

秩父本土酒

秩父的釀酒史可追溯至 250 多年前市內第一家釀酒廠落成之時。優良的水質對於釀酒來說不可或缺，甚至被視為酒的「生命」。秩父地區的水具有理想的礦物質比例，能產出多種特色佳釀，素有「酒鄉」之稱。直至 2019 年，秩父市已坐擁四家日本酒廠、兩家葡萄酒廠、一家啤酒廠以及一家威士忌酒廠。

日本酒與燒酎

秩父的四家日本酒廠（矢尾本店、長瀨藏、武甲酒造、秩父菊水）均創辦於江戶時代（1603-1867），為當時住在該地區的礦工和養蠶農家供酒。2008 年，流經武甲山的地下河被錄入日本「名水百選」榜單。生產秩父名酒「正宗」的武甲酒造也使用該水製酒。釀酒用的純淨水可從酒窖正面的水龍頭中自由取用。2004 年，武甲酒造的酒窖和店鋪建築均被列為日本國家「有形文化財」，現可以免費參觀。

秩父地區備受青睞的本土酒還有「秩父錦」。自 1749 年矢尾喜兵衛（1711-1784）創立酒窖以來一直在矢尾本店釀造。酒名的「錦」字取自該酒原料酒米「山田錦」和「美山錦」。這兩種酒米在釀酒界被視為頂級上品。矢尾本店年產 18000 瓶酒，且與武甲酒造一樣，定期舉辦酒窖參觀活動。酒窖二樓是展示釀酒器具的歷史博物館，名為「釀酒森林」。附設的店鋪中設有品酒吧台，參觀者可在此試飲矢尾的品牌酒以及「Danbe 燒酎」——燒酎是一種傳統的蒸餾酒。

威士忌酒

近年來，秩父唯一一家威士忌酒廠——Venture 威士忌酒株式會社在全球獲得極高評價。該廠由肥土伊知郎（1965 年生）在 2004 年創辦，因其獨特的日本威士忌釀造手法備受國內外讚譽。自公司創立以來，Venture 威士忌已在 WWA 世界威士忌競賽中囊獲多項大獎，並贏得「年度日本威士忌」和「全球最佳調和限量威士忌」等多個類別的獎項殊榮。

肥土伊知郎在秩父一個經營酒窖的家庭出生長大，曾取得釀造學學位。在三多利山崎蒸餾所短期工作後回到埼玉縣，就職於祖父的釀造廠「東亞酒造」。然而好景不長，之後東亞酒造被更大的企業收購，且收購企業決定中止威士忌的生產。肥土從福島縣的笹之川酒造得到了在開發「伊知郎麥芽威士忌」時使用過的剩餘原酒，經過三年的努力研發，才成立了秩父蒸餾所。

葡萄酒

一般認為，葡萄酒在 16 世紀末由歐洲的傳教士和商人帶至日本。而日本國內葡萄酒的生產則是在約 300 年後的 19 世紀 70 年代後期，即大日本山梨葡萄酒會社成立以後開始。1933 年，淺見源作（1889-1985）受其子正在閱讀的《魯賓遜漂流記》啟發，開始種

植葡萄，並於 1940 年開啟葡萄酒銷售。起初反應平平，但 1959 年一位法國神父評價此酒有「像波爾多一樣」的味道後，葡萄酒銷量便節節攀升。如今，源作的葡萄酒在整個秩父地區均有販售。另外，五人以上的團體即可報名免費參觀釀酒廠。

2014 年，兔田葡萄酒廠在秩父吉田地區的「秩父農夫工廠」內正式開業。這裡生產的「梅洛」和「貝利 A 麝香」等葡萄酒 100% 使用當地葡萄——酒廠的自家農場內有 2 公頃小葡萄園，此外酒廠也從本地其他農場購買葡萄來釀酒。和源作葡萄酒廠相同，兔田葡萄酒廠也可免費參觀。若有意參觀，每週一可遊覽葡萄園。此外另設葡萄酒品鑑會供您試酒。

夏季，秩父居民常喝一種「Kachiwari」冰紅酒——用裝滿碎冰塊的啤酒杯盛上當地紅酒飲用。此酒消暑效果極佳，據說非常適合搭配燒烤飲用。

啤酒

秩父首屈一指的本土啤酒釀造廠 Bear Meet Beer 由丹廣大及其妻子祐夏於 2016 創辦。在 2010 年參加慕尼黑啤酒節後，夫婦決定釀造自己的啤酒。由於廣大和祐夏號稱熊迷，他們的啤酒及愛爾啤酒均以熊為主題來命名和設計，頗具特色。自從 2017 年在櫟樹廣場啤酒節上亮相以來，這家小小的釀酒廠便迅速受到矚目。您能在秩父神社附近的一家餐廳兼特產店「秩父表參道 Lab.」裡品嚐到該酒。店內的咖啡酒吧一體店「Maholo Bar」設置了 Bear Meet Beer 生啤機。敬候您的光臨。