

中尾酒造

中尾酒造以種植稻米起家，直到 1871 年才進入釀酒業。這家釀造企業以其「幻」系列的純米大吟釀聞名，其釀造所用的酵母是第四代傳人中尾清磨發現的蘋果酒麴，這也是酒廠獨有的代表性酒麴。這款清酒曾在 1948 年的全國品評會中獲得一等獎，且連續三年被選為日本皇室新年正月御用酒。

酒廠初創時位於竹原市城市景觀保護區主街上一個倉庫裡，後來才搬到了現在的位置。其註冊品牌名稱「誠鏡」意為「誠實之鏡」，緣起於創始人的心願：希望每一杯清酒都能像鏡子一樣，反映出釀造者的投入。

釀造廠選用 1859 年首次在岡山縣培育成功的本地稻米「備前雄町米」，加上酒廠原創的蘋果酒麴，釀造出多個系列的產品，包括清酒（日本酒）、燒酒（蒸餾酒）、氣泡清酒和大長檸檬酒，大長檸檬特產自大崎下島，這是廣島縣瀨戶內海上的一個主要島嶼，這些獲獎產品遍銷日本及世界各地。

中尾酒造的第六代傳人依然承襲著家族傳統，如今他的目標在於堅持道地清酒的釀製傳統，同時開發出清爽、順口的新系列。