

秩父本土酒

秩父的酿酒史可追溯至 250 多年前市内第一家酿酒厂落成之时。优良的水质对于酿酒来说不可或缺，被视为酒的“生命”。秩父地区的水具有理想的矿物质比例，能产出多种特色佳酿，素有“酒乡”之称。直至 2019 年，秩父市已坐拥四家日本酒厂、两家葡萄酒厂、一家啤酒厂以及一家威士忌酒厂。

日本酒与烧酎

秩父的四家日本酒厂（矢尾本店、長瀬蔵、武甲酒造、秩父菊水）均创办于江户时代（1603-1867），为当时住在该地区的矿工和养蚕农家供酒。2008 年，流经武甲山的地下河被录入日本“名水百选”榜单。生产秩父名酒“正宗”的武甲酒造也使用该水制酒。酿酒用的纯净水可从酒窖正面的水龙头中自由取用。2004 年，武甲酒造的酒窖和店铺建筑均被列为日本国家“有形文化财”，现可以免费参观。

秩父地区备受青睐的本土酒还有“秩父锦”。自 1749 年矢尾喜兵卫（1711-1784）创立酒窖以来一直在矢尾本店酿造。酒名的“锦”字取自该酒原料酒米“山田锦”和“美山锦”。这两种酒米在酿酒界被视为顶级大米。矢尾本店年产 18000 瓶酒，且与武甲酒造一样，定期举办酒窖参观活动。酒窖二楼是展示酿酒器具的历史博物馆，名为“酿酒森林”。旁设店铺，内有品酒吧台，参观者可在此试饮矢尾的品牌酒以及“Danbe 烧酎”——烧酎是一种传统的蒸馏酒。

威士忌酒

近年来，秩父唯一一家威士忌酒厂——Venture 威士忌酒株式会社在全球获得极高赞许。该厂由肥土伊知郎（1965 年生）在 2004 年创办，因其独特的日本威士忌酿造手法备受国内外赞誉。自公司创立以来，Venture 威士忌已在 WWA 世界威士忌大奖赛上囊获多项大奖，并赢得“年度日本威士忌”和“全球最佳调和限量威士忌”等多个类别的奖项荣誉。

肥土伊知郎在秩父一个经营酒窖的家庭出生长大，曾取得酿造学学位。在三得利山崎蒸馏所短期工作后回到埼玉县，就职于祖父的酿造厂“东亚酒造”。然而好景不长，东亚酒造不久就被更大的企业收购，且收购企业决定中止威士忌的生产。肥土从福岛县的笹之川酒造得到了在开发“伊知郎麦芽威士忌”时使用过的剩余原酒，经过三年的努力研发，成立了秩父蒸馏酒所。

葡萄酒

一般认为，葡萄酒在 16 世纪末由欧洲的传教士和商人带至日本。而日本国内葡萄酒的生产则是在约 300 年后的 19 世纪 70 年代后期，即大日本山梨葡萄酒会社成立以后。1933 年，浅见源作（1889-1985）受其子正在阅读的《鲁滨逊漂流记》启发，开始种植葡

萄，并于 1940 年开启葡萄酒销售。起初反响平平，但 1959 年一位法国神父评价此酒有“像波尔多一样”的味道后，葡萄酒销量便节节攀升。如今，源作的葡萄酒在整个秩父地区均有售卖。另外，五人以上的团体可报名免费参观酿酒厂。

2014 年，“秩父农夫工厂”的一员——兔田葡萄酒厂在秩父吉田地区开业。这里生产的“梅洛”和“贝利 A 麝香”等葡萄酒 100%使用当地葡萄——酒厂的自家农场内有 2 公顷小葡萄园，此外酒厂也从本地其他农场购买葡萄酿造。和源作葡萄酒厂相同，兔田葡萄酒厂也可免费参观。若有意参观，每周一可游览葡萄园。此外另设葡萄酒品鉴会供您试酒。

夏季，秩父居民常喝一种“Kachiwari”冰红酒——用装满碎冰块的啤酒扎盛上当地红酒饮用。此酒消暑纳凉效果极佳，据说非常适合搭配烧烤饮用。

啤酒

秩父首屈一指的本土啤酒酿造厂 Bear Meet Beer 由丹广大及其妻子祐夏于 2016 创办。在 2010 年参加慕尼黑啤酒节后，夫妇决定酿造自己的啤酒。由于广大和祐夏号称熊迷，他们的啤酒及爱尔啤酒均以熊为主题来命名和设计，颇具特色。自从 2017 年在榉树广场啤酒节上亮相以来，这家小小的酿酒厂便迅速受到瞩目。您能在秩父神社附近的一家餐厅兼特产店“秩父表参道 Lab.”里品尝到该酒。店内的咖啡酒吧一体店“Maholo Bar”设置了 Bear Meet Beer 扎啤机。敬候您的光临。