

竹鶴酒造

竹鶴酒造是竹原最古老的清酒釀造廠，自 1651 年即開始運營，起初其實是個製鹽企業，直到 1733 年才開始釀製清酒。「日本威士忌之父」竹鶴政孝（1894-1979）正是出生在這裡，酒廠也因此而聞名。

1918 年，竹鶴政孝遠赴蘇格蘭學習威士忌的蒸餾秘方。1920 年，他帶著蘇格蘭妻子潔西·蘿貝塔·柯文（Jessie Roberta Cowan，通常被稱為「麗塔」；1896-1961）回到日本，隨即創辦了「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。

江戶時代（1603-1867）竹原出產的鹽走水路，一部分經大阪送到江戶（今東京），另一部分沿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，搭配上當地純淨的泉水，被釀製成清酒。

竹鶴酒造始終堅持使用其傳統釀造工藝「生酛造」，這是現存最古老的清酒釀造方式。這種工藝中採用以天然乳酸菌培養的穀物酒麴作為酵母，只有廣島縣當地出產的頂級稻米才能被選作釀造原料。

竹鶴酒造的目標是，讓自家清酒成為瀨戶內海當地魚獲的絕配。