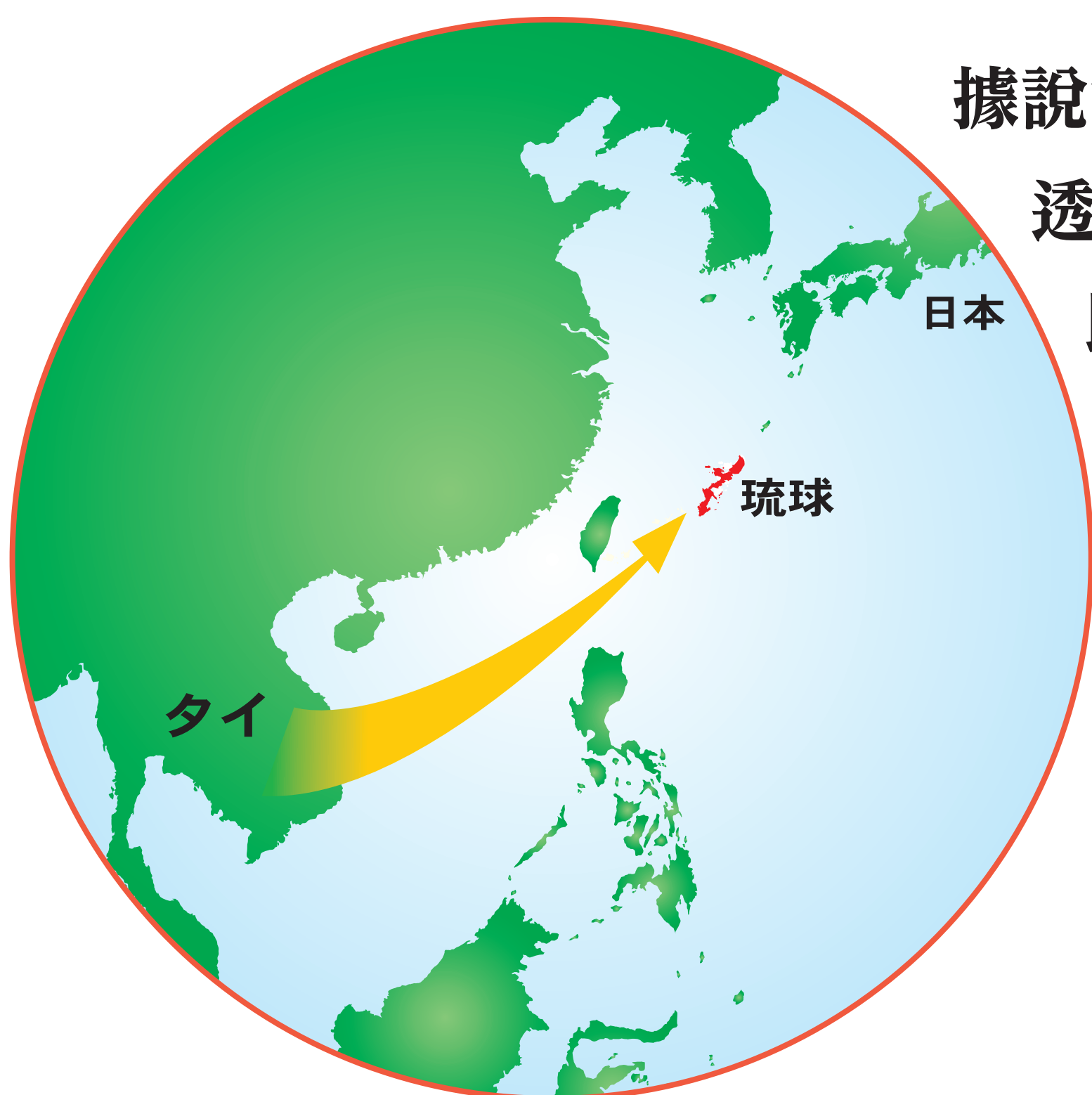


1 原料米



泡盛的原料是從泰國進口的優質^{チーマ}秈米（俗稱在來米）。
秈米細長、質地堅硬，容易發酵，同時也為泡盛帶來獨特的風味。



據說泡盛的釀造技術是在十五世紀前半期，
透過與暹羅（現今的泰國）的貿易被傳入沖繩。
即使現今的日本在稻米進口多有限制，
沖繩仍持續從泰國進口秈米，以延續泡盛的
傳統製法。

2 洗米・蒸米



[洗米] 秈米需要充分清洗，將表面的糠完全去除，然後浸泡在水中，讓米粒吸飽水分。



[蒸米] 瀝乾後的秈米將被放入旋轉的蒸桶，以攝氏120度的蒸氣蒸約一個小時。透過蒸煮，澱粉和蛋白質更容易被麴菌利用，有利於黑麴菌的繁殖與醱化作用的進行。

"Koji" Black yeast

3 麹・黒麹



將黑麴菌撒在蒸好的米上，
在35~39°C的溫度下靜置兩天，
使其繁殖。泡盛專用的黑麴菌不僅能
造出深層風味與酸味，也能適應沖繩
高溫潮濕的氣候，穩定且安全地釀造
泡盛。

"Moromi" (Main mash)

4

为么 /
醪



將麴移入發酵室靜置一天，使其熟成。
接著加入水與酵母，在發酵槽中發酵。約14天後，便形成酒精濃度約18度的「醪」。

5 蒸餾



發酵完成的醪會被放入沖繩特有的「單式蒸餾器」中進行蒸餾，最大程度地引出原料的濃郁風味與香氣。透過這個過程，酒精會被萃取出來，成為泡盛的原酒。

6 儲存



蒸餾完成的泡盛會被移入不鏽鋼槽、琺瑯罐等儲藏容器中，靜置約三個月用以熟成。經過三年以上熟成的泡盛，稱為古酒。