

まほろば秦野通信

平成30年11月13日

タイトル	美味しさは日本一の名水とモーツァルトの調べから 秦野の地酒 新酒の仕込みのシーズン真っ只中
When (いつ)	11月20日(火曜日)～22日(木曜日) ※取材を希望される際は、金井酒造店に直接電話で確認してください。
Where (どこで)	<small>かねい</small> 金井酒造店(堀山下182-1)
Who (だれが)	自社社氏
	<p>市内に1軒残る酒造会社・金井酒造店で新酒の仕込み作業がシーズンを迎えています。</p> <p>金井酒造店では、酒蔵内にモーツァルトの曲を流し、麹菌に刺激を与えるという独自の製法で酒造りを行っています。モーツァルトを聞かせることによって刺激を受けた麹菌が「角の取れたまろやかな味」を造り出します。</p> <p>季節の風物詩的な催しですので、ぜひ取材にお越しください。</p>
その他	同酒店で販売している「白笹鼓」は、平成30年度東京国税局酒類鑑評会の清酒燗酒部門、清酒純米吟醸部門で優等賞を受賞し、高い評価を受けています。
問い合わせ	金井酒造店 担当：佐野専務 電話0463(88)7521