

～姫の井とヒメノイ～

○石塚酒造の酒蔵にはしっかりとした味わいがありながら綺麗な味わいを意味する「凜麗芳醇」という、言葉が書かれています。石塚酒造ではこの言葉に沿った日本酒造りを心掛けており、姫の井を代表する「かめぐち酒」はこの言葉をそのまま表したような日本酒になっております。

○私達の造る日本酒のほとんどはもち米四段仕込みという、もろみを絞る2～3日前にもち米（全体の7～10%程）を熱いまま投入して、もち米独特の甘みやコクを加える手法で製造しています。これは全国的にも珍しい手法で、私たちの酒蔵のようにほぼ全てをもち米四段仕込みで造っている酒蔵は全国でもほんのわずかです。

○石塚酒造ではそのもち米四段仕込みの伝統的な造りの日本酒を「姫の井」とし、もち米四段仕込みに加えて新しい手法（酸味のある白麹や乳酸菌を使用するなど）を取り入れた日本酒を「ヒメノイ」としています。

○「ヒメノイ」については、蔵の伝統であるもち米四段仕込みと高柳産原料に加え、新しい酒造技術を加えることで、ここでしか造れない「唯一無二」のものができればという事で取り組んでいます。又「ヒメノ



ヒメノイはゆるい感じのラベルです。

～石塚酒造 営業時間～

○営業時間は9時から17時まで（日曜日はお休みの事が多いです）

4月～11月は蔵見学も可能です。通年で無料試飲を行っています。地元ですとなかなか立ち寄る機会がないかもしれませんが試飲だけでもお気軽にお立ち寄りください。また、詳しく日本酒の造りを聞いてみたい方は杜氏の予定を聞いてご予約ください(笑)お酒が飲めない人も楽しめるちょっと変わった甘酒も開発中です。



案内は社長（がっつり緩め）か杜氏が行ないます。



金澤要介さん 矢代有花さん

発行 高柳コミセン「じょんのびの里」部会

乗岡元孝 大倉正大 米山硬

永井基栄 小林抄吾 吉田敦子

大橋拓哉 春日悟 小野島弘

編集 NPO法人里山夢もっこ

高柳地区コミュニティ振興協議会

〒945-1595 柏崎市高柳町岡野町 1849-1

TEL & FAX : (0257) 41-2234

E-mail : c-takayanagi@kashiwazaki-cc.net