

竹鶴酒造

竹鶴酒造は、ジャパニーズウイスキーの父とされる竹鶴政孝（1894–1979）の発祥の地です。「マッサン」としても知られるマサタカは、1918年にスコットランドでウイスキーの蒸留の秘訣を学びました。マサタカは1920年に妻のジェシー・ロベルタ・コーワン（リタとして知られる）と一緒に日本に戻り、ニッカウイスキー蒸留会社を設立しました。彼らの話は、日本の全国放送局であるNHKの2014年のテレビドラマであるマッサンで語られています。

竹鶴酒造は1651年に製塩業を開始し、1733年に酒造を開始し、竹原最古の酒造所となりました。江戸時代（1603～1867年）、竹原からの塩は、江戸（現在の東京）に行く前に大阪に、そして日本海を経由して北日本の秋田県と北海道に2つの方向に出荷されました。船は米を持って戻ってきました。米は地元の純粋な湧き水と一緒に日本酒を作るために使われました。

この醸造所は、伝統的な製法（木本造り）で知られています。これは、現存する最も古い酒造りのスタイルです。このプロセスでは、醸造所内に天然に存在する乳酸菌によって培養される酵母を使用します。竹鶴は広島県の地元の稲作農家からの最高品質の米のみを使用しています。その結果、瀬戸内海で獲れた地元の魚に合うようにデザインされた日本酒ができあがりました。

オーナーは、うま味（日本の5つの基本的な味のカテゴリーの1つ）で日本酒を作りたいと考えています。刺身などの伝統的な日本料理を完璧に引き立たせ、風味を高める酒を作りたいというのが彼の願いです。