藤井酒造

藤井酒造创建于 1863 年，当时正处于江户时代(1603-1867)。在 150 余年的清酒酿造历史中，酒厂曾获得诸多奖项，其中，在 1907 年日本第一届全国清酒品评会中，它的“龙势”品牌酒品便赢得了“首席第一等”大奖。

这家酿酒厂的小批量手工酿制清酒使用“生酛造”法酿制，这是一种使用天然乳酸菌培养而成的酒曲为引的酿造方法。酿造时，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。

酒厂仅选用本地天然原材料，包括四种当地种植的稻米和取自町内的软质泉水，从而酿造出醇和、易饮的清酒，非常适合搭配本地濑户内海中出产的白身鱼。

酒厂提供清酒试饮，位于酒藏交流馆中的谷崎面馆还供应手工荞麦面，制作荞麦面所使用的本地泉水口感清冽，与酿酒的水同出一源。