

竹鹤酒造

竹鹤酒造是竹原最古老的清酒酿造厂。它早在 1651 年即开始运营，起初其实是个制盐企业，直到 1733 年才开始酿制清酒。“日本威士忌之父”竹鹤政孝(1894-1979)正是出生在这里，酒厂也因此而闻名。

1918 年，竹鹤政孝远赴苏格兰学习威士忌的蒸馏秘方。1920 年，他带着苏格兰妻子洁西·萝贝塔·柯文（Jessie Roberta Cowan，通常被称为“丽塔”；1896-1961）回到日本，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》所讲述的就是他们的故事。

江户时代(1603-1867)，竹原出产的盐走水路外运，一部分经大阪送到江户（今东京），另一部分沿日本海送往日本北部的秋田县和北海道。这些船返程时会带回大米，它们会被配上本地纯净的泉水，酿制成清酒。

竹鹤酒造始终坚持使用它的传统酿造工艺“生酛造”，这是现存最古老的清酒酿造方式。这种工艺中所采用的酵母是以天然乳酸菌培养的谷物酒曲。与此同时，只有广岛县本地出产的顶级大米才能被选作酿造原料。

竹鹤酒造的目标是，让自家清酒成为濑户内海本地鱼获的绝配。