


まほろば秦野通信

平成27年11月25日

秦野市市長室広報課

タイトル	モーツァルトで育む秦野のお酒 新酒の仕込みが最盛期
When (いつ)	11月30日(月曜日) 午前10時～ ※米炊きから取材をするときは、午前8時～ ※上記の日程以降、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(かねい)酒造店(堀山下182-1)
Who (だれが)	自社社氏
What (なにを)	<p>市内に1軒残る酒造会社・金井酒造店で新酒の仕込み作業が最盛期を迎えています。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、「角の取れたまろやかな味」を出す酒造りが特徴です。</p>  <p>作業は午前5時から始まり、甑(こしき)といわれる蒸し器で米を蒸し、麴をまぶしたものを、直径1.8メートル、高さ2.3メートルのタンクに入れ、酵母と丹沢の伏流水を加えて仕込みます。初しぼりは、12月20日前後。生酒、にごり酒の出荷がその2、3日後から始まります。</p> <p>今年も例年なみの1.8リットル瓶で、全体で約7～8万本を製造予定。酒づくりの作業は3月下旬まで続きます。</p> <p>※金井酒造店では、国内のほか韓国、香港、マレーシアに日本酒などを輸出しています</p>
特記事項	金井酒造店担当者から、取材人数を事前に把握したいということで、取材を希望される方は、11月27日(金曜日)までに広報課までご連絡ください。
問い合わせ	金井酒造店 担当：佐野専務 電話0463(88)7521

金井酒造店（秦野市堀山下182-1）

