

越之紫醬油釀造所

越之紫醬油釀造所於 1831 年在攝田屋地區創立。曾同時製造味噌和醬油，但現在專門製造傳統醬油。該釀造所位於舊三國街道沿線，地理位置非常適合運輸物資。越之紫的主屋（用地內的中心建築）旁供奉著一座曾用作路標的小地藏菩薩像。其底座上的「右為江戶，左為山道」字樣清晰可見，故被人們親切稱為「路標地藏」。地藏菩薩對面是人們祈禱生意興隆的稻荷神社。釀造所牆壁黝黑，這是因為在醬油釀造過程中使用米麴菌製作的米麴，街道上飄蕩著米麴獨特的濃郁香氣。

越之紫醬油

日本醬油如今已成為風靡全球的調味料，但鮮為人知的是不同地區製造的醬油的風味和特徵存在各式差異。以「越之紫」命名的醬油內含有新潟縣最受歡迎的鰹魚高湯，但該釀造所也釀造其他各種傳統醬油。越之紫的束口袋以曾用作運送酒瓶的布袋「甚吉袋」為原型。袋上描繪著釀造所吉祥物「越之地藏」，獨特表現出位於釀造所外的路標地藏。

主屋與白牆倉庫

根據木匠留下的棟札（紀錄建築物的建築、修建或紀念，傳給後世人的紀錄木札）顯示，越之紫的主屋建於 1877 年。加入了粗支柱設計，使建築能夠抵禦長岡冬季的大雪。這些柱子使建築得以在 2004 年的中越地震中幸免於難，雖然損壞不大，但屋頂瓦片掉落，醬油生產也暫停了。建築內設有店鋪、辦公室、會議室和醬油釀造區。這棟兩層樓的倉庫外牆採用白色灰泥並鑲嵌木板，與南側的主屋相連。旁邊的巨大磚造煙囪上以粗體白字貼著釀造所的名稱。主屋與倉庫均為日本國家登錄有形文化財（登記在文化財登錄原簿上的物質文化遺產）。

煙囪是釀造所最具特色的部分之一。最初用來排出製作味噌和醬油的煤爐產生的煙。在建築中增建煙囪的日期不詳，一般認為在 1933 年之前完工。煙囪在中越地震中損壞，但仍是明治時代（1868-1912 年）留存下來最後一座珍貴煙囪，至今仍是城鎮的象徵。