

中尾酒造

中尾酒造以稻米种植起家，直到 1871 年才进入酿酒业。这家酿造企业以其“幻”品牌纯米大吟酿闻名，酿造所用的酵母是第四代传人中尾清磨所创的苹果酒曲，这也是该酒厂独有的标志性酒曲。这款清酒曾在 1948 年的全国品评会中获得一等奖，且连续三年被选为日本皇室新年正月御用酒。

酒厂初创时是在竹原市城市景观保护区主街上一个仓库里，后来才搬到了现在的位置。它的注册品牌“诚镜”意为“诚实之镜”，缘起于创始人的心愿：希望每一杯清酒都能像镜子一样，反映出酿造者的投入。

酿造厂选用 1859 年首次在冈山县培育成功的本地稻米“备前雄町米”，加上酒厂原创的苹果酒曲，已开发出多个系列的产品，品类涉及清酒（日本酒）、烧酒（蒸馏酒）、起泡清酒和大长柠檬酒。大长柠檬是大崎下岛的特产，这是广岛县濑户内海上的一个主要岛屿。如今，中尾酒造的各种获奖产品已遍销日本及世界各地。

中尾酒造的第六代传人依然承袭着家族传统。如今，他的任务在于坚持地道清酒的酿制传统，同时开发出清爽、利口的新品种。