


Q14 瓶詰めとカメ詰めの違い



熟成させていくと
味わいにまるみが出て
美味しくなるのは
瓶もカメも一緒です

瓶

- ・ 空気を通さない分
成分が変化しにくい
- ・ カメとちがって色が
変化しない
- ・ 味が容器に左右されず
に安定している




今日は泡盛の
瓶詰めとカメ詰めの
違いについて説明
しましょう



くせのない瓶詰めと
深みのあるカメ貯蔵
それぞれの味わいが
あるんです

カメ

- ・ カメの表面から空気が入り出して泡盛が
熟成される
- ・ アルコール分が揮発し、ビンに比べアルコー
ル分が低くなる場合がある
- ・ 焼き方の善し悪しでお酒が漏れたり、揮発しやすい
ものがある




Q15 良いカメの条件とは

上薬のぬられたものより、
荒焼（あらやち）が良いとされています

沖縄の赤土で焼くものが理想で、
高温で固く焼き上げられたカメ。
(たたくとキンキンと金属音がする)

長期の貯蔵になるとカメの
管理も重要です。半年に一回程度
はフタをあげて空気を触れさせて
蒸発した分があればその分を継ぎ
足していくことがお酒の品質を
保つ秘訣です



では、カメ詰めの場合、
どんなカメがよいカメ
なのか、チェックして
いきましょう！

新しいカメの場合、水だけ
でなく必ずお酒で漏れが
ないかチェックしましょう。
(粒子の大きさがちがうため)