

## 酒蔵（加越酒造）

加越酒造は、1962年に北陸地方の4つの蔵元が合併したことによって誕生した比較的新しい酒造会社ですが、酒は1世紀半以上にわたって同じ場所で造られてきました。現在、石川県で最大の蔵元の1つである加越酒造は、敷地内の地下約40メートルにある水源から汲み上げる白山水系のミネラル豊富な地下水を使用して、毎年72万リットルの日本の国民的飲料を製造しています。水に含まれるミネラルが多いほど発酵が活発になります。その力が、加越酒造のラインナップに見られる比較的クリスピーでドライな特徴を生むのです。

11月下旬から3月までの期間、30分の無料のガイドツアーを利用して施設を見学し、日本酒の製造に関わる多くの手順について学ぶことができます。規模は大きくなっても、加越酒造の酒造りは今でも人の手が重要であることに変わりはありません。発酵を止めるべきか、それとも醪をあと数日間泡立たせておくかの重要な判断は酒造りの責任者である杜氏が行います。酒蔵の従業員が交代で24時間勤務し、杜氏が家に帰ってひと晩ぐっすり眠れるシステムを確立することで、加越酒造では将来有望な腕のいい日本酒の造り手たちを積極的に育てています。

加越酒造が製造する20種類余りの日本酒の中で最も人気がある銘柄は、“人を酔わせる”月をイメージした「加賀ノ月」シリーズです。本醸造「三日月」から純米吟醸「満月」まで、それぞれのラベルには美しくデザインされた金や銀の月の姿があらわれています。また、無濾過の純米原酒など、季節ごとのお酒もいくつか販売されています。加越酒造のラインナップのほとんどは、酒蔵のツアーの後に楽しむことができます。1本か2本（または3本）購入して、感謝の気持ちを示してみてください。ご自宅でのお月見パーティーにもぴったりです。

株式会社 加越

〒923-0964 石川県小松市今江町 9-605

詳細情報はこちらまで

小松市内で開催されるイベントの情報はこちらまで [explorekomatsu.com](http://explorekomatsu.com)