

도미타 주조

도미타 주조는 1534년에 문을 연 곳으로, 일본에서 아주 오래된 양조장 중 하나입니다. 대표적인 일본술은 시치혼야리(7개의 창)로, 1583년 시즈가타케 전투에서 강력한 힘을 가진 장군이었던 시바타 가쓰이에(1522~1583)에게 승리한 무장이자, 일본을 실질적으로 통치했던 도요토미 히데요시(1537~1598)를 도운 7명의 사무라이에서 이름을 따왔습니다. 시치혼야리는 이루키산(伊吹山)의 물과 나가하마 지역에서 키운 유기농 쌀 등 현지 재료로 빚습니다. 현재 건물은 1744년에 지어졌습니다.

야마지 주조

에도 시대(1603~1867) 후기의 여행자들은 야마지 주조 옆 역참에서 휴식을 취하거나 말을 갈아탔습니다. 이러한 역사는 야마지 주조를 대표하는 사케 ‘홋코쿠 가이도’의 이름으로 영원히 남게 되었습니다. 야마지 주조는 현재 일본에서 유일하게 뽕잎으로 만드는 달콤한 ‘구와자케’를 빚는 곳입니다. 1532년 세워져 일본에서 네 번째로 오래된 양조장이기도 합니다.