

中尾酒造

中尾酒造は、酒造業に入る前に稲作農家として操業を開始しました。6世代の醸造所は、1871年に町並み保存地区のメインストリートにある倉庫で広島屋という名前で立ち上げられた後、生産量を増やすことができる港湾地域に近いより大きな施設に移転しました。「誠の鏡」を意味するその代表ブランドである誠鏡は、すべてのカップに注がれる日本酒が鏡のようであり、醸造者の献身を反映しているという創業者の願いから生まれました。

革新的な幻純米大吟醸は、醸造所の4代目オーナーである中尾清磨氏が発見した、醸造所独自のリング酵母を使用しています。1948年には全国大会で一等賞を受賞し、3年連続で皇室の正月酒に選ばれました。

酒蔵では、1859年に岡山県で最初に栽培された地元産の備前大町米と、独自のリング酵母を使用して、日本酒、焼酎、スパークリング酒、レモン酒大長など、受賞歴のあるさまざまな製品を製造しています。大長レモンは、広島県の瀬戸内海の真ん中にある島、下島大崎で栽培されている地元の品種です。

中尾酒造の製品は日本だけでなく世界中で販売されています。現在のオーナーの使命は、本物の日本酒の伝統を守りつつ、軽くて飲みやすい品種を作ることです。