

竹鶴酒造

竹鶴酒造是竹鶴政孝（1894-1979）出生的地方，他被認為是「日本威士忌之父」。政孝被暱稱為「阿政」，在 1918 年遠赴蘇格蘭學習威士忌的蒸餾秘方。1920 年，他回到日本，一同回來的還有他的妻子－蘇格蘭姑娘潔西·蘿貝塔·柯文（Jessie Roberta Cowan, 通常被稱為「麗塔」；1896-1961）。竹鶴政孝隨後創辦「一甲威士忌蒸餾會社」，日本國家級電視台 NHK 在 2014 年播出的電視劇《阿政》講述的就是他們的故事。

竹鶴酒造在 1651 年開張營業時，從事的内容其實是製鹽業，直到 1733 年才開始釀製清酒，從此成為竹原最古老的清酒釀造廠。

江戶時代（1603-1867），竹原出產的鹽主要被裝船送往兩個方向：經大阪後前往江戶（今東京）；走日本海前往日本北部的秋田縣和北海道。這些船返程時會帶回稻米，搭配上純淨的當地泉水，被釀製成清酒。

這家釀酒廠以堅持使用傳統釀造工藝「生酛造」而著稱，這是現存最古老的清酒釀造方式。這種工藝中用到的酵母是以天然乳酸菌培養的穀物酒麴。竹鶴酒造僅選用廣島縣當地種植的頂級稻米，所產出的清酒是瀨戶內海本地魚獲的絕佳搭配。

酒廠主人期望釀製出以鮮（清酒五大基本口味分類之一：甘、酸、鹹、苦、鮮或香）取勝的清酒，他的心願是釀出一種可以完美搭配並提高生魚片等傳統日本料理風味的清酒。