

まほろば 秦野 通信

平成28年11月30日
秦野市市長室広報課

タイトル	美味しさは日本一の名水とモーツァルトの調べから 秦野の地酒 新酒の仕込みのシーズン真っ只中
When (いつ)	12月1日(木曜日)～4日(日曜日) ※取材を希望される際は、金井酒造店に直接電話で確認してください。
Where (どこで)	金井酒造店(堀山下182-1)
Who (だれが)	自社杜氏
	<p>市内に1軒残る酒造会社・金井(かねい)酒造店で新酒の仕込み作業がシーズンを迎えています。</p> <p>金井酒造店では、酒蔵内にモーツァルトの曲を流し、麹菌に刺激を与えるという独自の製法で酒造りを行っています。モーツァルトを聞かせることによって刺激を受けた麹菌が「角の取れたまろやかな味」を造り出します。</p> <p>今回は、11月上旬に仕込んだ「もろみ」から酒粕を濾過する、「しぼりあげ」の作業のお知らせです。 季節の風物詩的な催しですので、ぜひ取材にお越しください。 今年も例年なみの1.8リットル瓶で、全体で約5～6万本を製造予定。酒づくりの作業は3月下旬まで続きます。 ※金井酒造店では、国内のほかシンガポール、香港、マレーシアに日本酒などを輸出しています。</p> 
問い合わせ	金井酒造店 担当：佐野専務 電話0463(88)7521