



# 酒

酒七家酿造厂

七藏

“了解”

国盛酒文化馆(半田)

这是唯一传达半田酿酒历史的博物馆。约240年前的酒仓至今仍被使用着,由此能够了解包括制酒工序与工具等的传统酿造方式。参观后可在品酒处试饮日本酒与果酒。(需预约)



# 味

味淋五家酿造厂

五藏

“了解”

九重味淋时代馆(碧南)

安永元年(1772年)创立,“大仓”被列入国家的“有形文化财产”,可供参观。馆内的“九重味淋时代馆”中展示着有关味淋酿造的工具与古文书。



有多少酿酒厂,就有多少美味的酒。

<常滑> 泽田酒造 嘉永元年(1848年)创立 代表品牌“白老”  
<常滑> 盛田 宽文5年(1665年)创立 代表品牌“日子”  
<半田> 中埜酒造 弘化元年(1844年)创立 代表品牌“国盛”  
<半田> 盛田金𩾇酒造 嘉永元年(1848年)创立 代表品牌“金𩾇”  
<碧南> 永井酒造场 庆应2年(1866年)创立 代表品牌“昇勢”  
<西尾> 相生尤尼比欧 明治5年(1872年)创立 代表品牌“相生乃松”  
<西尾> 山崎 明治36年(1903年)创立 代表品牌“尊皇”

# 醬油

酱油十一家酿造厂

十一藏

“了解”

常滑散寿司(半田)

在工厂隔壁的体验馆,可以试吃用白高汤做的煎蛋卷、汤和酱料。芳醇豆豉的清酒“日子”强烈香浓,最适合配上味道浓厚的料理,也是传统点心“田乐”的好搭档。

※工厂参观对15名以上的团体开放,需预约

“品味”

享用当地美酒,

配上当地食材制作的佳肴。

常滑屋(常滑)

可参观白高汤的元祖七福酿造工厂,尝尝刚挤出的新鲜白高汤。参观后可以试吃用白高汤做的煎蛋卷、汤和酱料,还可以学习到许多用白高汤做菜的诀窍。

※工厂参观对15名以上的团体开放,需预约

“了解” “品味”

感谢之里(碧南)

可参观白高汤的元祖七福酿造工厂,尝尝刚挤出的新鲜白高汤。参观后可以试吃用白高汤做的煎蛋卷、汤和酱料,还可以学习到许多用白高汤做菜的诀窍。

品尝当地美食,

品味独具风味的当地酿造调味料。

经过长时成熟与发酵,酿造的调味料味道更加鲜美,正是“龙之街道”酿造调味料的特征之一。大正9年(1920年)创立的日本料理老店“小伴天分店”一灯”可以品尝到使用了这些活用酿造技术与商品特性的味噌、油、醋、味的创作日本料理。若想品尝“押寿司”这道活用酿造调味料的乡土料理,需要事先预约。

※照片是“小伴天分店一灯”的押寿司与煮鱼(碧南)

常滑屋(常滑)

位于陶瓷散步道的一角,是将原来的陶管工厂改

装而成的美术馆、咖啡店,美观衬托下,美丽更

美。午餐提供用当地鲜鱼做成的“常滑散寿司”、

当地蔬菜的素物和常滑烧等美食,村托出食

之美。“常滑陶瓷”餐具十分值得欣赏,回购营

业仅限周五。可以一边享用当地珍品佳肴,一边品

尝泽田酒造“白老”的各种品牌好酒。

常滑屋(常滑)

位于陶瓷散步道的一角,是将原来的陶管工厂改

装而成的美术馆、咖啡店,美观衬托下,美丽更

美。午餐提供用当地鲜鱼做成的“常滑散寿司”、

当地蔬菜的素物和常滑烧等美食,村托出食

</div