



日本第一酒鄉 「灘之酒」

「灘」地區是從江戶時代一直延續至今的「日本第一酒鄉」。
繼承傳統經營至今的釀酒業者們，也以日本排名第一的日本酒生產量而自豪。

創造出灘之酒的三大要素



宮水

擁有豐富的礦物質且適合用於釀酒的水源「宮水」

水源是造成酒因場所位置不同而在風味方面產生變化的最大原因之一。宮水幾乎不含會讓酒風味惡化的鐵質成分，其特徵是能夠讓酒的風味變得更濃厚。

來自於兵庫縣的酒米之王
「山田錦」

山田錦的最大特徵是米粒較大且澱粉比例高，再加上擁有優良的品質與生產量，因此被高度評價為能夠釀出最高等級酒的原料。



山田錦之米



技術

擁有優秀技術的「丹波杜氏」

丹波杜氏是在酒藏內工作的釀酒師們的領袖。他們擁有透過長年經驗培育所得的卓越技術，也是能夠決定灘之酒風味的關鍵人物，從古至今他們身上的重責都沒有改變。

照片是一種圖像。

灘の
K
神戸
O
B

SAKE

酒

1 澤之鶴資料館



將建於江戶時代末期建造、落成至今超過170年的建築物改為博物館對外開放。展示創業300年歷史的珍貴釀酒工具和傳統文化。



☎ 078-882-7788
🕒 10:00~16:00
× 週三、盂蘭盆節、新年假期

2 甲南漬資料館



展示酒廠與灘的釀酒地之間的關聯，150年來的公司歷史與製作泡菜的工具。甲南漬總店於1923年成立，繼承了古時酒廠的形象。可以在此買到甲南漬和白菱本味酥。



☎ 078-842-2508
🕒 (資料館) 10:00~17:00 (店舖) 9:30~18:30
× (資料館) 週五、12/29~1/5 (店舖) 1/1,2

3 安福又四郎商店



以「釀造食物」為主題，使用當地食材，手工釀造灘的在地酒。推出日本酒「大黑正宗」「紅天女」「牛與鐵板」，以及使用山田錦製作的無酒精「玄米茶88」等等。



☎ 078-851-0151
🕒 10:00~17:00
× 週三、週日、節假日 (12月週日照常營業)

4 神戶酒心館



代表品牌「福壽 純米吟釀」是諾貝爾頒獎典禮上招待賓客所採用的酒。最近在釀造過程中實現了實際二氧化碳排放量為零，並獲得了國外的環境獎。



☎ 078-841-1121
🕒 10:00~18:00
× 元旦3天

5 泉酒造株式會社



自1756年創業起一直堅持自家釀造，後酒廠因阪神大地震倒塌，所幸在多方協助下於2007年重新開始釀酒。品嚐這份傳承著歷史、傳統與技術的喜悅，無懼未來的變化。



☎ 078-821-5353
🕒 10:00~16:30
× 週六、週日、節假日

6 黑松劍菱

創業已有500多年，釀酒的舞台從伊丹遷移到了灘的土地。家訓為：「即使時鐘停止也要加油！」為獻上不變的味道而努力不懈。



9 櫻正宗紀念館「櫻宴」



展出呈現著歷史的酒瓶、釀酒工具、珍藏招牌，以及古時釀酒的珍貴影像。另有餐廳、咖啡館與販賣伴手禮的商店。



☎ 078-436-3030
🕒 10:00~22:00
× 週二、1/1

10 濱福鶴吟釀工房



以吟釀酒為主，小規模下料釀酒。我們酒廠不大量生產，追求傳統灘酒的精髓，因此全年都能提供新鮮的好酒。



☎ 078-411-8339
🕒 10:00~17:00
× 週一、盂蘭盆節、新年假期

7 白鶴酒造資料館



運用大正初期的酒窖改建成一間酒窖資料館。搭配歷史建築向現代人講述釀酒的程序和作業內容。



☎ 078-822-8907
🕒 9:30-16:30 (入場截止時間為16:00)
× 盂蘭盆節、新年假期

11 松竹梅 白壁藏

這是一款日本代表性的氣泡日本酒，帶有來自稻米的果香、清爽的泡沫，且酒精濃度低，順口易飲。向世界傳遞美味的感動。



8 菊正宗酒造紀念館



資料館的主題為「了解釀酒的原點」。在「樽酒Meister Factory」看參觀製作酒桶，「盃展示館」則有各式各樣的酒器。



☎ 078-854-1029
🕒 9:30-16:30 (入場截止時間為16:00)
× 新年假期

12 千代田藏



100%使用兵庫縣產的米來釀酒。由於人力有限且採少量釀造，如欲參觀釀酒請提前預約。



☎ 078-411-9456
🕒 10:00~16:30
× 不規律