



日本首屈一指的 酿酒圣地「滩之酒」

自江户时代延续至今的、“日本首屈一指的酿酒圣地”。

传承至今的酿酒工艺让清酒产量位居全国第1。

创造滩之酒的3大要素



宫水

这是一款富含矿物质且适合用于酿酒的水

这也是美酒风味因地域差异而独具特色的主要原因之一。其特点是几乎不含破坏风味的铁元素，让美酒变得更加浓郁可口。

产于兵库县的酒米王者
「山田锦」

作为酿造顶级美酒的原料而闻名于世，除颗粒饱满、富含淀粉外，更是因其拥有极佳的品质与产量。



山田锦之米



酿酒技术

拥有非凡酿酒技术的「丹波杜氏」

“丹波杜氏”是酒窖酿酒师的领头人。

因拥有多年积累而来的卓越技术，为此由其决定滩之酒的口感。无论今昔，皆责任重大。

照片是一种图像。

灘の
神戸
SAKE

SAKE

酒

1 泽之鹤资料馆



该建筑建于江户时代末期，已有170多年的历史，现作为博物馆向公众开放。这里展示着自创业以来已有300年历史的值得自豪的贵重的酿酒器具及传统文化。

☎ 078-882-7788
 ⌚ 10:00~16:00
 ✖ 周三、盂兰盆节、新年假期



2 甲南渍资料馆



展品包括与灘酒酿造厂相关的东西、以及该公司150年的历史和泡菜的制作器具。甲南渍总店是继承了建于1923年的古老酒窖风格的建筑物。您可购买到甲南腌菜和白菱味酥。

☎ 078-842-2508
 ⌚ (资料馆)10:00~17:00 (店铺)9:30~18:30
 ✖ (资料馆)周五、12/29~1/5(店铺)1/1,2



3 安福又四郎商店



以“酿造食品”为主题，使用当地食材手工酿造的灘酒。日本清酒“大黑正宗”、“红天女”、“牛与铁板”，以及使用山田锦的不含酒精的“玄米茶88”等。

☎ 078-851-0511
 ⌚ 10:00~17:00
 ✖ 周三、周日、节假日(12月周日照常营业)



4 神户酒心馆



代表品牌“福寿纯米吟酿”就是曾出现在诺贝尔奖颁奖典礼上的酒。最近在酿造过程中实现了二氧化碳的零排放，并获得了海外环保奖。

☎ 078-841-1121
 ⌚ 10:00~18:00
 ✖ 元旦3天



5 泉酒造株式会社



该酿酒厂自1756年创业以来一直在生产，虽然在阪神大地震中被毁，但在多方协作之下，于2007年恢复了酿酒。体味能传承历史、传统和技术的喜悦，今后也不惧变化。

☎ 078-821-5353
 ⌚ 10:00~16:30
 ✖ 周六、周日、节假日



6 黑松剑菱

自创业以来的500多年里，酿酒的舞台已经从伊丹转移到了灘地方。秉承家族座右铭：“即使时钟停止，也要尽力而为！”努力为顾客提供不变的口味。

☎ 078-822-8907
 ⌚ 9:30-16:30(入场截止时间为16:00)
 ✖ 盂兰盆节、新年假期



7 白鹤酒造资料馆



窖资料馆有效利用了大正初期建造的酒窖。其酿酒过程及操作细节与历史建筑物一起流传至今。

☎ 078-822-8907
 ⌚ 9:30-16:30(入场截止时间为16:00)
 ✖ 盂兰盆节、新年假期



8 菊正宗酒造纪念馆



博物馆的主题是“了解酿酒的起源”。在“樽酒Meister Factory”可以参观木桶造酒，在“盃展厅”可看到各种各样的盛酒容器。

☎ 078-854-1029
 ⌚ 9:30-16:30(入场截止时间为16:00)
 ✖ 新年假期



9 樱正宗纪念馆「樱宴」



这里还收藏有述说着历史的酒瓶、酿酒器具、招牌的珍藏品展览以及古老的酿酒过程的珍贵视频。还有餐馆、咖啡馆，以及可购买到纪念品的商店。

☎ 078-436-3030
 ⌚ 10:00~22:00
 ✖ 周二、1/1



10 滨福鹤 吟酿工房



实行以吟酿酒为主的小批量酿酒。我们酿酒厂追求传统灘酒的精髓，不进行大规模生产，因此我们一年四季都可提供新鲜的酒。

☎ 078-411-8339
 ⌚ 10:00~17:00
 ✖ 周一、盂兰盆节、新年假期



11 松竹梅 白壁藏

这是一款日本具有代表性的起泡日本清酒，带有来自大米的果香、清爽的气泡、酒精含量低、易于饮用。给全世界带去美味的感动。

☎ 078-411-9456
 ⌚ 10:00~16:30
 ✖ 不规律



12 千代田藏



使用100%的兵库县种植的大米进行酿造。由于是人数少的小批量的酿造，所以如果您想参观酿酒，请事先预约。

☎ 078-411-9456
 ⌚ 10:00~16:30
 ✖ 不规律

