

竹鹤酒造

竹鹤酒造是竹鹤政孝(1894-1979)出生的地方，他被认为是“日本威士忌之父”。政孝昵称“阿政”，曾在 1918 年远赴苏格兰学习威士忌的蒸馏秘方。1920 年，他回到日本，一同到来的还有他的妻子，苏格兰姑娘洁西·罗伯塔·柯文（Jessie Roberta Cowan，通常被称为“丽塔”；1896-1961）。回国后的竹鹤政孝随即创办了“一甲威士忌蒸馏会社”。日本国家级电视台 NHK 在 2014 年播出的电视剧《阿政》所讲述的就是这对夫妇的故事。

竹鹤酒造在 1651 年开张营业，最初从事的其实是制盐业，直到 1733 年才开始酿制清酒，就此成为竹原最古老的清酒酿造厂。

江户时代(1603-1867)，竹原出产的盐主要被装船送往两个方向：经大阪后前往江户（今东京）；走日本海前往日本北部的秋田县和北海道。这些船返程时会带回大米，它们配上本地纯净的泉水，被人们酿制成清酒。

这家酿酒厂以坚持传统“生酛造”工艺而著称，这是现存最古老的清酒酿造方式。这种工艺中用到的酵母是以天然乳酸菌培养的谷物酒曲。竹鹤酒造仅选用广岛县本地种植的顶级大米，所产出的清酒是濑户内海本地鱼获的绝佳搭配。

酒厂主人期望以“鲜”（清酒五大基本口味分类之一，分别为甘、酸、咸、苦、鲜或香）取胜。他的心愿，是酿出可以完美搭配并提高生鱼片等传统日本料理风味的清酒。