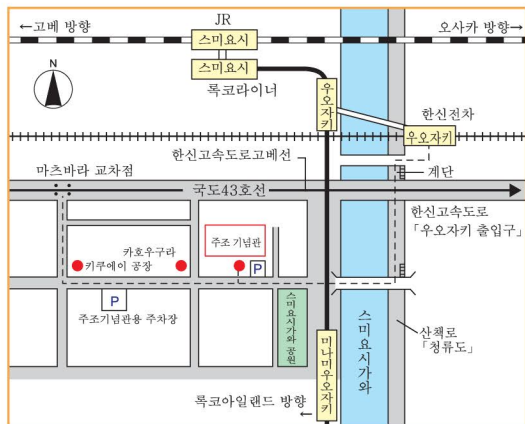




키쿠마사무네 양조기념관

키쿠마사무네 양조기념관



- **개관시간** : 오전9:30분~오후4:30 (단체손님은 예약해 주십시오)
- **휴관일** : 연말연시
- **주차장** : 대형버스(5대), 자가용차 주차장(20대) 완비
운전하시는 분은 시음을 하실 수 없습니다.
- **입관무료**
- **전차로 오시는 경우 가까운 역**
- ◎ 「스미요시역」에서 룩코라이너로 갈아타고, 「미나미우오자키역」 하차. 도보 약2분.
- ◎ 한신 「우오자키역」 하차. 스미요시가와를 따라 「청류도」를 남쪽으로 도보10분.
- **자동차로 오시는 경우**
- [오사카 방면에서]
- ◎ 한신고속고베선 「우오자키 출구」에서 남쪽으로 바로
- ◎ 한신고속완간선 「우오자키 출구」에서 북동쪽으로 바로
- [히메지 방면에서]
- ◎ 한신고속고베선 「마야 출구」에서 동쪽으로

우편번호658-0026 고베시 히가시나다구 우오자키니시마치1-9-1
TEL. 078-854-1029 FAX. 078-854-1028
<http://www.kikumasamune.co.jp>
E-mail bunka@kikumasamune.co.jp

키쿠마사무네 양조기념관

生 醗 ぶ
今 に 伝 へ る
く り の 心 を



환영합니다,
전통을 이어온 키모토 만들기의 세계에



키모토 만들기

찐쌀 · 쌀누룩 · 물을 정성껏
골고루 섞는 공정을 거쳐
자연 유산균의 힘을 비려
강력한 우량 효모를 만들어내는
전통방식의 키모토 만들기입니다.
키모토 특유의 깊은 맛을 갖은
쌉쌀한 맛의 술이 양조됩니다.



사카구라 앞정원

물레방아가 도는 정미소, 방아두레박, 건조중인 함지박과 널판자 등, 사카구라 앞정원의 풍경을 표현하여, 기념관에 들어가기 전부터 술 만드는 열기를 느끼실 수 있습니다.



현관 홀

「카사네구라」의 모형과 옛 정겨운 대형간판, 포스터 등을 보면서, 술 만들기의 역사를 느낌과 동시에 키쿠마사무네의 발자취도 접하실 수 있습니다.

기념관의 테마는,

「술 만들기의 원점을 아는 것」.

술 만들기 과정에서 용구류에 이르기까지의 지식과 실물과의 만남, 나다의 술을 빚어내는 기술·물·쌀·풍토, 술 만들기의 정열과 전통에 얹힌 집념, 또한 청주(일본술)를 둘러싼 새로운 즐기는 법과 문화의 자세...등 「아는 것의 즐거움」를 아낌없이 느낄 수 있는 공간입니다.

2층

문화재 수장고

1층

자료실

영상·전시코너

이주 코너
판매 코너

물레방아

앞정원

현관홀

주조 전시실

장옥문

주조 전시실

주조에 사용되는 용구류를 전시하고, 회합장에서 저장장까지를 재현. “키쿠마사무네·키모토 만들기의 마음”을, 「때」 「곳」 「사람」의 3개의 기둥을 축으로 한 《3단 방식 전시》로 체감하실 수 있습니다.



이주 코너

막 빚어낸 시음과 이주체험을 할 수 있습니다.



판매 코너

기념관 한정의 술과 즐거운 오리지널 상품도 판매하고 있습니다.



문화재 수장고

국가지정 주요유형민속문화재 「나다의 주조용구」를 수장하고 있습니다.