

## 加越酒造

加越酒造是 1962 年北陆地区四家酿酒工坊合并后诞生的一家酿酒公司，虽成立不久，但公司所在地的酿酒史却达一个半世纪以上。如今，石川县规模最大的酿酒厂之一——加越酒造，采用从地基下约 40 米处的水源汲取的矿物质丰富的白山水系地下水，每年可产出 72 万升日本国民饮料。水中含有的矿物质越丰富，发酵就越活跃。正是白山水系优秀的发酵力，造就了加越酒造产品“辛口清冽”之特色。

11 月下旬至翌年 3 月期间，游客可在酒厂内免费参观 30 分钟，学习与日本酒酿造相关的众多工序。即使规模日益扩大，加越酒造也始终重视人在酿酒中所起的作用。是该停止发酵，还是让醪继续发泡几天——这一至关重要的判断由杜氏（即首席酿酒师）来定夺。加越酒造通过实行 24 小时员工轮班制，确保杜氏一夜好眠，积极培育手艺精湛、未来可期的日本酒酿酒人。

在加越酒造打造出的 20 余款日本酒中，最富人气的当数以醉人之月为灵感的“加贺之月”系列。从本酿造“三日月”到纯米吟酿“满月”，其各自的商标上展现出设计精美的金月或银月形象。此外，加越酒造还出售无过滤纯米原酒等按季节酿造的数款美酒。参观完酒厂后，您可以品尝到加越酒造几乎所有的酒品。请尝试购买一、两瓶，甚至三瓶，表达感激之意——家庭赏月会时用以小酌，也不失为最佳选择。

### 株式会社 加越

邮编 923-0964 石川县小松市今江町 9-605

详情请见此 [www.kanpaku.co.jp](http://www.kanpaku.co.jp)

小松市内举办的活动信息请见此 [explorekomatsu.com](http://explorekomatsu.com)