

## 創立長達150年，為飲酒人帶來感動 以「美味清酒」為目標，刻劃歷史

### 若鶴酒造株式會社

富山縣礪波市

富山縣礪波市，有著住家點點坐落廣闊平原當中的景致。夏季有清爽微風吹拂稻穗、冬季則被整片銀白世界所環繞。德川時代末期的1862年，若鶴酒造的日本酒，誕生在這片擁有豐富自然環境的土地。

左右釀酒成果的釀酒用水，來自庄川經過大地經年累月緩緩打磨而成的伏流水。礪波平原富含礦物質的湧水及富饒的土地，自古以來就是知名的名酒之鄉。

決定日本酒品質的酒米，使用由富山縣當地生產的「雄山錦」和兵庫縣三田地區製作的「山田錦」等，經過精挑細選的品種酒米。

不僅注重酒的品質，還重視安心、安全。為了充分發揮釀酒米的風味，若鶴酒造使用經過反覆研究和調查的原料精心釀造。

從1952年開始釀造至今的威士忌，是若鶴酒造的另一個原點。與釀造了150多年的日本酒一樣，若鶴酒造充分利用當地湧出的清澈水源和豐富的自然環境，追求這片土地特有的味道和香氣。即使威士忌和日本酒的成分與製造工法大相逕庭，但藏人（釀酒職人）「製作美味好酒」的心願不會改變。





**體驗內容**

**觀光亮點** / 三郎丸蒸餾所：參觀昭和初期的木桁架結構建築和世界上第一台鑄造蒸餾器「ZEMON」製造威士忌的過程



**若鶴大正藏**

大正藏造建於1922年，當時是由越後杜氏在此釀酒。遺留在現今大正藏的灰泥牆壁、瓦片屋頂及紅磚的煙囪的一部分，樣樣都刻劃著人人讚譽的名酒「若鶴」的痕跡。

這座頗具歷史性的建築物，在2010年被富山縣教育委員會選為「富山近代百大歷史遺產」。此外，也在2011年被礪波市教育委員會登記為「礪波市故鄉文物」。

**威士忌蒸餾廠「三郎丸蒸餾所」**

三郎丸蒸餾所是北陸唯一一座蒸餾廠。若鶴酒造自1952年開始製造威士忌以來，持續以代代相傳的製造方法、材料及一如既

往的熱情製造著威士忌。想要在富山的土地上，製造出全世界喜愛的威士忌。抱著這遠大夢想，走過歷史長流的蒸餾廠，在2017年搖身轉變為一座可供參觀的蒸餾廠。老舊的蒸餾廠重獲新生，成了觀光酒廠，讓遊客能直接看見從麥芽釀造出原酒的過程。



若鶴 純米大吟醸 瑤雲40

