2023年1月

㈱ボンド商会

# 商 品 仕 様 書

| 商品名 | 37855 旭 獺祭 早田 純大吟23 16% 720ml箱AP TF | | |
|---|---|---|---|
| アルコール度数 | 16.0% | | 商品画像 |
| 内容量 | 720ml | | |
| 入り数 | 6本 | | |
| JANコード | 4936446060376 | | |
| ITFコード | | | |
| 単品サイズ | 縦 | mm | |
| | 横 | mm | |
| | 高さ | mm | |
| 単品重量 | kg | | |
| ケースサイズ | 縦 | 0 mm | |
| | 横 | 0 mm | |
| | 高さ | 0 mm | |
| ケース重量 | 0.00 kg | | |
| 商品特徴 | 酒を低温殺菌することにより、酵素や酵母を失活させ、酒の保存性を高める。<br>この技術は室町時代末期から杜氏たちの間で「煮酒」という呼び方で知られていました。この煮酒と言われる技術をさらに洗練させ、火当てと言われる技術に発展させることにより、日本酒は世界でも珍しい防腐剤を一切使用しない酒類となりました。<br>さらに旭酒造では、コスト高もいとわず、5℃以下の低温でボトルに充填後、温水シャワー方式により酒を熱殺菌後すぐに急冷し、火当てによる熱がもたらすダメージをできるだけ少なくしております。<br>しかし、どんなに注意深く熱殺菌しても、それでも熱を加えることによる酒質の変化は避けられませんでしたが、※1二酸化炭素をマイクロバブル化して酒に加えることにより65℃・15秒以下という短時間で同等の成果を得ることが可能になりました。<br><br>この方式は明治大学の故早田保義教授と旭酒造の共同研究により開発が始まり、先生が不慮の病でご逝去された後も教え子である日本医大グループの小林史幸助教に託されて研究が続けられ、2016年に製品化することができました。<br><br>早田先生の業績に対し、心からの敬意とともに感謝を申し上げます。 | | |