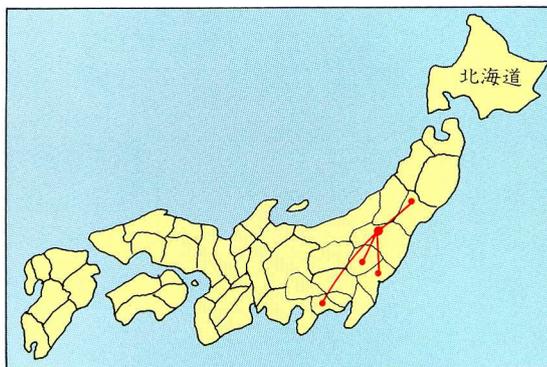


<原料や製品のむすびつき>

日本酒の原料は100%が米で、ほとんど高郷村の米が使われています。これらの米は、農協（JA）を通じて工場へ送られてきます。

日本酒は、だいたい11月～4月までの雪の降る寒い時期に製造されます。一年間に1.8ℓびんで、20万本がびんづめされ、高郷村を中心に、福島県内・宮城・茨城・栃木・神奈川など全国各地へ毎日出荷されています。

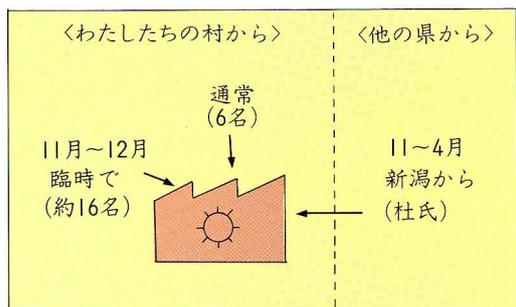
▼せいひんの送り先



<工場で働く人々>

工場で働く人々は、ほとんどが村の人ですが、酒づくり（11月～4月）の季節になると新潟から杜氏とよばれる酒づくりの専門家が来ます。又11月～12月の忙しい時期には、人手が多く必要になるため、臨時で働く人が多くなります。

ひとで多く必要になるため、臨時で働く



<くふうやどりよく>



品質を第一に考
え衛生面にも配慮
しながら良い製品
を供給できるよ

うに努力しています。また、どこにもまけない製品の開発をめざし

て日々努力しています。最近^{さいきん}は好みが多様化^{たようか}の傾向^{けいこう}にあるため、商品の種類を増やすなどの工夫もしています。その他、公害^{こうがい}などがでないように十分に気をつけながら水の処理^{しゅり}をしています。