

～ワンランクアップの食卓を～

わが身を守る醸造・楽しむ醸造

2025年11月21日

校外学習 明石酒類醸造＆海峡蒸留所見学

日本酒・奥深いウイスキーの世界を味わう

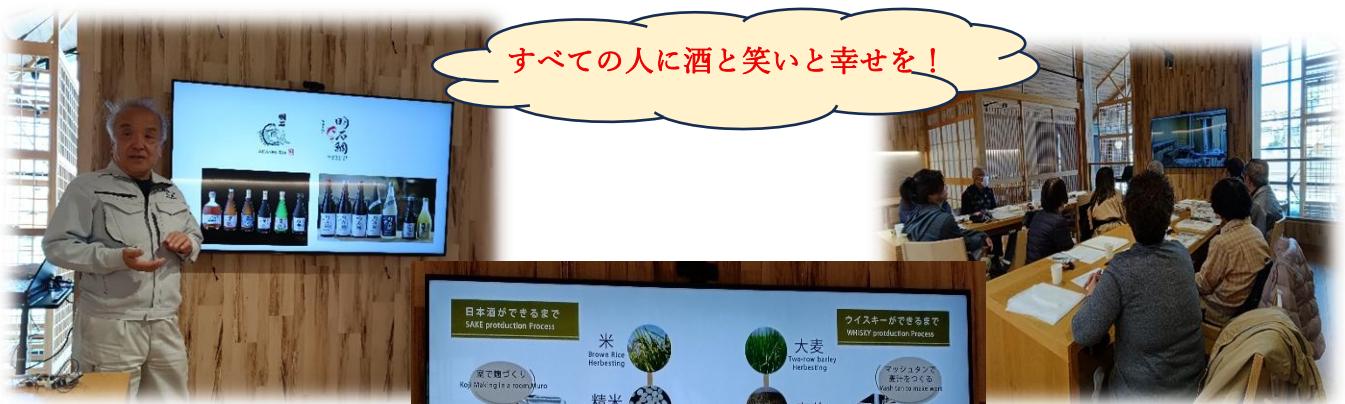
*前日の夜から納豆・キムチは食べない!! (日本酒の麹に影響がある為)



明石酒類醸造＆海峡蒸留所の“いま”と“これから”を見に行こう

創業1856年に醤油蔵から始まり、今では清酒・みりん・リキュール・ウイスキー等を醸造、蒸留している。伝統を重んじる一方、新しい価値観を持ったお酒を造って提案している。現在は、海外に積極的に挑戦して高い評価を受けており、数々の商品受賞を国内外から授与されている。

すべての人に酒と笑いと幸せを!



米澤社長から明石酒類醸造の会社概要・歴史の説明や、日本酒・ウイスキーへ掛ける意気込みを情熱いっぱいに話されました



米澤社長のお人柄に引き込まれ、熱心に受講している様子です

酒蔵・蒸留所に入る際には指定の白衣と帽子を着用してから、見学開始です
酒蔵に入ったら、お酒の何とも言えない香りに包まれて幸せ気分に… (o^-^o)ニコ



職人さんが手作業で、心を込めて麹菌を均等に混ぜておられました

地元兵庫で収穫された酒米を使い、麹作りやそれぞれの素材が個性を生み出している



発酵タンクの前で説明を受け、実際にタンクの中を覗き込み発酵の様子や香りを体験しました」

ウイスキー蒸留所

日本酒を作っている酒蔵の隣に、シングルモルトウイスキーの製造に向けて準備が進む蒸留所がありました。
マッシュタンク室、発酵タンク、ポットスチールを間近で見れ、海峡蒸留所の物造りの現場を体験できました。
2基の蒸留ポットは、圧倒的な存在感がありました。





発酵槽：温度調整管理ができる最新の
発酵槽と木製槽がありました

麦芽の袋を手作業で粉碎機
にかける



発酵が進んでいる槽を覗き込むと
麦汁の匂いがすごくした



見学の後は、お待ちかねの厳選された清酒やウイスキーのテイスティング
を楽しみました。味わい深くとっても美味しかったです ❤
お土産にお気に入りの吟醸柚子酒と酒粕を買いました。ハイポーズ！

試飲リスト

清酒 明石鯛 生原酒
醸造酒 どぶろく
リキュール 吟醸柚子酒
スピリッツ 東経 135 度
兵庫ドライジン
【ノンアルコール】
あまざけ・ゆずジュース