

开端和未来的饮酒



「狸々」是由古老、豐富的歷史磨練釀造出來的清酒

主要銘柄 / 狸々

創立於1788年。吉野山的修行者和伐木工人將此酒視為「吉野神酒」而珍視。釀造不隨波逐流的清酒。

北村酒造 株式会社

〒639-3111 吉野郡吉野町大字上市172-1
☎ 0746-32-2020
☎ 0746-32-2570
<https://www.kitamurasuzou.co.jp>



釀酒之神鎮座之地 奈良・三輪 釀酒哲學「清潔、正直、釀造」

主要銘柄 / みむろ杉、三輪杉、今西

創立於1660年，位於釀酒之神故鄉大神神社的山腳下。使用神聖的「三輪山」的地下溪流釀造的三輪當地酒。

今西酒造 株式会社

〒633-0001 桜井市大字三輪510
☎ 0744-42-6022
☎ 0744-42-3612
<http://imanishisuzou.com>




超越時光的永恆美酒

主要銘柄 / 百樂門

被最適合釀酒的「備前雄町」米所吸引。一心一意只用最好的米，位於釀酒之神故鄉大神神社的山腳下。使用神聖的「三輪山」的地下溪流釀造的三輪當地酒。

葛城酒造 株式会社

〒639-2321 御所市大字名柄347-2
☎ 0745-66-1141
☎ 0745-66-1548
<http://www.hyakurakumon-sake.com>




山廢釀造的博大精深。水源的純樸味道。紮根於風土的酒香味道。

主要銘柄 / 金鼓

自從在二上山腳下誕生以來，已有100多年的歷史。堅守傳統的山廢釀造技術，並致力於富有個性和高品質的釀造。

株式会社 大倉本家

〒639-0227 香芝市鎌田692
☎ 0745-52-2018
☎ 0745-78-0019
<https://kinko-ookura.com>




在歷史悠久之鄉「吉野」世代相傳的杜氏傳統技術釀造出的清酒。

主要銘柄 / 八咫鳥

注重手工，以傳統技術釀造，口感溫和的清酒。

株式会社 北岡本店

〒639-3111 吉野郡吉野町上市61
☎ 0746-32-2777
☎ 0746-32-8744
<https://www.kitaoka-honten.com>




我們的座右銘是製造顧客喜愛並能為他們帶來歡樂的清酒

主要銘柄 / 談山

創立於1877年在談山神社山麓開始釀酒業。使用大和(奈良)最早收穫的稻米釀造的濁酒等種類豐富。

西内酒造

〒633-0042 桜井市大字下3
☎ 0744-42-2284
☎ 0744-45-1015
<https://nara-tanzan.com>



以檜羅當地風土與人的和諧的概念，釀造出的易飲日本酒。

主要銘柄 / 檜葉

使用從自家的井裡抽出葛城山的地下水，作為釀酒用水釀造出的日本酒。餘韻清澈，回味鮮美，酸味潔淨舒展，是一款易於飲用的日本酒。

千代酒造 株式会社

〒639-2312 御所市大字檜羅621
☎ 0745-62-2301
☎ 0745-62-0127
<https://chiyosuzo.co.jp>



與飲用者心靈相通的釀造

主要銘柄 / 梅乃宿

以山田錦米為主，使用葛城山脈伏流水的超柔軟水釀造的清酒，感柔和細膩。

梅乃宿酒造 株式会社

〒639-2135 奈良縣葛城市寺口27番地1
☎ 0745-69-2121
☎ 0745-69-2122
<https://www.umenoyado.com>



能傳達歷史與喜悅的橿原市的美酒

主要銘柄 / 御代菊

1718年創立於大和文化的源頭—橿原市。以品質至上為原則，堅守創始人「用心釀酒」的信念。

喜多酒造 株式会社

〒634-0062 橿原市御坊町8
☎ 0744-22-2419
☎ 0744-25-3588
<https://miyokiku.com>




天理—人們的精神家園 在歷史悠久的土地上傳承下來的優良的清酒釀造技術

主要銘柄 / 黑松福天

我們重視人與人之間的聯繫，對於使用的當地稻米、水和人人都非常注重，追求釀造出適合於佐餐的清酒。

稲田酒造 合名会社

〒632-0015 天理市三島町379
☎ 0743-62-0040
☎ 0743-63-5563
<http://www.inaten.com>



珍視傳統與手工釀酒技術，同時摸索當今清酒研究和創新

主要銘柄 / 娘長

自創立400多年以來，在「清酒有靈魂」的座右銘下，生駒銘水和酒米造就了醇厚而優雅的口感。

上田酒造 株式会社

〒630-0222 生駒市春分町866-1
☎ 0743-77-8122
☎ 0743-76-0701
<https://ueda-syuzou.com>



出產的日本酒遠銷全球十幾個國家

主要銘柄 / 春鹿

創立於1884年，位於鄰近興福寺、元興寺等世界遺產，保留著懷舊的風情的奈良町。

株式会社 今西清兵衛商店

〒630-8381 奈良市福智院町24-1
☎ 0742-23-2255
☎ 0742-27-3585
<http://www.harushika.com/>



不隨波逐流—往直前的釀酒廠

主要銘柄 / 萬代老松

以品質第一為座右銘，充分萃取稻米的旨味，釀造出清爽入喉的濃郁清酒

藤村酒造 株式会社

〒638-0041 吉野郡下市町上市154
☎ 0747-52-2538
☎ 0747-52-8739
<http://yoshino-umazake.com/natu.htm>



來自Kagirohi-no-Sato的大宇陀當地酒

主要銘柄 / 千代乃松

織田家的城下町。只有大和(奈良)之國宇陀的寒冷氣候才擁有的得天獨厚的自然資源，並利用其水源和優質稻米釀造出這款美酒。

芳村酒造 株式会社

〒633-2163 宇陀市大宇陀万6-1797
☎ 0745-83-2231
☎ 0745-83-0840
<https://www.begin.or.jp/inadaya/>



創業300年，值得信賴

主要銘柄 / 松の友

位於以稻米和水為命脈的釀酒適合地，清澈的吉野川沿岸的酒香。還有使用富有柿釀造的柿子酒。

株式会社 山本本家

〒637-0042 五條市五條1-2-19
☎ 0747-22-1331
☎ 0747-22-3366
<https://matsunotomo.com>



昇道無窮極 釀造好酒的道路永無止境。

主要銘柄 / 吉野杉的樽酒

「吉野杉的樽酒」是日本第一款瓶裝樽酒。在保留傳統、不斷迎接挑戰的同時，釀造出帶來愉悅與感動的清酒。

長龍酒造 株式会社

〒635-0818 北葛城郡広陵町南4
☎ 0745-56-2026
☎ 0745-56-3080
<http://www.choryu.jp>



歷史和傳統交織在一起的風味濃郁的當地酒

主要銘柄 / 出世男

保留著近代初期的街道風貌的今井町唯一仍在運作的釀酒廠。代表銘柄「出世男」被譽為吉祥酒。

河合酒造 株式会社

〒634-0812 橿原市今井町1-7-8
☎ 0744-22-2154
☎ 0744-24-1061
<https://www.facebook.com/syuseseotoko/>



以米、水、傳統和技術以及自然環境為基礎釀造的淡麗辛口風味清酒。

主要銘柄 / 都姫

350年來，歷經12代人，在創業地—橿原岩屋，一直保持著銘酒「奈良酒」的傳統的老字號釀酒廠。

増田酒造 株式会社

〒632-0003 天理市岩屋町42番地
☎ 0743-65-0002
☎ 0743-65-3231
<http://masuda-shuzou.co.jp>



創立於300多年前。將自然與傳統交織在一起的一款產品。

主要銘柄 / 菊司

創立於1705年，位於橫越大阪至奈良暗峠的奈良街道上曾經作為驛鎮而繁榮的小瀨町，清酒釀造一直延續至今。

菊司釀造 株式会社

〒630-0223 生駒市小瀨町555
☎ 0743-77-8005
☎ 0743-77-8420
<https://kikutsukasa.pro>



以歡樂的日本酒「豐祝」乾杯！

主要銘柄 / 豐祝

所生產日本酒的80%是純米清酒更好的「特定名稱酒」。自創立以來，一直致力於手工釀造，並以此為傲。

奈良豐澤酒造 株式会社

〒630-8444 奈良市今町405
☎ 0742-61-7636
☎ 0742-61-7658
<http://nara-toyosawa.jp>



人生完全發酵

主要銘柄 / 龍

釀酒師認為美味的20年熟成生純米清酒，以生麴為基底。先喝一杯吧。

株式会社 久保本家酒造

〒633-2162 宇陀市大宇陀出新1834
☎ 0745-83-0036
☎ 0745-83-3353
<https://kubohonke.com>



目標是釀造出能讓盡可能多的人滿意的日本酒

主要銘柄 / 五神

創立於1924年。充分發揮具有悠久歷史的但馬方式傳統手工釀酒特長，以少量生產、精工細作而釀出了香醇的清酒。

五條酒造 株式会社

〒637-0004 五條市今井1-1-31
☎ 0747-22-2079
☎ 0747-25-3646
<http://sake-goshin.com>



在追求奈良酒傳統的同時，創造出未來的清酒。

主要銘柄 / 風の森 藤長 水壩

力求最大限度地表現出奈良酒的特質，並使用現代才能達到的釀造技術，探索日本酒的多樣性。

油長酒造 株式会社

〒639-2200 御所市1160
☎ 0745-62-2047
☎ 0745-62-3400
<http://www.yucho-sake.jp>



透過「酒」、「音樂」和「健康」為人們製造快樂的釀酒廠

主要銘柄 / 歡喜光

1889年開設釀酒事業。秉持奈良酒的傳統，以「傳承與突破」為釀酒理念。

澤田酒造 株式会社

〒639-0226 香芝市五位堂6-167
☎ 0745-78-1221
☎ 0745-76-0005
<https://www.kankiko.jp>




可體驗釀酒的清酒吧—柳町釀造所 大和郡山柳二丁目4番(從近鐵郡山車站步行5分鐘) 營業時間 13:30-19:00(電話號碼 0743-85-7281) 週一、週二休息 (公眾假期照常營業)

主要銘柄 / 大和郡山 中谷

香氣撲鼻，口感清爽。純米清酒的美學與感官產生共鳴的美酒。

株式会社 中本酒造店

〒630-0131 奈良縣生駒市上町1067
☎ 0743-78-0005
☎ 0743-79-0360
<https://yamaturu.com>



冰室之鄉 都祁銘酒

主要銘柄 / 山鶴

在得天獨厚的自然環境中以傳統方法釀造，風味濃厚。來自桃花源的清酒。

倉本酒造 株式会社

〒632-0231 奈良市都祁山町2501
☎ 0743-82-0008
☎ 0743-82-1748
<https://kuramoto-sake.com>



人生完全發酵

主要銘柄 / 龍

釀酒師認為美味的20年熟成生純米清酒，以生麴為基底。先喝一杯吧。

株式会社 久保本家酒造

〒633-2162 宇陀市大宇陀出新1834
☎ 0745-83-0036
☎ 0745-83-3353
<https://kubohonke.com>



人生完全發酵

主要銘柄 / 龍

釀酒師認為美味的20年熟成生純米清酒，以生麴為基底。先喝一杯吧。

株式会社 久保本家酒造

〒633-2162 宇陀市大宇陀出新1834
☎ 0745-83-0036
☎ 0745-83-3353
<https://kubohonke.com>

作為日本文化的日本酒

我們開始重新審視日本酒在慶典和節日等日本文化中的角色。曾經，日本人將稻米視為神靈，是生命的能量。其象徵和本質就是祭神儀式中不可或缺年糕和日本酒。酒是神明與人類之間的神聖聯繫等，古代神明與酒的關係，關於釀造，要重新深入思考現代意義致力於釀造。與此同時，我們也應該努力讓人們瞭解日本酒本來的味。

「作為日本文化的日本酒」，自天神時代以來，就在日本的氣候條件下得到精心栽培和培育。我們認為這是考量日本酒產業未來的關鍵字。日本酒釀造商以能夠在奈良釀造日本酒為榮，將全心投入其中。「酒」一直是人類歷史和文化的一部分，世界上每個國家都有自己獨特的酒。每個國家的本土酒似乎都是由該國的主食釀製而成，這說明酒的起源可以追溯到遠古時代。如今，世界各地的酒在日本都能喝到，但即使在今天，單單說到「酒」這個詞是指用稻米釀造的日本酒。日本人與日本酒在源遠流長的歷史上有著深厚的淵源。



日本清酒發祥地 正曆寺

在七、八世紀，日本酒的釀造主要在朝廷內部進行。平城京遺址出土了記述各種清酒的木簡，編纂於十世紀的《延喜式》記述了十四種不同種類清酒。

在中世紀的室町時代（一三三六—一五七三），政治重心從貴族階級轉移到武士階級，日本酒生產的重心也從朝廷轉移到寺院。大陸文化的終點的大型寺院集中的奈良，人們使用莊園裡種植的稻米積極釀造一種稱為「僧坊酒」的日本酒，其中位於奈良市郊外的正曆寺所釀造的清酒尤其具有劃時代的意義。我們今天所喝的清酒，就是這樣被釀造出來了。

如今，正曆寺似乎悄然融入了山村之中，但在室町時代（一三三六—一五七三）的鼎盛時期，它曾是一座擁有多達八十六座塔頭的大型寺院，大量的「僧坊酒」就是在此釀造的。此外，在那裡，採用了釀造過程分為三次的三段式釀造（三段仕込），麴米及掛米使用的都是精白米的「諸白」(Morobak)釀造法，及原酒母「菩提配」釀造，甚至使用了火入 (Nihie) 的處理方式防止酒變質，比法國細菌學家巴斯德 (Pasteur) 發現如何用火煮葡萄酒以防止酒變質早了約三百年，從而建立了近代釀造法的基本釀造技術，釀造出的清酒接近於當今的「清酒」。木工工具的發展也使得使用木桶釀酒成為可能，而非之前一直使用的陶瓷罐和缸來生產，無論是產量，生產技術還是品質都得到了顯著的提高。到了江戶時代（一六〇三—一八六七），「奈良酒」受到高度重視，從奈良被運到江戶（現在的東京）。鑒於上述歷史背景，可以說奈良是日本清酒的發祥地。可以說，「奈良流是日本酒釀造諸流派的根源」。



神秘的釀酒之鄉「三輪」

在奈良縣的中部，坐落著日本最古老神社之一的大神社，其神靈是三輪山。大神神社與日本酒有著深厚的關係，供奉的是釀酒之神的大物主大神。因此，自古以來，日本各地的日本酒釀造商都非常敬仰三輪之神。

象徵之杉玉 (Shirushi-no-Sugidama)

為了祭祀釀酒之神，並祈求新酒釀造平安而舉行的祭典，來自日本各地的釀酒師、杜氏（釀酒大師）和釀酒業相關人士都會參加這個儀式。祭典結束後會授予來自日本各地的釀酒師、釀酒業相關人士祈禱釀造安全的紅色「禦幣（祭神驅邪幡）」和「象徵之杉玉」。「象徵之杉玉」是用三輪山的神聖杉木製成的杉木球。很多人可能都見過它們掛在釀酒廠的入口處。它們標誌著用當年新米釀造的新酒已經準備好了，這個傳統可以追溯到江戶時代（一六〇三—一八六八）中期。三輪杉木球也是釀酒師與三輪神之間聯繫的象徵。

象徵之杉玉 Shirushi-no-Sugidama



春日大社位於奈良公園內，以春日山的原始森林為背景，創建於七六八年。一九九八年，春日山作為春日大社不可分割的一部分，被登記為世界遺產「古都奈良的文化財」的八大遺產之一，春日山作為神聖地區，是一千二百多年來禁止狩獵和伐木的原始森林。

春日大社釀造的酒在三月十三日的「春日祭」上供奉，春日祭在神社舉行已有一千二百多年的歷史。過去，日本各地的大型神社都會釀酒，但現在只有春日大社還保留著釀造設施。位於正殿走廊西側的酒殿建於八五九年，是現存最古老的造酒廠，它供奉的是酒弥豆男神(Sakamizunokami)和酒弥豆壳神(Sakamizumenokami)兩位神明。《續日本記》在七五〇年提到「春日酒殿」，因此神社的建造年代可能更早。目前的建築物，其檜皮屋頂建於一六三二年。這是一座能讓人感受到奈良酒歷史的建築物。



奈良県酒造組合認証 奈良酒専門店

なら泉勇齋

Naraizumi Yusai

〒630-8372 奈良市西寺林町22番地

Tel & Fax.0742-26-6078

E-mail contact@naraizumi.jp

営業時間/11:00~20:00

定休日/木曜日



<http://www.naraizumi.jp/>



修驗道總本山，位於奈良縣南部修驗道的聖地吉野山頂上。據說是由活躍於七世紀的修驗道苦行僧役小角所創建，平安時代（七九四—一八五）的天皇和貴族們經常來此參拜。對當時的人們來說，這裡是遠離京都的聖地。二〇〇四年，它成為世界遺產「紀伊山地靈場及參拜道」的一部分。在十月一日「日本酒之日」這一天，日本各地都會舉辦各種活動，讓人們體驗日本酒的美味和樂趣。在「清酒發祥地」的奈良，於二〇二三年在世界遺產「金峯山寺」舉辦了品嚐當地奈良酒的活動。



奈良與日本酒

⑤ 在世界遺產之地干杯 金峯山寺

奈良與日本酒

④ 十五世紀釀酒記錄 興福寺

七一〇年，也就是遷都平城京的那一年，厩坂寺從飛鳥京遷移，並改名為興福寺。興福寺是藤原氏皈依的佛寺，祖先為飛鳥時代（五九二—七一〇）的藤原鎌足。在八世紀到十六世紀間勢力強大。一八六八年，根據神佛分離令，興福寺被廢除，僧侶們成為春日大社的祭司。一八八〇年興福寺境內圍牆被清除，並種植了樹木成為奈良公園。一八八一年重建興福寺的申請獲得批准，其殿堂點綴在現在奈良公園的四周。一九九八年，興福寺作為「古都奈良的文化財」之一被登記為世界遺產。

該寺在一四七八年到一六一八年，在興福寺的塔院・多聞院用了一百四十年寫了《多聞院日記》，記錄了當時近畿地區僧侶的生活。記述了三段釀造過程，諸白 (morohaku) 和火入 (hi-ire) 等十六世紀清酒的釀造過程。保持了當時被稱為高品質清酒「南都諸白」的聲譽。本書還介紹了正曆寺的清酒釀造。

