

招德（招德酒造）

招德酒造自 1645 年起釀製清酒，而釀造不添加食用酒精的純米酒是其專長。它原本位於京都中心部的洛中地區，後在 20 世紀初被伏見豐沛的泉水資源吸引，遂將業務遷移至此。

招德酒造是一家小型專業化的釀酒廠，專注於運用傳統釀酒技術，釀造小批量、高品質的純米酒，整個過程中不添加任何食用酒精。「招德」之名，來自禪宗佛語「以德招福」（擁有善良的心自會招來幸福）。招德的杜氏稱自己生產的清酒為「餐中酒」，適合搭配美食一起享用。

歷史上，招德酒造與福井縣和兵庫縣的著名釀酒師有密不可分的關係。今天其釀酒所用的米大多來自京都（東接福井縣，西接兵庫縣）的農村地區，由綾部市幾家農戶小規模種植。由於與農戶關係密切，酒廠實現了從稻田到裝瓶全流程的品質管理。招德酒造還以自然的乳酸發酵製作酒醅的傳統生酛造方法釀製清酒，雖這一過程需要大約一個月，但釀製的清酒富含氨基酸，風味豐滿醇厚。

2000 年初，招德酒造的第十四代當家木村紫晃聘用了伏見地區首位女性杜氏大塚真帆，為清酒釀造業的進一步發展作出了貢獻。招德酒造以「守舊造新」為座右銘，致力於打造「最好的餐中酒」。