**加越酒造**

1962年，北陸地區四家釀酒工坊合併後誕生了加越酒造，這家釀酒公司雖成立不久，其所在地的釀酒史卻長達一個半世紀以上。如今，石川縣最具規模的釀酒廠之一——加越酒造，採用從地基下約40公尺處的水源汲取的礦物質豐富的白山水系地下水，每年可產出72萬升日本國民飲品。水中含有的礦物質越豐富，發酵就越活躍。正是白山水系優異的發酵能力，造就出加越酒造產品「辛口清冽｣之特色。

11月下旬至翌年3月期間，遊客可在酒廠內免費參觀30分鐘，見習與日本酒釀造相關的諸多工序。即使規模日益擴增，加越酒造也始終重視人在釀酒中所發揮的作用。是該停止發酵，或是讓酒釀繼續發泡幾天——這一極為重要的判斷由杜氏（即首席釀造師）決定。加越酒造通過實行24小時輪班制，確保杜氏一夜好眠，積極培育手藝超群、未來可期的日本酒釀酒人。

20餘款在加越酒造打造出的日本酒中，最受歡迎的當數以醉人之月為靈感的「加賀之月｣系列。從本釀造「三日月｣到純米吟釀「滿月｣，其各自的商標上呈現出設計精美的金月或銀月形象。此外，加越酒造還出售無過濾純米原酒等按季節釀造的數款美酒。參觀完酒廠後，您可以品嘗到加越酒造幾乎全部的酒品。請嘗試購買一、兩瓶，甚至三瓶，表示感謝之意——家庭賞月會時用以小酌，也不失為最佳選擇。

**株式會社加越**

郵遞區號923-0964　石川縣小松市今江町9-605

詳情請見此　[www.kanpaku.co.jp](http://www.kanpaku.co.jp)

小松市内舉辦的活動資訊請見此　explorekomatsu.com