

长谷川酒造

长谷川酒造是一家由家族经营的小型酒厂，在摄田屋已有 180 多年历史。长谷川家族原本是稻农，为了躲避 15 世纪至 16 世纪席卷日本全国的内乱，从信州（现在的长野县）搬迁至长冈。根据历史文献的记载，该酒厂始于 1842 年，当时长谷川重吉向幕府申请酿造供奉神明的神酒并将剩余的酒进行商业贩卖，得到了幕府的许可。长谷川家族将传统酿酒方法代代相传，由此创立了如今已成为摄田屋象征的产业。

长谷川酒造引人瞩目的亮点是：它是长冈市为数不多的由女性经营的酒厂之一。日本曾有一段时期禁止女性酿酒，即使是在现代，女性经营酒厂也非常罕见。酒厂每年举办两次酒厂开放活动，参与者可品尝日本酒、参观酒厂、浏览各种产品。

长谷川酒造清酒的特点

长谷川酒造坚持传统手工酿酒方法，酿酒师严格管理酿酒工序的每个环节。该公司生产各种不同价位的产品。长谷川酒造并非依赖机器酿造清酒，而是采用一种名为“雫榨”的压榨技法，即将酒醪吊挂在布袋中，通过重力过滤，一滴一滴慢慢萃取清酒。这样一来可酿造出芳香四溢、醇厚奢华的佳品。

长谷川酒造珍视与长野县先祖的羁绊，组合使用长野和新潟种植的酒米以及其他原料。酿酒用水采用著名泉水流入的信浓川的地下水。使用这种口感怡人柔软的软水可酿造各式各样的日本酒，包括在长冈广受欢迎的风味清爽、淡丽辛口的清酒。此外，随季节变幻的多彩商品标签及包装设计皆与当地插画家合作呈现。

主屋（用地内的中心建筑）

主屋建于 1886 年，后于 1919 年增设了酒厂。主屋是日本国家登录有形文化财（登记在文化财登录原簿上的物质文化遗产）。虽在 2004 年的中越地震中遭到损坏，但已慢慢进行了修复。

通往主屋的障子（拉门）上绘有长谷川家族的家印（在日本，为了表示家族的所有权而在工具、船舶、仓库等上标示的记号）。这是将“长”这个汉字进行变形，形成了象征长寿和幸福的鹤的形状。原本作为住宅使用的主屋如今被用作办公室。除了展示长谷川酒造的产品阵容外，内部还设有供奉神道教神明的神龛和年代久远的大型金库等。其中一个神龛内供奉着祭祀酿酒之神的松尾大社的神符。