藤井酒造

藤井酒造は、1907 年に日本初の清酒コンクールで、天然温泉水を利用した龍勢ブランドの酒で最優秀賞を受賞するなど、数々の賞を受賞しています。

醸造所の手作り酒は、酵母を天然の乳酸菌で培養する伝統的な醸造方法である木本造りを使用して作られています。水、ご飯、麹などの基本的な材料を小さな桶に入れ、手で混ぜて滑らかなペーストにします。

5 代目オーナーは、4 種類の地産米ややわらかい湧き水など、厳選された地元の材料を使って酒を作っています。天然成分のみを使用しており、化学薬品は一切使用していません。その結果、瀬戸内海の地元の白身魚と相性の良い、マイルドで飲みやすい日本酒ができあがりました。

藤井酒造は 1863 年に創業し、150 年以上の酒造りの歴史があります。醸造所内のレストランたにざきでは、酒の試飲ができ、酒造りに使われる湧き水など地元の材料を使った手作りのそばを楽しむことができます。