月の桂（増田徳兵衛商店）
増田徳兵衛商店は 1675 年に設立され、その日本酒造りの伝統は 3 世紀以上にもわたり慎重に守り続けられてきた。
現在、この蔵元は日本酒愛好家で杜氏の 14 代目増田徳兵衛が当主となり受け継がれている。
江戸時代（1603-1867）増田徳兵衛商店は京都から南の道沿いで宿屋を営み、副業として米を販売していた。戊辰戦争（1868～1869）が勃発したとき、増田家は最終的に勝利した天皇を支持する反乱軍に対し、幕府を支持した。
鳥羽伏見の戦い（1868 年 1 月）の間、蔵元は反乱軍との戦いで破壊された。
増田徳兵衛商店は、1960 年代に、乳白色をした粗ごしのきらめく日本酒である、にごり酒を初めて作った蔵元である。 現在でも「月の桂」というブランド名で販売されている。「月の桂にごり」は、まだ発酵している間に瓶詰めされるため、独特の泡立ちをもたらす。
ワインとは異なり、日本酒はまだ比較的「若い」うちに、つまり、生産後短時間で飲む必要がある。 しかし、日本酒は熟成させることもできる。 14 代目徳兵衛の父親である恵一は、増田家にあった江戸時代の食文化辞典、本朝食鑑からインスピレーションを得て、日本酒の熟成を 1961 年に始めた。 現在、増田徳兵衛商店は古酒の品質でよく知られている。