

銘柄に加え も人気

いる濃醇タイプの「曾我の誉」に加
年ほど前から販売して好評なのが、
梅林の梅酒」。甘い中にも日本酒ら
腐屋さんのような営業スタイルが
せたい。今後は多様化するニーズ
Q) (専務・石井孝典さん)。



はひんやり。酒蔵見学では、無ろ過生原
れ原酒など一般に流通しないお酒も試飲

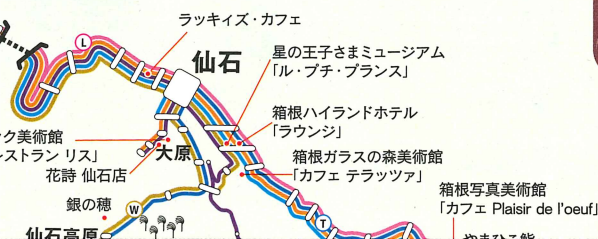


の部屋で、蒸した米に麹菌をふりかけて
られます



業。従業員5人に、仕込み時期は花巻の「南
が4人加わります

ミナム・アウトレット
MIYAM OUTLETS



「発酵中はゴコゴ音がします
す。何だか落ち着くんですよ」
(鍵和田さん)。写真を使いな
がら酒造りの流れを一通り説
明してもらえます

あの地酒はこうして造られていた

箱根酒蔵探訪で 新発見！

8面で紹介の箱根の地酒は、丹沢山系の伏流水を用いて、近郊の足柄上郡で仕込
まれたもの。箱根旅行の行き帰りに、酒蔵見学を組み込んではいかが。酒造りの様
子が垣間みられるうえ、蔵でしか買えないものも。予約して訪れる価値アリです！



全量手づくりを貫く「松みどり」
20代の11代目を応援したい！

中澤酒造

約200年の歴史を誇る「中澤酒造」。代表銘柄は、「松美西」「松みどり」です。
麹造りからもろみを絞る作業まで、すべて手作業で行っています。蔵を案内
してくれたのは、27歳の11代目・鍵和田亮（かぎわだあきら）さん。「11月に
酒造りが始まると、5カ月間休みなし。クリスマスも正月もありません」とハ
ードな仕事ながら、「好きなことなので」ときっぱり。この前向きな力がおいし
いお酒を生み出しているのですね。

TEL 0465-82-0024

神奈川県足柄上郡松田町松田惣領
1875 (小田急小田原線「新松田」駅から徒歩5分)

展示蔵営業時間：10:00～16:00、無休

<http://www.matsumidori.jp/>

※酒蔵見学は必ず事前に予約を。

11月～4月は見学不可

※展示蔵では「松みどり」につけ込んだ
「純米吟醸 松みどり 酒ケーキ」(1本
1419円)も購入可能



風格ある日本家屋に長い歴史を感じます



発酵が終わったもろみを酒袋に詰めて漉す「上槽」



隣接の展示場で、造り手と話しながら試飲ができます



秋限定酒「純米吟醸松みどり 秋あがり」。秋の走り
飲んでいただきたいお酒です。(鍵和田さん)

箱根MAP

