

招德（招德酒造）

招德酒造自 1645 年起酿制清酒，其特长是酿造不添加食用酒精的纯米酒。它原本位于京都中心部的洛中地区，后在 20 世纪初被伏见丰沛的泉水资源吸引，遂将业务迁移至此。

招德酒造是一家小型专业化的酿酒厂，专注于运用传统酿酒技术，酿造小批量、高品质的纯米酒，整个过程中不添加任何食用酒精。“招德”之名，来自禅宗佛语“以德招福”（一颗善良的心自会招来幸福）。招德的酿酒师称自己生产的清酒为“餐中酒”，适合搭配美食一起享用。

历史上，招德酒造与福井县和兵库县的著名酿酒师有着密不可分的关系。今天其酿酒所用的大米大多来自京都（东接福井县，西接兵库县）的农村地区，由绫部市几家农户小规模种植。由于与农户关系密切，酒厂实现了从稻田到装瓶全流程的品质管理。招德酒造还以自然的乳酸发酵制作酒酩的传统生酩造方法酿制清酒，虽整个过程需要大约一个月，但酿制的清酒富含氨基酸，风味丰满醇厚。

2000 年初，招德酒造的第十四代当家木村紫晃聘用了伏见地区首位女性酿酒师大家真帆，为清酒酿造业的进一步发展作出了贡献。招德酒造以“守旧造新”为座右铭，致力于打造“最好的餐中酒”。