ถนนซาคากุระ-โดริ ไซโจ

แนะนำโรงงานผลิตสาเก

สามารถรับฟังบทแนะนำโรงงานผลิตสาเกได้ผ่านทาง YOUTUBE

คาโมะทสึรุ

ผู้ริเริ่มการกลั่นสาเกแบบกินโจะ

คาโมะทสึรุก่อตั้งในปีพ.ศ.2416 โดยเป็นบริษัทที่ริเริ่มการกลั่นสาเกแบบไดกินโจะ
สาเกไดกินโจะทองคำของคาโมคาโมะทสึรุวางขายในปีพ.ศ.2501 ตึกรูปแบบตะวันตกนี้
เข้ากันได้ดีกับผนังสีขาวของตัวโรงกลั่น

ห้ามพลาด

ห้องสำหรับผู้มาเยือนและร้านค้า

ห้องเพาะเชื้อข้าวมอลต์ในโรงกลั่นหมายเลข1นี้ถูกลงทะเบียนเป็นทรัพย์สินทางวัฒนธรรมที่จับต้องได้ของประเทศ
สัมผัสเสน่ห์ของสาเก

ซานโยทสึรุ

เพลิดเพลินกับเหล้าสาเกญี่ปุ่นและสินค้าเกี่ยวกับสาเกต่างๆได้ที่โรงกลั่นนี้

โรงกลั่นสาเกนี้ก่อตั้งขึ้นในปีพ.ศ.2455 โดยมีชื่อเดิมว่าคุโรมัทสึ ซานโยทสึรุ
ซึ่งแปลว่าต้นไผ่สีดำแห่งถนนซานโยและนกกระเรียน ซานโยทสึรุเป็นเจ้าของร้านอาหาร
ที่ชื่อว่า โชริน ในเมืองฮิโรชิม่า ซึ่งที่ร้านก็มีเหล้าสาเกของโรงกลั่นนี้ขายอยู่ด้วย

ห้ามพลาด

ร้านซานโยทสึรุ

ขายสินค้าเกี่ยวกับสาเก รวมถึงถ้วยสาเกสีแดงตราทีมเบสบอลคาร์ปสำหรับแฟนคลับคาร์ป และของเล่นกาชาปองอื่นๆอีกด้วย

คิเรอิ

สาเกรสฝาด หรือที่เรียกกันว่าDry ตรงกันข้ามกับสาเกทั่วไปของฮิโรชิม่าที่มีรสหวาน

โรงกลั่นสาเกคิเรอิก่อตั้งขึ้นในปีพ.ศ.2440 ชื่อคิเรอินี้ เขียนด้วยตัวอักษรภาษาจีนที่แปลว่าเต่า
ซึ่งบ่งบอกถึงการมีอายุที่ยืนยาวและความเจริญรุ่งเรือง
เอกลักษณ์ของสาเกของโรงกลั่นคิเรอิ
คือรสชาติที่ฝาด หรือที่เรียกกันว่าDry แตกต่างจากโรงกลั่นทั่วไปในฮิโรชิม่าที่มักกลั่นสาเก รสชาติหวาน ตราประจำตระกูล
ที่ประดับโรงกลั่นคิเรอินี้บ่งบอกด้วยว่าผู้ก่อตั้งโรงกลั่นนี้ อาจเคยทำงานให้กับตระกูลโนริมาก่อน

ห้ามพลาด

ร้านมาเนกิยะ

ร้านนี้ขายสินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะมากมาย รวมถึงโจคะมาจิอุดัง และสบู่กากสาเก

ฮาคุโบตัน

โรงกลั่นเหล้านี้ขึ้นชื่อว่าเป็นโรงกลั่นสาเกที่มีประวัติศาสตร์เก่าแก่ที่สุดในฮิโรชิม่า

โรงกลั่นนี้ก่อตั้งในปีพ.ศ.2218 และเป็นหนึ่งในโรงกลั่นสาเกที่เก่าแก่ที่สุดในฮิโรชิม่า
ชื่อฮาคุโบตันนี้มาจากตระกูลทาคามัทสึ หนึ่งในห้าตระกูลข้าหลวงของเกียวโต เหล้าสาเกของที่นี่
ได้รับคำชมว่าหวานและสดชื่นจากนักทสึเมะ โซเซกิ และชิโคะ มูนาคาตะ

ห้ามพลาด

แผ่นพิมพ์ไม้ของชิโคะ มูนาคาตะ

แผ่นพิมพ์ไม้ของชิโคะ มูนาคาตะ เล่าเรื่องของดอกโบตั๋น ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับโรงกลั่นสาเกนี้ ที่นี่ยังมีขวดสาเกลายชิ้นงานของชิโคะอยู่ด้วย

ฟุคุบิจิน

แหล่งผลิตผู้เชี่ยวชาญด้านสาเกชั้นนำมากมายทั่วประเทศ

ฟุคุบิจินก่อตั้งในปีพ.ศ.2460 โดยการร่วมลงทุนของนักกลั่นสาเกจากทั่วประเทศ
ฟุคุบิจินมีชื่อเดิมว่าโรงเรียนกลั่นสาเกแห่งไซโจ ซึ่งเป็นสถานที่ฝึกสอนเทคนิคการกลั่นสาเก
มีผู้เชี่ยวชาญด้านการกลั่นสาเกซึ่งจบการศึกษาจากที่นี่ และทำงานในโรงกลั่นสาเกทั่วประเทศ
ฟุคุบิจินเป็นผู้ค้ารายใหญ่ที่สุดของขวดสาเกลายนักษัตรจีนในญี่ปุ่น ซึ่งมีจำหน่ายเฉพาะช่วงสิ้นปีเท่านั้น

ห้ามพลาด

โรงงานผลิตสาเกเอบิสึ-กุระ

โรงงานผลิตสาเกนี้จัดแสดงถังสาเกถังแรกที่ถูกใช้ในกิจกรรมการกุศลซึ่งจัดโดยทีมเบสบอลฮิโรชิม่า โทโย คาร์ป นอกจากนี้ยังมีขวดสาเกลายนักษัตรจีน และของอื่นๆที่เกี่ยวข้อง กับสาเกจัดแสดงอยู่ด้วย

ไซโจทสึรุ

โรงกลั่นสาเกที่สืบทอดเทคนิคแบบดั้งเดิมของฮิโรชิม่า

สาเกจากโรงกลั่นไซโจทสึรุกลั่นด้วยน้ำจากบ่อที่ขุดขึ้นตั้งแต่ปีเทมโปในยุคเอโดะ และข้าวที่ปลูกด้วยวิธีแบบดั้งเดิมของ
ฮิโรชิม่าซึ่งสืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น สาเกของที่นี่ได้รับตรา Gold QualityหรือคุณภาพระดับพรีเมียมจากMonde
Selection มาแล้วหลายครั้ง นอกจากนี้ที่โรงกลั่นสาเกนี้ยังมีร้านที่มีกำแพงสีดำสวยงาม และขายเจลาโต้รสสาเกินโจะ ให้ได้ชิมกันอีกด้วย

ห้ามพลาด

กระจกสี

ตึกนี้ถูกสร้างขึ้นในสมัยเมจิ โดยมีประตูด้านในตกแต่งด้วยกระจกสีลายนกกระเรียน

คาโมะอิซุมิ

โรงกลั่นที่สืบทอดการกลั่นแบบจุนไม-ชู

โรงกลั่นนี้ก่อตั้งในปีพ.ศ.2455 โดยเป็นโรงกลั่นสาเกจากข้าวบริสุทธิ์รายใหญ่ของฮิโรชิม่า
คาโมะอิซุมิเป็นหนึ่งในโรงงานแรกๆในญี่ปุ่นที่กลั่นสาเกข้าวบริสุทธิ์จากข้าวและโคจิมอลต์
สาเกของโรงงานคาโมะอิซุมิมีรสชาติที่เข้มข้น และมีสีทองที่เป็นเอกลักษณ์ของสาเกข้าวบริสุทธิ์

ห้ามพลาด

ชูเซนคัง และไอเซนคัง

ตึกที่แต่เดิมเป็นสาขาหนึ่งของโรงกลั่นเหล้า และได้ถูกปรับปรุงให้เป็นคาเฟ่สาเกในปัจจุบัน
เชิญชิมสาเกของที่นี่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก นอกจากนี้ยังมีของที่ระลึกอีกมากมายอีกด้วย

อย่าลืมแวะมาชม

วัดและศาลเจ้า

ตั้งแต่สมัยโบราณ ไซโจเคยเป็นศูนย์กลางทั้งในเชิงการเมืองและวัฒนธรรมของตำบลอะคิโนะคุนิ
ทำให้บางวัดและศาลเจ้าได้รับอิทธิพลอย่างมากจากประวัติศาสตร์ของตำบล วัดและศาลเจ้าเหล่านี้
ตั้งอยู่ใกล้กับถนนซาคากุระ-โดริ เพราะฉะนั้นอย่าพลาดแวะเยี่ยมชมและเพลิดเพลินกับวัดและศาลเจ้าเหล่านี้
ระหว่างที่เที่ยวชมโรงกลั่นสาเก