

藤井酒造

藤井酒造所釀造的清酒曾贏得過諸多獎項，其中 1907 年日本第一屆全國清酒品評會上，其使用山泉水釀製的「龍勢」系列酒便斬獲了「首席第一等」大獎。

這家釀酒廠的小批手工釀製清酒是以「生酛造」法釀製，使用的是以天然乳酸菌發酵培養的酒麴。釀造時，需要將水、蒸熟的米飯和日本酒麴三種基本原料放入一個小桶中，用手攪拌成一個均勻光潔的飯糰。

酒廠第五代傳人精心選擇當地食材來釀造清酒，包括四種當地種植的稻米和軟性泉水，所用均為天然食材，不添加任何化學添加劑。這樣釀出的清酒醇和、易於飲用，非常適合搭配當地瀨戶內海海域撈獲的白肉魚。

藤井酒造創建於 1863 年，迄今已有 150 餘年的清酒釀造歷史。酒廠提供清酒試飲，遊客還可在酒藏交流館的谷崎麵館品嚐手工蕎麥麵。值得一提的是製作麵條使用的也是和釀酒一樣的當地泉水。