

创立长达150年, 为饮酒人带来感动 以“美味清酒”为目标, 刻画历史

若鹤酒造株式会社

富山县砺波市

富山县砺波市, 有着住家点点坐落广阔平原当中的景致。夏季有清爽微风吹拂稻穗、冬季则被整片银白世界所环绕。德川时代末期的1862年, 若鹤酒造的日本酒, 诞生在这片拥有丰富自然环境的土地。

左右酿酒成果的酿酒用水, 来自庄川经过大地经年累月缓缓打磨而成的伏流水。砺波平原富含矿物质的涌水及富饶的土地, 自古以来就是知名的名酒之乡。

决定日本酒品质的酿酒用米, 使用由富山县当地生产的“雄山锦”和兵库县三田地区契作的“山田锦”等经过精挑细选的品种大米。

不仅注重酒的品质, 还重视安心、安全。为了充分发挥酿酒用米的风味, 若鹤酒造使用经过反复研究和调查的原料精心酿造。

从1952年开始酿造至今的威士忌, 是若鹤酒造的另一个原点。与酿造了150多年的日本酒一样, 若鹤酒造充分利用当地涌出的清澈水源和丰富的自然环境, 追求这片土地特有的味道和香气。即使威士忌和日本酒的成分与制造工法大相迳庭, 但藏人(酿酒职人)“制作美味好酒”的心愿不会改变。





体验内容

观光亮点：三郎丸蒸馏所：参观昭和初期的木桁架结构建筑和世界上第一台铸造蒸馏器“ZEMON”制造威士忌的过程



若鹤大正藏

大正藏造建于1922年,当时是由越后杜氏在此酿酒。遗留在现今大正藏的灰泥墙壁、瓦片屋顶及红砖的烟囱的一部分,样样都遗留着人人赞誉的名酒“若鹤”的痕迹。

这座颇具历史性的建筑物,在2010年被富山县教育委员会选为“富山近代百大历史遗产”。此外,也在2011年被砺波市教育委员会登记为“砺波市故乡文物”。

往的热情制造着威士忌。想要在富山的土地上,制造出全世界喜爱的威士忌。抱着这远大梦想,走过历史长流的蒸馏厂,在2017年摇身转变为一座可供参观的蒸馏厂。老旧的蒸馏厂重获新生,成了观光酒厂,让游客能直接看见从麦芽酿造出原酒的过程。

威士忌蒸馏厂“三郎丸蒸馏所”

三郎丸蒸馏所是北陆唯一一座蒸馏厂。若鹤酒造自1952年开始制造威士忌以来,持续以代代相传的制造方法、材料及一如既



若鹤 纯米大吟酿 瑶霰40

