

越之紫酱油酿造厂

越之紫酱油酿造厂于 1831 年在摄田屋地区创立。该酿造厂曾同时制造味噌和酱油，但现在专门制造传统的酱油。它位于旧三国街道沿线，是运输物资的理想之处。越之紫的主屋（用地内的中心建筑）旁供奉着一座曾用作路标的小型地藏菩萨像。其底座上的“右为江户，左为山道”指引清晰可见，被人们亲切称为“路标地藏”。地藏菩萨对面是人们祈祷生意兴隆的稻荷神社。酿造厂的墙壁黝黑，这是在酱油酿造工序中用于制作米曲的曲霉所致，街道上飘荡着米曲独特而浓郁的香气。



越之紫酱油



现在，日本酱油已成为风靡世界的调味料，但不同地区制出的味道和特点各有差异，这一点鲜为人知。以“越之紫”冠名的酱油内含有新潟县颇受喜爱的鲣鱼高汤，但该酿造厂也在酿造各种传统的酱油。越之紫的抽绳袋是以曾用作运送酒瓶的布袋“甚吉袋”为原型。袋上描绘着酿造厂的吉祥物“越之地藏”，别出心裁地表现出位于酿造厂

外的路标地藏。

主屋与白墙仓库



根据木匠留下的栋札（记录建筑物的建筑、修建或纪念等内容并传给后世人的纪录木札）表明，“越之紫”的主屋建于 1877 年。建筑中加入了粗支柱设计，以承受长冈冬季的厚雪。这些柱子让建筑在 2004 年的中越地震中幸免于难，使得损坏降到最小，但屋顶瓦片掉落，酱油生产也一度中断。建筑内设有店铺、办公室、会议室和酱油酿造区。这座双层仓库外墙采用白色灰泥并铺着木板，与南侧的主屋相连。旁边的大型砖砌烟囱上用粗体白字显示着酿造厂名称。主屋与仓库均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）。

烟囱是酿造厂最具特色的部分之一。原本用来排放用于制造味噌和酱油的煤炉所产生的烟。建筑中增建烟囱的日期不详，一般认为是在 1933 年之前完工。烟囱在中越地震中受损，但它作为明治时代（1868-1912 年）留存的最后一座珍贵烟囱，至今仍是城镇的象征。