

竹鶴酒造

竹鶴酒造は竹原で最も古い酒蔵です。1651 年に製塩業者として操業を開始し、1733 年に日本酒の生産を開始しました。この醸造所は、ジャパニーズウイスキーの父である竹鶴政孝（別名「マッサン」）の発祥の地として有名です。

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。

竹鶴酒造は、現存する最古の酒造りである木本造りの伝統的な製法を維持しています。このプロセスでは、天然に存在する乳酸菌によって培養された酵母を使用します。広島県の地元生産者からの最高品質の米が使用され、瀬戸内海で獲れた地元の魚に合う日本酒を醸造しています。