**月之桂（增田德兵卫商店）**

增田德兵卫商店创立于1675年，是伏见地区最古老的酿酒厂，其酿酒工艺与文化，已传承了3个多世纪。酒厂现今的主人是第十四代增田德兵卫，他既是清酒爱好者，也是一名作家。

江户时代（1603-1867），增田德兵卫商店在京都南边的干道旁经营了一家旅馆，副业是售卖大米。戊辰战争（1868-1869）爆发时，增田家是幕府派，但最终获胜的却是支持天皇的叛军。酒厂也在“鸟羽－伏见之战”（1868年1月）时，与叛军交战中毁于一旦。

增田德兵卫商店是20世纪60年代首家生产浊酒的酒厂。浊酒呈乳白色，是一种粗过滤发泡清酒，现在仍以“月之桂”为品牌出售。“月之桂浊酒” 因装瓶后还在持续发酵，所以气泡口感十分独特。

“月之桂”这一名称，取自江户时代一位名叫姉小路有长的朝臣吟咏的诗句：“嘉都良川月下明，汲得碧水夜夜勤，万家荣盛代代兴（日语里，“嘉都良”与“桂”的发音相同）”。又因受到众多文人墨客的喜爱， “月之桂”也有“文人之酒”的美誉。

与葡萄酒不同，通常清酒适合在生产后短时间内，即比较“年轻”的阶段饮用。但清酒也可以进行熟化处理。第十四代德兵卫的父亲惠一，从增田家保存的江户时代饮食文化辞典《本朝食鉴》中汲取灵感，于1961年开始对清酒进行熟化。

增田德兵卫商店最为注重清酒的季节性与个性的培育。如今，它培育的优质陈酒也十分有名。