

吉乃川 酒博物馆“酿藏”

吉乃川是新潟县最古老的酒厂。由越后国（现在的新潟县）的大名（大领主）上杉谦信（1530-1578年）的家臣——川上家族的成员于1548年创立。该家族于1543年舍弃武士身份，扎根摄田屋，并在此开始从事酿酒业。几个世纪以来，多次变更商号，于1973年以其最受欢迎的日本酒系列命名，更名为“吉乃川”。在吉乃川 酒博物馆“酿藏”，可品尝不同的吉乃川名酒，同时了解公司的历史和精细的酿酒工艺。



吉乃川清酒的特点



吉乃川清酒是历代杜氏（酿酒师的队长）将倾注心血的技艺与热情代代传承后形成的结晶。酿酒用水是从酒厂的地下深处涌出的名为“天下甘露泉”的软水。这种水含有均衡的矿物质，酿造出的“吉乃川”酒质清淡爽口、百喝不腻。吉乃川酒厂仅使用藏人（酿酒师）在夏季亲自栽培的稻米以及新潟县种植的稻米。这种精心栽培的“藏人栽培米”与当地的泉水相结合，使得吉乃川清酒具有清冽的味道和顺滑的口感。

吉乃川 酒博物馆“酿藏”

该博物馆原是一座拥有100余年历史的仓库。曾用于进行清酒灌装作业。该建筑采用钢桁架结构的屋顶和钢筋混凝土结构等20世纪初期的西式建筑元素，被指定为日本国家登录有形文化财（登记在文化财登录原簿上的物质文化遗产）。仓库的上层曾是50多位酿酒工人的临时休息室。如今，经过改造的仓库以“了解、品饮、购买”为理念，变身成一个可以一站式享受各种乐趣的空间。设有展示区、日本酒试饮吧、汇集吉乃川各种清酒的商店、精酿啤酒酿造厂，以及模拟日本酒酿造工序的数字平板电脑游戏等，适合全家一起游玩。



展示区展有与吉乃川历史相关的老照片及各种物品、有关吉乃川的教育视频、酿酒工具以及解说酿酒工序的文献等。在试饮吧可以品尝到吉乃川清酒、无酒精甜饮以及精选小吃。在试饮吧和商店，除了吉乃川的经典品牌以外，还售有在其他店铺无法买到的季节性日本酒和限量版日本酒。如果有兴趣学习酿酒，可以通过游戏模拟体验酿酒的工序，例如摇晃或移动平板电脑给米撒上霉菌孢子制作米曲、搅拌酒醪等。

吉乃川酒博物馆“酿藏”可免费入馆，但饮料和食物需额外付费。营业时间为上午9点30分至下午4点30分（星期二、年末年初假期除外），试饮吧的最后点餐时间为下午4点。