

Bản đồ tham quan

Phố Saijo Sakagura vốn là một thị trấn hưng thịnh từ thời kì Edo nhờ vào việc kinh doanh những khu nhà trọ. Sau này nhờ vào việc tận dụng lợi thế từ nguồn nước ngầm tuyệt vời và nền khí hậu đặc biệt phù hợp với việc nấu và ủ rượu, dần dần nơi này phát triển trở thành khu vực sản xuất rượu chính với tên gọi "Thủ phủ rượu Saijo". Cho đến tận ngày nay, 7 xưởng rượu nếp xếp dọc theo con phố này vẫn giữ được kỹ thuật nấu rượu truyền thống để sản xuất ra những loại rượu đặc trưng. Những ống khói bằng ngói đỏ, những bức tường "namako" với họa tiết dạng lưới trắng trên nền tường đen, và những cửa sổ lưới mắt cáo đã tạo nên sự đặc trưng, quyến rũ đặc sắc của phố Saijo Sakagura. Bạn hãy ghé thăm, tản bộ quanh con phố để chiêm ngưỡng quang cảnh cùng nét văn hoá của nơi này theo cách riêng của mình nhé!

Ga đường sắt JR Saijo

Thành phố Higashihiroshima
Trung tâm thông tin du lịch (tầng 2, ga đường sắt JR Saijo)
☎ 082-430-7701 **Open** 9:00-18:00

Cung cấp những thông tin, hướng dẫn du lịch.
Hình ảnh bức tường namako-kabe được thiết kế dựa trên cảm hứng từ những rặng núi bao quanh cùng với nguồn nước trong và sạch thiết yếu cho việc nấu rượu sake.

1F **Hàng lưu niệm** Kaido Saijo **Quán Musashi** Chi nhánh Saijo Ekimae **2F** **Bánh mì** Saint Etoile Chi nhánh Saijo

Xưởng rượu Sanyotsuru
Junmai namagenshu (rượu gạo nguyên chất tươi nguyên)
TORIAEZU SANYOTSURU TAZ

Đi bộ 5 phút từ ga Saijo đến xưởng rượu Sanyotsuru

Đền Matsuo
(trong khuôn viên của đền Mitate)

Xưởng rượu Kamotsuru
Đặc biệt sản xuất rượu vàng
KAMOTSURU

Xưởng rượu Fukubijin
Rượu Daiginjo (rượu ủ theo tỉ lệ đánh bóng gạo dưới 50%)
SAIJO SHUZO GAKKO

Xưởng rượu Kamoizumi
Rượu junmai ginjo (rượu gạo nguyên chất và ủ theo tỉ lệ đánh bóng gạo dưới 60%)
SHUSEN HONJIKOMI

Xưởng rượu Kirei
Rượu Daiginjo (rượu ủ theo tỉ lệ đánh bóng gạo dưới 50%)
SOU

Xưởng rượu Saijotsuru
Muroka junmai namazake (rượu gạo nguyên chất tươi không lọc)
SAIJOTSURU

Xưởng rượu Hakubotan
Rượu junmai ginjo (rượu gạo nguyên chất và ủ theo tỉ lệ đánh bóng gạo dưới 60%)
HAKUBOTAN

Di tích nhà khách Ochaya Honjin

Du khách có thể đi dạo quanh một phần xưởng rượu và chụp ảnh!

Xưởng rượu Kamotsuru Phòng khách và cửa hàng

Cổng Kugurimon

Phố Saijo Sakagura
Trung tâm thông tin du lịch và khu vực nghỉ ngơi tự do
Phân phát các tập quảng cáo, hướng dẫn thông tin du lịch về Saijo Sakagura và bày bán các mặt hàng lưu niệm.
☎ 082-421-2511 **Open** 10:00-16:00
Closed Nghỉ thứ hai hàng tuần. Mở cửa vào thứ hai ngày lễ và nghỉ bù vào ngày tiếp theo.

Kugurimon
Cổng Kugurimon có cấu trúc độc đáo khi các tầng áp mái của hai tòa nhà được nối với nhau tạo ra một "cánh cổng" mà mọi người có thể đi bộ bên dưới. Vào năm 2011, cổng Kugurimon được tân trang để trở nên đa chức năng hơn với nhiều mục đích sử dụng, từ những cuộc triển lãm cho đến các sự kiện văn hóa.

Hội quán Shusenkan

Phố Sakagura Bảng thông tin **Phòng ảnh Nonta** Chụp hình lưu niệm **Kutsu-ishi** (đá kê thùng rượu)

Bảng hiệu

Trung tâm thông tin	Tiệm ăn	Tủ gửi đồ	Điểm phát wifi
Bãi đậu xe	Cửa hàng lưu niệm	Điện thoại công cộng	Nhà trọ
Nhà vệ sinh công cộng	Cửa hàng tiện lợi	Thuê xe	Trạm taxi
	Trạm xe buýt		

Giếng nước
Nước ngầm từ ngọn núi Ryuo được sử dụng để nấu rượu sake ở Saijo. Các xưởng rượu đều mở giếng nước của họ để mọi người có thể ghé đến tham quan và tìm hiểu.

Các tòa nhà theo phong cách Tây Âu
Từ thời Taisho đến thời Showa, vài xưởng rượu xây dựng các tòa nhà văn phòng theo phong cách tây phương, vào thời đó được xem là hiện đại và mô phỏng theo các văn phòng hành chính công cộng.

Trung tâm thông tin du lịch Saijo Sakagura

Hãy thu thập con dấu Nonta làm kỉ niệm nhé!

Nonta
Linh vật du lịch của thành phố Higashihiroshima. Yêu lễ hội và tiệc tùng! Mặc dù hơi nghịch ngợm một chút khi uống say nhưng chàng ta là một thanh niên tốt bụng, rất vô tư và vui vẻ.



Kính màu

Trong toà nhà được xây dựng từ giữa thời Minh Trị, có thể xem một tấm kính màu với hình ảnh một con hạc trên tấm cửa văn phòng.

Trải nghiệm sự hấp dẫn của rượu sake!

- Bảng thông tin và video đa ngôn ngữ
- Góc đặc sắc "Gold KAMOTSURU"
- Nếm thử rượu sake hảo hạng
- Những điểm chụp ảnh cực kì thú vị
- Sản phẩm mới và bánh kẹo chính gốc
- Tham quan xưởng rượu cùng với nghệ nhân nấu rượu sake. (Cần đặt chỗ trước)



Xưởng Ebisu-gura

Xưởng này trưng bày thùng rượu sake đầu tiên dùng cho các hoạt động gây quỹ nổi tiếng bởi đội bóng chày Hiroshima Toyo Carp, những chai rượu với nhãn in hình con giáp hoàng đạo và những sản phẩm liên quan đến rượu khác.

Trưng bày về rượu sake và rùa

Du khách sẽ tìm thấy rất nhiều sản phẩm liên quan đến rùa do KIREI sưu tập, do tên của xưởng rượu này có một chữ Hán "Quy", nghĩa là rùa.



Các toà nhà theo phong cách Tây Âu



KAMOTSURU



KIREI



FUKUBIJIN



KAMOIZUMI (Hội quán Shusenkan)



Sugidama (quả cầu tuyết tùng)

Quả cầu Sugidama (hay Sakabayashi) được treo dưới mái hiên của các xưởng rượu như một biểu tượng thông báo rằng họ đang nấu rượu. Một số xưởng rượu thay thế những quả cầu mới mỗi khi rượu mới được sản xuất và bán ra.



Cửa sổ lưới mắt cáo Saijo

Những cửa sổ lưới mắt cáo dùng cho những nhà gỗ truyền thống machiya của những thương gia, v.v. ... ở Saijo là rất hiếm khi thấy sự kết hợp lưới đan theo cả chiều dọc lẫn chiều ngang.



Tường namako (những bức tường sử dụng gạch vuông và thạch cao nổi)

Các miếng ngói vuông phẳng màu đen được gắn vào nhau và khớp nối giữa chúng được hoàn chỉnh bởi thạch cao trắng hình bán trụ. Tên của phương pháp xây dựng này được đặt dựa trên hình ảnh của con hải sâm (trong tiếng Nhật là namako).



Akagawara (mái ngói đỏ)

Mái ngói Akagawara được tráng men và nung ở nhiệt độ cao nên có khả năng chống chịu được hư tổn do thời tiết bằng giá. Kỹ thuật được kế thừa từ mái ngói Sekishu-gawara, một trong ba loại ngói nổi tiếng nhất Nhật Bản.



Phòng chụp ảnh cùng Nonta

Đây là phòng dán dựng thu hút nhất đặt trước Trung tâm thông tin du lịch Sakagura-dori. Tại sao không thử chụp một bức ảnh kỉ niệm trông như thể là bạn đang leo lên ống khói hay trong bộ dạng của quả cầu sugidama độc đáo chỉ có ở phố Sakagura-dori?

Nắp cống

Thiết kế nắp cống độc đáo này chỉ có thể được thấy ở phố Sakagura-dori. Móc khoá và khăn lau tay với thiết kế tương tự cũng có ở đây.



Ống khói bằng gạch đỏ

Những cái ống hình tháp biểu tượng của mỗi hãng rượu trên phố Sakagura-dori cao vút lên trên thị trấn. Hầu hết gạch của những ống khói này được làm ở thị trấn Akitsu. Hãy thử xem bạn có thể chỉ ra tất cả 12 ống khói quanh khu vực nhà ga không nhé.



Kakari-ishi (đá treo)

Đá treo trước đây được dùng làm vật nặng cho dụng cụ ép rượu gọi là "Fune".



Kutsu-ishi (đá kê thùng rượu)

Đá này hiện nay được đặt trên phố Sakagura-dori, trước đây được sử dụng để kê thùng rượu.



Được chiếu sáng vào ban đêm!



HAKUBOTAN Toà nhà xưởng rượu Empo-gura

Xưởng rượu đầu tiên ở Saijo, thành phố của rượu sake.



Nonta Daimyojin (Trong khuôn viên đền Mitate)

Hãy nhận Nonta Katashiro tại Trung tâm thông tin du lịch Higashihiroshima hoặc Trung tâm thông tin du lịch Saijo Sakagura-dori. Hãy viết điều ước hoặc phiên muộn của bạn lên Katashiro và bỏ Katashiro cùng với tiền vào thùng khăn nguyện. Nonta là linh vật biểu tượng của thành phố Higashihiroshima. Katashiro là tờ giấy hình Nonta màu trắng, dùng để viết điều ước hay phiên muộn.



Bảng thông tin Kawaraban phố Sakagura-dori

Cung cấp kiến thức về rượu sake Nhật Bản.



Đền Matsuo (toạ lạc trong khuôn viên của đền Mitate)



Tượng đài rượu sake

Rượu sake có ý nghĩa như thế nào với bạn?



Di tích nhà khách Ochaya Honjin



Quảng trường lịch sử Saijo Honmachi

Lịch sử và văn hoá của phố Sakagura-dori được giới thiệu ở quảng trường.



Miếu Aki Kokubunji

Sakagura-dori Bánh kẹo



Karinto hèm rượu (bánh chiên giòn)

• Tiệm cà phê Kugurimon



Bánh quy Nonta

• Tiệm cà phê Kugurimon



Kẹo rượu số cô la

• Cửa hàng cacao Mike



Kẹo đường hèm rượu

• Cửa hàng lưu niệm Kaido
• Trung tâm thông tin du lịch Saijo Sakagura-dori



Bánh xốp taru-monaka và bin-monaka (bánh có hình dáng chai rượu sake)

• Cửa hàng Sakuraya



Giê-la-tin

• SAJOTSURU
• KIREI
• FUKUBIJIN



Kẹo sake-no-ame (kẹo rượu) Kẹo hèm rượu

• KIREI
• FUKUBIJIN

Sakagura-dori Những món ăn đặc sản



Lẩu Bishu-nabe (món lẩu chế biến bằng rượu sake cao cấp)

Món lẩu này nguyên bản trước đây là một món ăn của nghệ nhân nấu rượu dành cho nhân viên của mình. Với món lẩu cao cấp được nêm nếm với rượu sake Nhật, muối và tiêu này, bạn sẽ thưởng thức được vị ngon, ngọt tự nhiên của các nguyên liệu thành phần.

• Các tiệm ăn quanh ga Saijo

Sakagura-dori Sản phẩm chính gốc



Búp bê linh vật Nonta

• Cửa hàng lưu niệm Kaido
• Trung tâm thông tin du lịch Saijo Sakagura-dori



Xà phòng Suppin kirei (xinh đẹp)

• KIREI



Xà phòng Fukubijin

• FUKUBIJIN



Túi vải Tote

• KIREI
• FUKUBIJIN
• KAMOIZUMI



Tokkuri (bình đựng rượu)

• Tại mỗi xưởng rượu



Ochoko (cốc uống rượu)

• Tại mỗi xưởng rượu
• Trung tâm thông tin du lịch Saijo Sakagura-dori



Móc chìa khoá và khăn in hình nắp cống

• Cửa hàng lưu niệm Kaido
• Trung tâm thông tin du lịch Saijo Sakagura-dori

Tôi đã dịch bản đồ này ra tiếng Việt.

Tôi đã đến sinh sống và học tập tại Saijo gần 15 năm. Nơi đây đã trở thành quê hương thứ hai của tôi. Tôi yêu mọi thứ từ những điều nhỏ nhặt nhất. Mỗi quang cảnh, di sản và văn hoá nơi đây đều đã thấm vào máu thịt tôi tinh khiết và ngọt lành như mạch nước ngầm tuôn chảy và bồi dưỡng cho vùng đất đáng yêu này vậy.

