

藤井酒造

藤井酒造所酿造的清酒曾赢得过诸多奖项，其中，在 1907 年日本第一届全国清酒品评会上，使用山泉水酿制的“龙势”品牌酒品便斩获了“首席第一等”大奖。

这家酿酒厂的小批量手工酿制清酒以“生酛造”法酿制，使用的是以天然乳酸菌发酵培养的酒曲。酿造时，需要将水、蒸熟的米饭和日本酒曲三种基本原料放入一个小桶中，用手搅拌出一个均匀光洁的饭团。

酒厂第五代传人精心挑选当地食材酿造清酒，包括四种本地种植的稻米和软质泉水，只使用天然食材，不添加任何化学添加剂。这样酿出的清酒醇和、易于入口，非常适合搭配濑户内海本地海域出产的白身鱼。

藤井酒造创建于 1863 年，迄今已有 150 余年的清酒酿造历史。酒厂提供清酒试饮，位于酒藏交流馆的谷崎面馆供应手工荞麦面，制面使用的是和酿酒厂相同的本地泉水。