

Phố Saijo Sakagura

Giới thiệu các xưởng rượu

Giới thiệu các xưởng rượu bằng âm thanh sẽ được đăng trên Youtube

Xưởng rượu Sanyotsuru

Thường thức rượu Nhật, tham quan gian hàng trưng bày và bán những bộ chén uống rượu.



Được thành lập năm 1912. Ban đầu xưởng có tên là Kuromatsu Sanyotsuru, với hình tượng một con hạc và hàng cây tùng đen trên đường Sanyo. Sanyotsuru còn trực tiếp kinh doanh một nhà hàng tên là Sourin tại thành phố Hiroshima, nơi phục vụ rượu của Sanyotsuru.

Điểm nổi bật

Cửa hàng Sanyotsuru

Cửa hàng bày bán các bộ chén uống rượu. Có cả những bộ chén màu đỏ dành cho người hâm mộ đội tuyển bóng chày Carp. Ngoài ra cửa hàng còn có các sản phẩm ở các máy Gacha (máy đồ chơi tự động dùng xu) truyền thống nữa.



Xưởng rượu Hakubotan

Tự hào là xưởng rượu lâu đời nhất trong tỉnh Hiroshima.



Được thành lập năm 1675. Đây là một trong những xưởng rượu lâu đời nhất trong tỉnh Hiroshima. Tên Hakubotan được đặt cho xưởng bởi gia đình Takatsukasa, một trong năm nhiếp chính ở Kyoto. Rượu có vị ngọt và sáng khoái, được tiêu thuyết gia nổi tiếng Soseki Natsume và nghệ sĩ khắc gỗ Shiko Munakata yêu thích.

Điểm nổi bật

Những bản in trên gỗ của Shiko Munakata

Do có mối liên hệ với xưởng rượu mà những bản in "hoa mẫu đơn" trên gỗ của Shiko Munakata được trưng bày trên tường. Ngoài ra còn có một số nhân rượu do Shiko thiết kế.



Xưởng rượu Saijotsuru

Được kế thừa kĩ thuật truyền thống từ nghệ nhân nấu rượu ở Hiroshima.

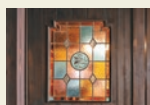


Rượu của Saijotsuru được nấu bằng nước bóm lên từ giếng khoan trong thời đại Tenpo của thời kì Edo và gạo sản xuất tại địa phương bằng kĩ thuật truyền thống kế thừa qua nhiều thế hệ từ nghệ nhân nấu rượu ở Hiroshima. Saijotsuru đã nhiều lần nhận được giải thưởng nhân hàng Chất lượng vàng do Monde Selection bình chọn. Bạn có thể mua rượu sake loại Ginjo hương vị giê-la-tin tại cửa hàng được trang trí bằng những mắc lưới màu đen rất đẹp.

Điểm nổi bật

Kính màu

Bạn có thể chiêm ngưỡng một tấm kính màu với hình ảnh một chú hạc trên cửa văn phòng nằm trong toà nhà được xây dựng từ giữa thời Minh Trị ở xưởng rượu Saijotsuru.



Xưởng rượu Kamotsuru

Tiên phong trong kĩ thuật nấu rượu Ginjo.



Được thành lập năm 1873. Là nhà tiên phong của loại rượu sake Daiginjo, sản phẩm Daiginjo gold Kamotsuru được ra mắt năm 1958. Xưởng rượu có những toà nhà theo phong cách tây phương với những bức tường trắng hải hoà nằm trong một khuôn viên rộng lớn.

Điểm nổi bật

Phòng khách và cửa hàng

Tái hiện lại phòng điều chế men rượu của xưởng rượu số 1. Nơi đây đã được công nhận là tài sản văn hoá hữu hình quốc gia. Trải nghiệm sự quyến rũ của rượu sake



Xưởng rượu Kirei

Rượu có vị cay trong hàng loạt rượu có vị ngọt ở Hiroshima.



Vào khoảng năm 1897, xưởng rượu được đặt tên Kirei (âm Hán là quy linh, nghĩa là Rùa linh thiêng/Rùa quý), với mong ước trường tồn và thịnh vượng như trong câu nói "rùa là vạn niên". Đa phần rượu sản xuất ở Hiroshima có vị tương đối ngọt nhưng rượu Kirei lại được đánh giá là có vị cay. Biểu tượng của gia tộc danh giá Mori cũng được trưng bày trong xưởng rượu.

Điểm nổi bật

Cửa hàng Manekiya (vạn niên quy xá)

Cửa hàng bán nhiều loại sản phẩm chính gốc như mi udon Jokamachi và xà phòng làm từ hèm rượu.



Xưởng rượu Fukubijin

Đã bồi dưỡng nhiều nghệ nhân nấu rượu cho quốc gia.



Được thành lập năm 1917 với sự đầu tư của nhiều doanh nghiệp rượu trên toàn quốc. Fukubijin trước đây được gọi là Trường nấu rượu sake Saijo, nơi đào tạo kĩ thuật nấu rượu và cấp chứng chỉ tiêu chuẩn hành nghề cho nhiều nghệ nhân làm việc tại các xưởng rượu ở nhiều nơi trong nước. Vào dịp cuối năm, những chai rượu có in hình con giáp hoàng đạo của năm mới luôn giữ truyền thống xuất xưởng với số lượng nhiều nhất Nhật Bản.

Điểm nổi bật

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 nhân in hình con giáp hoàng đạo và những sản phẩm liên quan đến rượu khác.



Xưởng rượu Kamoizumi

Nấu rượu sake junmai-shu hảo hạng



Được thành lập năm 1912 và là nhà sản xuất rượu sake từ gạo nguyên chất chính ở Hiroshima. Kamoizumi là một trong những xưởng nấu rượu gạo nguyên chất, chỉ sử dụng gạo và men gạo đầu tiên ở Nhật Bản. Rượu sake của Kamoizumi có vị thơm nồng và màu vàng tươi, đặc trưng của rượu gạo nguyên chất.

Điểm nổi bật

Shusenkan và Aisenkan

Trường đây là chi nhánh sản xuất rượu sake Saijo của tỉnh Hiroshima được cải tạo lại. Bộ sản phẩm để nếm thử vị rượu ở đây rất nổi tiếng. Nhiều loại hàng lưu niệm cũng được bày bán.



Hãy tham quan nhé

Đền và chùa

Từ thời xưa, Saijo đã là trung tâm chính trị và văn hoá của quận Akinokuni. Nhiều đền và chùa đã có ảnh hưởng sâu sắc đến lịch sử của quận. Các đền và chùa này tọa lạc ở vị trí gần với đường Sakagura-dori, nên chắc chắn bạn cũng sẽ thích thú khi viếng thăm chúng cùng với chuyến tham quan các xưởng rượu.

