

わさび漬け製造過程



収穫されたわさびは葉とひげ根画取り除かれ、さらに包丁で丁寧に下ごしらえをします



スライサーにて細かく刻みます。



クキと芋(本わさび)は別々に加工されます。



刻んだわさびをふるいにかけて、大きさを均一にします



水流で水洗いをします



更に高圧水流にて洗浄します



ざるに上げ、十分水きりをします



クキ・芋のちがい、収穫の時期・品種のちがいにより、塩加減を調整します。



塩とわさびをよく混ぜ合わせます



重石をし、数時間塩漬けします



酒蔵より直送された酒粕を長期低温熟成した後、チョッパーにて適度な硬さに整えた更に樽でねかせます



下ごしらえした酒粕をアルコールにてのばし水飴などの調味料にて味を調えます



塩漬けしたクキと芋を合わせます。数日後、酒粕に辛味が浸透しわさび漬けの完成。

完成