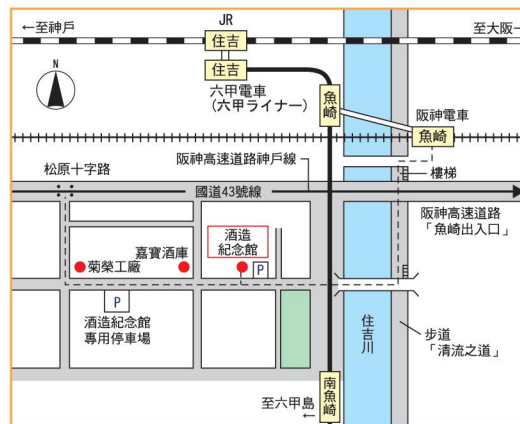


# 生 醗 づ くり の 心 を 今 に 伝 え る

菊正宗酒造紀念館



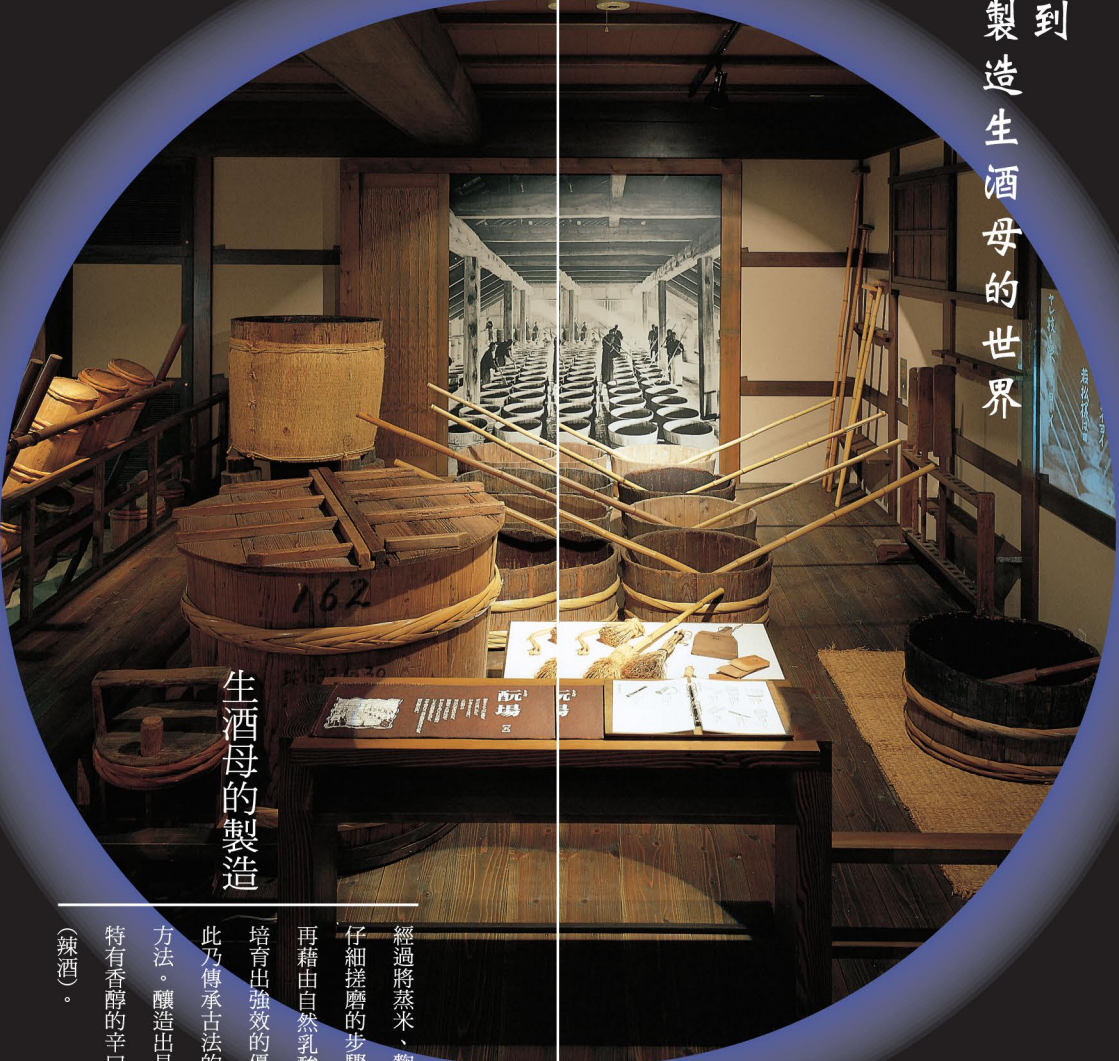
## 菊正宗酒造紀念館



- 開館時間：上午9：30分～下午4：30(團體旅客請先預約)
- 休館日：盂蘭盆假期、過年期間
- 停車場：備有大型巴士(5台)及自小客車的停車場(20台)  
駕駛員不能試喝。
- 入館免費
- 若是搭乘電車，最近的車站如下
- ◎搭乘JR的旅客  
從「住吉車站」改搭六甲電車，於「南魚崎車站(第2站，約4分鐘)」下車。  
往西北方徒步步2分鐘。
- ◎搭乘阪神電車的旅客。  
於阪神電車的「魚崎車站」下車。沿著住吉川走「清流之道」，往南徒步步10分鐘。
- 搭車的旅客  
[來自大阪方向]  
◎由阪神高速道路神戶線的「魚崎出口」下，往南走，不久便可到達  
◎由阪神高速道路灣岸線的「魚崎出口」下，往東北走，不久便可到達  
[來自姬路方向]  
◎由阪神高速道路神戶線的「摩耶出口」下，往東走

〒658-0026 神戸市東灘區魚崎西町1-9-1  
TEL. 078-854-1029 FAX. 078-854-1028  
<http://www.kikumasamune.co.jp>  
E-mail. [bunka@kikumasamune.co.jp](mailto:bunka@kikumasamune.co.jp)

歡迎來到  
以古法製造生酒母的世界



### 生酒母的製造

經過將蒸米、麴、水  
仔細搓磨的步驟後，  
再藉由自然乳酸菌的力量，  
培育出強效的優良酵母，  
此乃傳承古法的酒母製造  
方法。釀造出具有生酒母  
特有香醇的辛口酒  
(辣酒)。



館內主題為

## 了解「造酒的原點」。

從造酒的過程到各種用具，與這些知識和實物進一步接觸，了解釀造

灘酒的**技術、水、米、風土**、和造酒

的熱情與傳統有關的**堅持**、以及與日本酒有關的

全新飲酒方式和文化面相等等，是一處可以毫無遺漏地感受到

「從認識中得到樂趣」的絕佳去處。



### 酒庫前庭

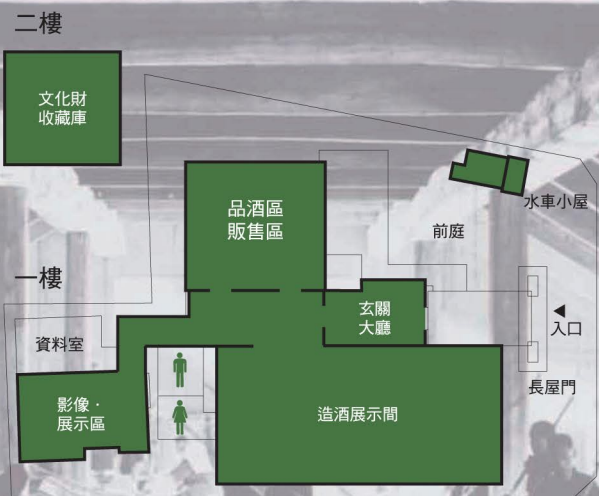
(昔日的釀造工廠)

有水車在旋轉的碾米小屋、汲水裝置、晾曬的木桶和搗磨棒等等，充分展現出酒庫前庭的景緻，在進入館內之前便已先感受到造酒的熱氣。

### 玄關大廳



「層疊酒庫」的模型和古意盎然的大型招牌，可以一面欣賞海報，一面感受造酒的歷史，同時體驗菊正宗的歷史推演。



### 造酒展示間

展示造酒所使用的用具，重現從會所場到圍場的製作過程。

以「時」「地」「人」三者作為主軸的《三段裝料展示》，讓人親身感受「製造菊正宗生酒母的用心」。



### 品酒區



可以試喝現榨的新酒，體驗品酒的樂趣。

### 販售區



也有販售紀念館限定的酒以及有趣的原創商品。

### 文化財收藏庫



收藏有國家指定的重要有形民俗文化財，「製造灘酒用具」。