

オリジナル清酒製造販売への挑戦 vol.1

～中壘酒造株式会社との連携事業～



製品コンセプト
やや辛口、酸強く、
味わいしっかりした純米酒
原料米：ゆめまつり（半農栽培米）
酵母：FIAII（あいち酵母）
種 麹：黒判純米

I 酒造り体験会に参加しました！（令和元年5月11日（土））



II 清酒の副産物を利用したおつまみを研究中！

- 1 「衣に米粉を活用した鶏の唐揚げ」の試食アンケート実施（7月7日（日））
清酒の原料米（品種：ゆめまつり）を70%に精米した時に出る2種類の米粉を唐揚げの衣に活用しました。＜米粉は、米を外側から削り、精米歩合100%から5段階に取り分けました。＞
- 2 「衣に米粉を活用した鶏の唐揚げ」の販売（8月9日（金））
チャンネルナイトにて、から揚げ（13個入り：300円）を20食限定で販売します。
- 3 「魚の酒粕漬けときゅうりの酒粕漬け」の試食アンケート実施（8月9日（金））
清酒の製造工程において出る酒粕（副産物）を利用することを想定し、2つの粕漬けを製造しました。

III オリジナル清酒の製造

- 1 製麹工程（8月19日（月）～8月22日（木））
- 2 仕込工程（8月26日（月）～8月30日（金））

開校120年 明治の種を令和の花へ

～地域の農業を支え、愛される学校を目指して～



愛知県立

半田農業高等学校

HANDA AGRICULTURAL HIGH SCHOOL

オリジナル清酒製造販売への挑戦 vol.2

～中壘酒造株式会社との連携事業～

- I 酒造り体験会に参加しました！（令和元年5月11日（土））
- II 清酒の副産物を利用したおつまみを研究中！
 - 1 「衣に米粉を活用した鶏の唐揚げ」の試食アンケート実施（7月7日（日））
清酒の原料米（品種：ゆめまつり）を70%に精米した時に出る2種類の米粉を唐揚げの衣に活用しました。＜米粉は、米を外側から削り、精米歩合100%から5段階に取り分けました。＞
 - 2 「衣に米粉を活用した鶏の唐揚げ」の販売（8月9日（金））
チャンネルナイトにて、から揚げ（13個入り：300円）を20食限定で販売しました。



- 3 「魚の酒粕漬けときゅうりの酒粕漬け」の試食アンケート実施（8月9日（金））
清酒の製造工程において出る酒粕（副産物）を利用することを想定し、2つの粕漬けを製造しました。

III オリジナル清酒の製造＜製麹工程（8月20日（火））＞

1 麴米を蒸す



2 冷ます、種付け、包む



IV オリジナル清酒の製造＜仕込工程（8月26日（月）～8月30日（金））＞

開校120年 明治の種を令和の花へ

～地域の農業を支え、愛される学校を目指して～



愛知県立

半田農業高等学校

HANDA AGRICULTURAL HIGH SCHOOL