

地元産二条大麦を使用したウイスキーの仕込み見学会

希望掲載時期	<input type="checkbox"/> 事前告知を希望 <input checked="" type="checkbox"/> 当日取材を希望
日時	令和8年3月12日(木) 午前10時～
場所	本坊酒造(株) マルス駒ヶ岳蒸溜所 (上伊那郡宮田村 4752-31)
参加者	本坊酒造(株) ウイスキー製造担当 二条大麦栽培農家・関係組織
内容	<p>市と宮田村では、地域で栽培した二条大麦を原料としたビール・ウイスキーの商品化に取り組んでいます。これは6次産業化の取り組みの一環です。近年では毎年ウイスキーの仕込みを行っており、本年度も実施します。</p> <p>今回は、令和7年6月に収穫した麦芽(モルト)を使用し、令和2年から通算7回目の仕込みを行い、上記期日にその様子を栽培農家や関係組織の担当者が見学します。仕込んだウイスキーを提供するのは、早くても3年後(令和11年)以降の予定です。</p>

【問い合わせ】

長野県 駒ヶ根市 産業部 農林課 農政係

(課長) 入谷 (係長) 春日 (担当) 大矢

TEL : 0265-83-2111 内線 415 FAX : 0265-83-1278

E-mail : nosei@city.komagane.lg.jp



駒ヶ根市PRキャラクター

「こまかっぱ」