酒蔵見学の後は、試飲やお買い物をお楽しみ下さい。

福智屋では、香住鶴のお酒をよりご理解いただくために有料試飲や、オリジナルのお土産の販売を行っています。また、暖炉のある空間では、高級酒の有料試飲や紅茶等で楽しいひとときを過ごして頂けます。

※尚、酒蔵見学・試飲の最新情報は、ホームページにてご確認下さいませ。

香住鶴の酒蔵見学でき(マス)。

香住鶴では、近代的な設備と昔ながらの伝統が調和した香住鶴の酒造りを間近でご覧いただけます。
少人数から団体様までどなたでも歓迎致します。スタッフが日本酒のできるまでを分かりやすく解説いたしますのでどなたでもお楽しみ頂けます。

〈要予約〉見学時間 10:00・14:00 （約20～30分間）

ほっと一息。

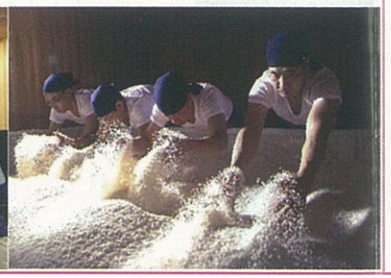
香住鶴販売処の奥に、寛ぎの空間をご用意しています。「香住鶴伝統の酒造り」などオリジナルビデオもご覧いただけます。

全量 生酛・山廃造り

生酛造りとは、江戸時代から続く日本酒の伝統的な作り方。
写真のように「山卸し」作業で手間と時間をかけて「米」と「米こうじ」に「水」を入れて摺りつぶし、米の溶解を促します。複雑で高い技術・知識を必要とし、完成までに長い日数を要します。

山廃造りとは、「山卸し」による、櫂で摺りつぶす作業をせずに、麹で米を溶かして、同様の天然乳酸発酵をさせておこなう、「酛(酒母)」造りの方法です。「山卸し」の作業を「廃止」して同様な「酛(酒母)」を造ることから、「山廃造り」といいます。

香住鶴は、平成23酒造年度より全商品を「生酛」又は「山廃」で造っている全国的に珍しい蔵元です。味としては、ふくらみがありおだやかな香りで、冷酒から冷や、又燗をしてもおいしくなる（燗上がり）お酒です。
また、山廃原酒で仕込んだリキュールもございます。



香住鶴自慢のお酒をぜひ味見してください

無料試飲

季節ごとに選りすぐったお酒すすめの銘柄を無料で試飲して頂けます

香住鶴オリジナル

他にはない逸品。香住鶴がこだわって開発したお菓子や食品など勢揃い。 お土産にいかがですか。

グラスで変わる味わい
お酒のタイプによりそれぞれの特性が最も引き出されるグラスをご紹介いたします

また お酒に合う相性の良い料理もご紹介いたします