

吉乃川 酒博物館「釀藏」

吉乃川是新潟縣最古老的酒廠。該公司由川上家族的成員於 1548 年創立，川上家族曾是越後國（今新潟縣）的大名（大領主）上杉謙信（1530-1578 年）的家臣。該家族於 1543 年捨棄武士身份，扎根攝田屋，並在此開始從事釀酒業。幾個世紀以來，多次變更行號，並於 1973 年以其最受歡迎的日本酒系列命名，更名為「吉乃川」。在吉乃川 酒博物館「釀藏」，可品嚐不同的吉乃川名酒，同時了解該公司的歷史和複雜的釀酒工藝。



吉乃川清酒的特徵



吉乃川清酒是歷代杜氏（釀酒師的隊長）將傾注心血的技藝與熱情代代傳承後形成的結晶。釀酒用水是從釀酒廠的地下深處湧出的軟水，名為「天下甘露泉」。此種水中含有均衡礦物質，釀造出酒質清淡爽口、百喝不膩的「吉乃川」。吉乃川釀酒廠僅使用藏人（釀酒師）在夏季親自栽培的稻米以及新潟縣種植的稻米。該精心栽培的「藏人栽培米」與在地泉水相結合，使吉乃川清酒具有清冽風味與柔滑口感。

吉乃川 酒博物館「釀藏」

該博物館善用一座約 100 年歷史的倉庫建成。以前在此地進行清酒裝瓶作業。該建築採用鋼桁架屋頂和鋼筋混凝土結構等 20 世紀早期西式建築元素，被指定為日本國家登錄有形文化財（登記在文化財登錄原簿上的物質文化遺產）。倉庫的上層曾是約 50 位釀酒作業員工的臨時休息室。如今，經過改造的倉庫以「了解、品飲、購買」為理念，變身成一個可以一站式享受各種樂趣的空間。設有展覽區、日本酒試飲吧、販售吉乃川各種清酒的商店、精釀啤酒廠，以及模擬日本酒釀造工序的數位平板電腦遊戲等，適合闔家同樂。



展覽區展出了與吉乃川歷史相關的老照片及各種物品、有關吉乃川的教育影片、釀酒工具以及解說釀酒工序的資料等。在試飲吧可品嚐吉乃川清酒、無酒精甜飲及精選小吃。試飲吧和商店不僅有吉乃川的經典品牌，還販售其他任何店鋪買不到的當季日本酒和限量販售日本酒。若有興趣學習釀酒，可以藉由模擬釀酒工序的遊戲體驗，例如搖晃或移動平板電腦在米上撒黴菌孢子來製作米麴，或者攪拌酒醪。

吉乃川酒博物館「釀藏」可免費入館，但飲料和食物需額外付費。營業時間為上午 9 時 30 分至下午 4 時 30 分（星期二及年末年初假期除外），試飲吧的最後點餐時間為下午 4 時。