藤井酒造

藤井酒造創建於 1863 年，當時正處於江戶時代（1603-1867）。在 150 餘年的清酒釀造歷史中曾獲得諸多獎項。其中，在 1907 年日本第一屆全國清酒品評會上，其「龍勢」系列酒便贏得了「首席第一等」大獎。

這家釀酒廠的小批量手工釀製清酒使用「生**酛**造」法釀製，這是一種使用天然乳酸菌培養而成的酒麴為引的釀造方法。釀造時，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。

酒廠僅選用當地天然原材料，包括四種當地產稻米和取自町內的軟性泉水，從而釀造出醇和、易飲的清酒，非常適合搭配當地瀨戶內海中撈獲的白肉魚。

酒廠提供清酒試飲，在酒藏交流館的谷崎麵館還能品嘗手工蕎麥麵，製作麵條使用的當地泉水口感爽口，與釀酒的水同出一源。