



世界に希望を生み出そう

KAWASAKI ASAO ROTARY CLUB

川崎麻生ロータリークラブ

会長 青戸 慶太

幹事 中山 隆弘



大矢 紀

第 1446 回 例会記録 2024 年 3 月 8 日 (金) S.A.A.委員長 長瀬 敏之

【職場訪問：黄金井酒造株式会社】

〒243-0121 神奈川県厚木市七沢 769

- 【訪問概要】 10:00 ホテルモリノ出発(車中にて例会)
- 12:00 「食の市」到着 昼食など
- 14:00 酒蔵見学、試飲、売店にて買物
- 16:00 ホテルモリノ到着

【開会点鐘】 青戸 慶太 会長

【S. A. A】 圓城寺 広明 委員

【例会場】 訪問先「黄金井酒造(株)」へ向かうバスにて

【ソング】 ロータリーソング『それでこそロータリー』

【会長報告】 青戸慶太 会長

- ガバナー事務所より、『2022-23 年度地区資金本会計・特別会計』承認手続きのご案内が届いております。
2024 年 3 月 27 日 (水) 15:30~16:30 ホテルプラム
クラブ会長出席依頼(欠席の場合は、クラブより会員 1 名代理出席の事)
- R米山記念奨学会より、終了奨学生のカウンセラー対象アンケートのお願いが届いております。
※鈴木昭弘カウンセラー対応予定

【幹事報告】 中山隆弘 幹事

★例会変更 ○横浜南RC

【出席委員会】 鈴木豊成 副委員長

例会	会員	出席	欠席	修正	出席率
1446 回	26	12	14		46.2%
1445 回	26	20	6	3	88.5%
1444 回	26	16	10	3	73.1%



【委員会寄付、メッセージ】 木村良三 社会奉仕委員長

ニコニコ委員会 第 1446 回 12 件 合計 ¥12,000

◇蓬田忠会員【大いに飲みましょう】 ◇他、参加者全員
ご協力ありがとうございました。



【四つのテスト】 梶俊夫 会員

【閉会点鐘】 青戸慶太 会長

【会報委員会】

碓井美枝子 委員長

写真:志村幸男 委員

第 1 4 4 7 回例会	3 月 2 2 日 (金) 清掃活動/お花見例会	とん鈴	※3/15 は例会取消
第 1 4 4 8 回例会	4 月 5 日 (金) 定例理事会・PETS 報告	ホテルモリノ	※3/29 は休会
第 1 4 4 9 回例会	4 月 1 9 日 (金) 招聘卓話	ホテルモリノ	※4/12 は例会取消

[例会日] 第 1・2・3・4 金曜日 12:30~13:30 [例会場] ホテルモリノ 新百合丘 7F TEL: 044-953-5111

※第 5 金曜日 休会 連絡先: 川崎麻生ロータリークラブ事務所 TEL: 044-951-1322



【黄金井陽介専務の案内とお話】 今は日本酒の仕込みが最盛期で、現場はご覧いただけないので、工程はVTRを見て頂きたいと思っております。

この場所は、厚木市七沢という地域で、創業は1818年です。日本酒を作り続けて約200年となります。この建物は昭和5年に建てられ、約90年位経っております。七沢は地盤が固く地震に強い土地で、東日本大震災の時もあまり揺れが無かったほどです。

日本酒の仕込みは10月1日に始まり、1カ月後に新酒ができます。この杉玉は、その時に緑色のきれいな杉の葉で作り、1年経って茶色になった物と架け替えるという事を造り酒屋では行っています。飲み頃の目安になっています。



この古い酒蔵は明治10年に建てられ、40年ほど前までは使っていました。扉には小窓があり、換気や温度調整等を行っていました。



クラフトビール
1996年より製造を開始したのがビール。上野原郡のビールを主成分に、地元産の麦芽を使用した高品質なクラフトビールを製造しています。

We started producing Sagami Beer in 1996. We largely manufacture top-fermenting beer and craft beer with rich flavors, using local malt and raw materials.

果実のお酒
地元産の果物、柚子、柠檬、グレープフルーツ、梨、葡萄、特産物を用いたフルーツ系ビールを製造しています。

We use the plums, yuzu, kabosu and shikurubi grown locally in Atsugi to make liquors that leverage the characteristics of the fruits. We also make sparkling liquors that feel refreshing in the throat.

ジン
地産地消のジン。自社製造の精製水をベースに、柚子や山椒などの特産物（引用）をボウイングし、柑橘の香りとスパイスの風味を合わせる風味の仕上がりました。

Koganei's original Craft Gin. We use our in-house shochu as a base and Kanagawa prefecture's local botanical ingredients, such as kabosu and Japanese pepper, in ample amounts to produce a Japanese-style gin with a citrus aroma and spicy base.

日本酒
鎌倉市の地酒。上野原郡の清らかな水と、厳選された、地産地消の米を使用し、神奈川の地酒「国産」は醸造されています。フルーティな味と爽やかな香りが特徴で、米と地産地消の酒粕を、地産地消を一切していない米と地産地消の酒粕との差、軽快な味わいのスリリングな日本酒。タンパク質で富み、米の旨味を最大限に引き出す。2021年全日本酒類コンクール、1年連続で「若手酒造家賞」を受賞。その豊かな技術が評価されています。

Kanagawa's local sake SAKAARIMA is brewed using the famous clear waters gushing from the foothills of the East Tama Mountains and carefully selected, produced sake rice.

We brew a wide variety of lagers in Japanese sake. Our grain is rich in fofo-glyco-amino. We make gummy and sticky from rice and local malt, leveraging the unique in rice. Our sake sake sophisticated sake don't undergo any heat processing and has a smooth texture, and our sparkling sake feels light on the throat. We also offer a junma sake made with new yeast.

Our daigoku sake SAKAARIMA won the Gold Prize in the Annual Japan Sake Awards 2021, claiming recognition for our high level of skills.

本格焼酎
原料の酒を生かした本格的な焼酎。日本酒製造の設備で本格焼酎を醸造し、地産地消の米、地産地消の酒粕を原料とした本格的な焼酎。7月のサウザンブリックの季節などに、地産地消の酒粕がおすすめです。

Our Kanagawa's Shochu maintains the flavors of the raw materials. Our distillation techniques enjoy a great reputation too. Products include Kauson (shochu), which is made from fermented rice cakes generated as a byproduct of sake production, rice shochu, which is made from local rice produced in Atsugi, and sweet potato shochu, made from sweet potato grown in Nanase.

本みりん
地元産の米もち米、米麹、自社製造の本格焼酎を使用し、地産地消の酒粕を一切使用しない本格的な純米本みりんです。料理に活用できます。レシピブックでもご紹介いたします。

This is a genuine pure rice mirin made with local Atsugi grown glutinous rice, rice-malt, and authentic shochu produced in-house. It's 100% of all any sugar's secondary ingredients. We recommend it not only for cooking, but also for drinking with lemon soda.



黄金井酒造専務 黄金井陽介様
有難うございました