

### 大崎ものづくりネットワーク振興会員

#### 新平酒造株式会社



### 会社概要

事業内容 本格焼酎の製造販売  
 創業 明治29年  
 代表者 代表取締役 新平金道  
 ■手造り蔵の見学を希望される方は、  
 ☎ 476-0024 へお問い合わせください。  
 ホームページアドレス  
<http://www.shinhira.co.jp>



▲ワイン蔵を思わせる『手造り蔵』



▲手造り蔵内のテイスティング・ホール



▲和・洋の伝統美を残す斬新な焼酎蔵

横瀬で焼酎の製造販売を営む新平酒造株式会社を訪問しました。  
 新平酒造は、明治29年（1896年）の創業以来、115年もの間、先代からのこだわりの品質を守り続けています。  
 焼酎の原料となる芋は、この自然豊かな大崎で育った『黄金千貫』を使用しています。  
 工場を案内していただき焼酎製造の過程を見学させていただきました。  
 ■麴づくり  
 国産の蒸し米に種麴を混ぜて約2日間かけて造ります。  
 ■一次仕込み  
 麴と酵母と水を混ぜて酒母を造ります。

■二次仕込み  
 酒母に水と蒸したさつま芋を加え、アルコール発酵させます。  
 ■蒸留  
 蒸留器にて加熱します。温められ液化したアルコールを冷やし、液化したものが焼酎になります。  
 ■ビン詰め  
 瓶詰めしてラベルが貼られて、本格芋焼酎『大金の露』の出来上がりです。  
 この『大金の露』には、最高の味わいを日常酒として飲んでもらいたいという想いが込められています。

また、平成17年に建てられたレンガづくりの『手造り蔵』では、現在ほとんどの蔵が、一次二次仕込みのもろみ造りをタンクです。  
 発酵させていますが、ここでは昔ながらのかめ壺仕込みでもろみを仕込んでいます。  
 かめ壺には微細な穴が無数にあり、使えば使い込むほどそこに蔵付き酵母やその他の微生物が棲み付くのだそうです。それが、かめ壺仕込みならではの独特な香味を生み出しているのです。  
 本樽錫蛇管蒸留器で製造された焼酎の名は『金計佐』。創業者の名前を冠した商品です。原点を忘れることなく、最後の一滴に至るまで熱き情熱をそそぎ込んだ焼酎を造りたいという気持ちで込められた焼酎です。  
 『手造り蔵』は、見学も可能です。  
 ぜひこだわりの焼酎造りをご覧ください。



▲イメージを一新した造りは、新しさにチャレンジしつづける想いが詰まっています。

ご覧ください。