

正誤表

『酒ビジネス』の本文に以下の誤りがありました。
訂正して、お詫び申し上げます。

該当箇所

【42ページ】

誤：

この甘酒は、日本酒の原型とも言われるので、コノハナサクヤヒメを祀っている宮城県・都萬神社では「日本酒発祥の地」という碑が立てられています。

↓

正：

この甘酒は、日本酒の原型とも言われるので、コノハナサクヤヒメを祀っている**宮崎県**・都萬神社では「**日本清酒発祥の地**」という碑が立てられています。

【175ページ】

誤：

見どころなのは、「糖化→発酵」という2段階ではなく、麴と酵母に米を足しながら糖化と発酵を同時に並行して行う点です。これを「平行複発酵」と言い、世界のお酒の中でも唯一無二の発酵方法です。

↓

正：

見どころなのは、「糖化→発酵」という2段階ではなく、麴と酵母に米を足しながら糖化と発酵を同時に並行して行う点です。これを「**並行複発酵**」と言い、世界のお酒の中でも唯一無二の発酵方法です。

【199ページ】

誤：

1908年にハワイ初のSAKE醸造所「ホノルル日本醸造会社」が設立されました。

↓

正：

1908年にハワイ初のSAKE醸造所「**ホノルル日本酒醸造会社**」が設立されました。