

地元産二条大麦を使用したウイスキーの仕込み

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7年3月14日（金）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
内容	<p>駒ヶ根市などでは、市内や宮田村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6年6月に収穫した麦芽（モルト）を使用し、通算6回目の仕込みを行います。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 吉博 （係長）池上 英孝 （担当）大矢 翔平

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」