

Sake



酒造りに欠かせない、水、米、酵母。

神奈川では、それらの要素にこだわって、個性豊かな酒を造る酒蔵を巡ることができます。

■ 吉川醸造（水）

霊山大山の伏流水を使って、伝統的な手作りにこだわり、芳醇な味わいの酒を造っています。

限定特別プログラム

繊細な発酵バランスが必要な酒造り行程では、普段一般に公開されることはありませんが、酒造りの重要な過程を特別に体験いただくことができます。
※時期や時間帯によっては体験いただけない場合があります。



■ 泉橋酒造（米）

「酒造りは米作りから」という信念のもと、酒米の栽培から醸造までを一貫して自社で行っている、全国でも珍しい酒蔵です。

限定特別プログラム

環境に配慮した農法などサステナブルな酒造りについて特別にレクチャーします。季節により、隣接した田んぼでの作業風景を見学することも可能です。



■ 中沢酒造（酵母）

200年近い歴史をもち、地元の河津桜から奇跡的に発見した天然の酵母や、約100年前に見つかった、他の酒蔵では使用していない酵母で酒造りをしています。

限定特別プログラム

酵母についての特別レクチャーを受けた後、それぞれの酵母の違いを飲み比べてみてください。



Information

吉川醸造株式会社 〒259-1138 神奈川県伊勢原市神戸681
 泉橋酒造株式会社 〒243-0435 神奈川県海老名市下今泉5-5-1
 中沢酒造株式会社 〒258-0003 神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875

e-mail: info@kikkawa-jozo.com
<https://izumibashi.com/en/contact/>
<https://www.matsumidori.jp/contact/>

KANAGAWA

※掲載情報は2022年3月現在のものとなります。