



透过伏见清酒和名水 体验京都饮食文化和传统之旅



珍惜食材“不浪费”的 京都饮食文化与 伏见酿酒厂之旅

“京都·伏见”拥有悠久的城市和酿酒历史，是日本三大酒产地之一。“伏见清酒”与京都的自然、生活和文化有着深厚的联系，这些联系包括“伏见丰富的自然资源孕育出的水和稻米”、“体现出重视食物的‘节俭文化’的酒糟”以及“酒器等工艺品”等。随着伏见城市的发展，这种清酒也被人们代代传承。本册子除了介绍传统日本酒酿造学习体验外，还为您准备了农家访问和传统工艺体验等内容，即便对日本酒不够了解的人也能享受到经典的京都体验。通过体验伏见名水孕育出的京都蔬菜、使用酒糟制作的料理，以及与非日本料理所搭配的日本酒，敬请感受“伏见清酒”的魅力。



伏见小镇与酿酒

伏见的历史悠久，早在《日本书纪》中就有其记载。平安时代，伏见因其风景秀丽而成为皇室和贵族的别墅区。安土桃山时代，丰臣秀吉在此建造伏见城，并形成了一个大型的城下町。到了江户时代，伏见作为连接京都和大阪的“淀川水运”的门户而繁荣，幕末时期，伏见与坂本龙马和其他忠臣一起，见证了近代的曙光。

伏见清酒得益于其丰富的自然环境和京都文化的熏陶，它被认为起源于日本稻作文化传入的弥生时代。自那以后，酿酒的传统被代代传承下来，在安土桃山时代达到了鼎盛。随着伏见作为水陆交通枢纽的地位日益突显，它逐渐发展成为著名的全国性酒产地。如今，伏见在半径1.5公里以内拥有超过20家酒厂，以日本第二大的生产量，作为酿酒产地持续发展着。





透过伏见的清酒和名水
体验京都饮食文化和传统的
两天一夜行程范例

10:00AM 参观学习酒米知识和京都蔬菜采收体验

伏见正在进行京都产的酒米“祝”的栽培工作，尽管该工作曾一度中断，但在“伏见酒造协会”的努力下得以复活。参观这种酒米“祝”的同时，您还可以体验采摘京都传统蔬菜京都蔬菜。在试吃环节，您将品尝到由伏见丰富的水资源以及不用农药、化学肥料栽培的蔬菜，敬请感受其本身的天然甘甜美味。



亲身感受由名水伏水孕育的
京都蔬菜和酒米



品尝用伏见的酒糟和伏水
培育出来的京都蔬菜

12:00PM 使用京都蔬菜
和伏见酒糟制作的日式午餐

您将在一家充满日式风情的料亭中，享用使用伏见名水，最大程度提升食材美味的京都料理。请尽情品味由伏见酒糟、京都蔬菜以及伏见大地孕育的当地食材构成的产地午餐。

01:30PM 参观伏见的酿酒厂

这是一次特别的体验，您可以独自访问通常不对外公开的伏见酒厂。通过参观，您将学习到伏见传统的酿酒工艺。在参观结束后的品酒环节，您可以在了解各种酒的特点的同时，体验品鉴日本酒。



了解伏见的
传统酿酒工艺

游览孕育了历史和文化的
名水之地



03:00PM 漫步伏见小镇

伏见仍然保留着昔日的酒厂，拥有木头结构和白色灰泥的传统外观的建筑聚集在城镇的一角。伏见过去作为京都和大阪之间水上交通要道曾经繁荣一时，您可以乘坐观光屋形船，在遗留下来的水道上一边欣赏河岸边的酒厂，一边悠闲地度过时光。

07:00PM 意大利料理×伏见日本酒 餐酒搭配晚餐

晚上，我们为您准备了搭配伏见日本酒享用的晚餐。这是一次非常珍贵的晚餐体验，您将品尝到使用京都蔬菜等食材制作的意大利菜，并搭配伏见酒厂的酒享用。欢迎您在享受各具特色的日本酒的同时，寻找能与您本国料理相搭配的，心仪的日本酒。



尽情品味不同的日本酒滋味
以及它与料理的餐酒搭配





体验演绎日本酒的 京都传统工艺

第二天10:00AM
在工匠指导下体验制作酒器

次日早晨，您将访问传承了京都传统的传统工艺
工坊。在听取工匠关于传统工艺的讲解并观看演
示后，您将在工匠的指导下尝试制作酒器。请在
之后将您喜爱的酒倒入自己制作的酒器中，一边
回想旅行的记忆，一边品味日本酒。



示例路线上展示的照片均为示意图。
从下一页开始，我们将为您介绍具体项目。

增田德兵卫商店

参观拥有300多年历史的
老牌酒厂的非公开酒窖



“增田德兵卫商店”创立于1675年，是一家拥有300多年历史的伏见酒厂。该酒厂首次在日本推出了“气泡浊酒”，传承传统并持续进行创新的酿酒工作。在酒厂老板增田德兵卫先生的带领下，您将可以在酿酒时期（11月至3月）特别参观平时难以一见的酒窖情况。参观结束后，您将在酒厂内的沙龙中了解日本酒的风味和其深度，同时享受品鉴日本酒。

※根据日程安排，导览人员可能不由增田德兵卫先生担任。
※请在参观酒窖的前一天和当天避免食用纳豆。
※请避免使用香味浓重的香水或发胶等产品。

体验时间 约90分钟

【日程安排】

- 酒厂老板增田德兵卫先生致辞，观看酿酒视频 20分钟
- 由酒厂老板增田德兵卫先生带领参观非公开的酒窖内部 40分钟
- 参观后品鉴日本酒 30分钟

※照片为示意



齐藤酒厂

由酒厂社长亲自带领参观酒厂
& 品鉴“稀有日本酒”



创立于1895年。齐藤酒厂在全国新酒评鉴会上连续14年获得金奖，还有“用葡萄酒杯品尝美味日本酒”奖项，以及在每年英国伦敦举办的世界级葡萄酒大赛INTERNATIONAL WINE CHALLENGE（简称IWC）的日本酒分区中入选，不仅在国内，其高水平的酿造技术也得到了国际上的高度评价。齐藤酒厂致力于在传统的日本酒厂中获得进一步的发展，他们开发了使用精选原料，通过二次发酵自然产生气泡的日本酒「英勋 SPARKLING SAKE」。这款重点产品从构思到商品化耗时四年半，齐藤酒厂希望让它成为世界各地的人们都能品尝到的日本酒。这是一次珍贵的日本酒体验，不仅可以私下参观齐藤社长的酒厂，还能品尝到据说连齐藤酒厂的员工都没能喝到的“稀有日本酒”。



体验时间 约90分钟

【日程安排】

- 观看酿酒视频并由齐藤社长讲解酒厂 20分钟
- 在齐藤社长的带领下参观酒厂 50分钟
- 参观后品尝包括“稀有日本酒”在内的4至5种日本酒 20分钟



选项 ①

由酒厂社长亲自带领参观酒厂 & 品鉴气泡日本酒

这是一个附加选项方案，除了由酒厂社长亲自带领独自参观酒厂外，还包括品鉴从概念到商品化耗时四年半所打造的重点产品“英勋 SPARKLING SAKE”。

体验时间 约120分钟

【日程安排】

观看酿酒视频并由齐藤社长讲解酒厂 20分钟

在齐藤社长的带领下参观酒厂 50分钟

参观后品尝包括“英勋 SPARKLING SAKE”在内的4至5种日本酒 20分钟





松山酒厂

感受“杜氏”技艺 参观私人酒厂



自1923年创立以来，这家一直在伏见酿酒的酒厂在2023年全面更新了酿造风格。他们开始了一种新的酿酒方式，酒米、水、曲霉和酵母.....所有原料都坚持使用京都本地生产的。在这次体验中，您将与松山酒厂的杜氏一起，亲自品尝蒸过的酒米和米曲、搅拌酒醪、灌装日本酒等，不仅仅是参观，而是能实际接触到酿酒的各个过程，这是一次特别的酒厂参观活动。杜氏是在伏见的大型酒厂负责高级日本酒的资深酿酒技术者——高垣幸男先生。被认定为京都市传统产业“未来名匠”的杜氏将带给您难忘的日本酒体验。

体验时间 约90~120分钟

【日程安排】

杜氏讲解酿酒 30分钟

与杜氏一同在酿造场内参观 40~70分钟

（例：观看洗米、蒸米，观察曲霉，品尝酒曲，搅拌酒醪，灌装体验中的一部分）

参观后品尝日本酒 20分钟

※参观开始时间固定在上午9:30。

※参观内容会根据当天的酿酒进程而变化。



山田农场

参观酒米和京都蔬菜
的生产现场



“山田农场”创立于1830年。一直致力于在伏见特有的土壤和水源条件下种植米和蔬菜。这里种植超过100种的当季京都传统蔬菜、西洋蔬菜和草本植物，也负责栽培京都原产酒米“祝”。山田农场坚持无农药栽培，其作物保留了本身的甘甜美味。这里每年只有冬季的1~2月和夏季的7~8月，才能特别安排参观。通过参观不常见的酒米和京都蔬菜的产地并品尝，让您体验到可持续农业的存在形式。

体验时间 约80分钟

【日程安排】

介绍伏见土地历史、“祝”米和京都蔬菜的讲座 20分钟

参观“祝”米田 20分钟

参观蔬菜田并品尝新鲜采摘的京都蔬菜 40分钟

※体验内容会根据季节而有所不同

※照片为示意



高宫农园

在致力于酿造
全伏见产日本酒的农家
参观酒米和京都蔬菜



伏见向岛曾是被称为“巨棕池”的大池塘中的一个岛屿。后来，巨棕池干涸，成为了京都府内著名的米产地之一。在高宫农园，不仅栽培京都原产酒米“祝”，还利用这些“祝”米与伏见的酒厂、酒商合作，酿造原创酒。通过本项目，您可以学习到高宫农园栽培的酒米等米的知识，并通过采摘京都蔬菜和西洋蔬菜来体验农家追求环境友好型持续可能农业的努力。



体验时间 约100分钟

【日程安排】

(在高宫农园的田地集合)
了解伏见向岛和巨棕池的历史 10分钟
参观叶牡丹，体验收获京都蔬菜/西洋蔬菜 40分钟
(中途从田地驱车至仓库 ※车程10分钟)
关于酒米等的讲座和品鉴原创日本酒 40分钟
※从田地移动到仓库的行程不包含在服务中。距离大约有10分钟车程，请您提前安排专车或出租车。
※仅限于12月~2月接受体验。
※内容可能因季节和天气变化而有所不同。



选项①

参观酒米和京都蔬菜与“Farm to table”体验

在此附加计划中，除了参观农场外，我们还会邀请当地和食厨师到农家仓库中的现场厨房，由他们使用在高宫农园收获的米和蔬菜进行烹饪，让您体验“Farm to table”的美食。您将品尝到由高宫农园收获的酒米酿造的日本酒，以及由厨师精心烹饪、更加突出美味的伏见馈赠。

体验时间约120分钟

【日程安排】

（在高宫农园的田地集合）

了解伏见向岛和巨椋池的历史 10分钟

参观叶牡丹，体验收获京都蔬菜/西洋蔬菜 40分钟

（中途从田地驱车至设为现场厨房的仓库 ※车程10分钟）

关于酒米等的讲座和试吃和食厨师烹饪的食物、品鉴原创日本酒 60分钟

※从田地移动到仓库的行程不包含在服务中。距离大约有10分钟车程，请您提前安排专车或出租车。

※仅限于12月~2月接受体验。

※内容可能因季节和天气变化而有所不同。





鱼三楼

品尝使用京都蔬菜和
伏见酒糟制作的和食午餐



“鱼三楼”是一家拥有超过250年传统和历史的京都料理老店。从“鱼三楼”的井中可以汲取支撑着伏见酒厂的丰富地下水，这些水被用于泡茶、煮饭，以及京都料理中决定性的“高汤”。在酿酒季节（10月~3月），您还可以享用到使用伏见酒糟制作的菜肴。跨越时代，“鱼三楼”持续传递着对伏见名水、当地京都蔬菜等伏见本地食材的执着。请享受在京都打造出的美味与感性。

※在非酿酒季节4月至9月期间，将提供使用京都蔬菜的和食午餐。

选项 ①

高汤讲座 × 酒糟·京都蔬菜会席午餐

这是一个由鱼三楼历代传承下来的第九代、第十代老板以及主厨等厨师们举办的高汤研讨会。在高汤研讨会中，从对高汤的讲解到现场演示高汤的提炼方法，参与者可以一睹为快。学习如何像在家里一样自己提炼高汤，还可以将讲座所用的一部分昆布作为纪念品带回家。通过实际接触和对比品尝高汤，学习有关支撑伏见酿酒的水源和高汤的知识。您还可以在讲座后享用的和食午餐中，更深入地欣赏高汤的风味。

※讲座负责人根据预约日期而有所不同。
※使用伏见酒糟的午餐提供时间为10月~3月。4月~9月期间将提供使用京都蔬菜的和食午餐。

体验时间 约90分钟

【日程安排】

由鱼三楼主办的关于水和高汤的讲座 30分钟

酒糟·京都蔬菜会席午餐 60分钟



※照片为示意



京料理 清和庄

使用京都蔬菜和伏见酒糟制作的和食午餐



“京料理 清和庄”于1956年在京都伏见创立。所有“数寄屋”构造的和室均面向庭院，您可以一边欣赏美丽的日本庭园，一边享受传统的京都料理。清和庄的料理中不可缺少的元素是“水”。伏见曾被称为“伏水”，是一个地下水资源丰富的地区。这里丰富的水源滋养了伏见的酿酒业，对京都料理也是不可或缺的元素。从清和庄内的“清和之井”汲取的井水，能够烹制出香气浓郁的“高汤”。请享受这使用香醇高汤、京都蔬菜以及直送自酒厂的酒糟制作的，独具伏见特色的京都料理。

选项 ①

高汤讲座 × 酒糟 · 京都蔬菜会席午餐

被列为世界非物质文化遗产，受到海外热烈关注的和食，其基础在于“高汤”。高汤文化的发展背后，据说与京都特有的柔和水质有关。通过品尝昆布汤、鰹鱼汤、昆布鰹鱼混合汤以及“吸物”的不同，学习有关支撑伏见酿酒的水和高汤的知识。在讲座之后享用的和食午餐中，您可以进一步享受高汤的美味。



体验时间 约90分钟

【日程安排】

由清和庄老板负责关于水和高汤的讲座 30分钟
酒糟 · 京都蔬菜会席午餐 60分钟

选项 ②

发酵讲座 × 酒糟 · 京都蔬菜会席午餐

近年来，味噌、纳豆等发酵食品作为超级食品在海外受到关注。您将从清和庄老板那里学习关于“发酵”在日本料理中的应用，这也是日本酒酿造中不可或缺的部分。



体验时间 约90分钟

【日程安排】

由清和庄老板负责关于发酵的讲座 30分钟
酒糟 · 京都蔬菜会席午餐 60分钟



ERUTAN

在ERUTAN享用 搭配伏见日本酒的晚餐



由意大利餐厅“ERUTAN”提供的融合西式美食与日本酒的“日本酒搭配晚餐”。自2019年开业以来，“ERUTAN”一直关注产地消和食物浪费问题，提供顾虑到可持续发展的料理。这是一场特别的搭配晚宴，以当地蔬菜为中心制成营养丰富、对身体友好的意大利晚餐，并且搭配了伏见8家酒厂的日本酒。请在聆听员工介绍伏见的酒及其历史和各自的风味特点的同时，享受意大利菜与伏见日本酒的完美结合。

※ERUTAN位于GOOD NATURE HOTEL KYOTO内，欢迎您的入住。

【菜单示例】※内容会根据季节变化。

(9道意大利菜 + 8款伏见日本酒)

开胃菜①使用Berke1切片机切制的生火腿

开胃菜②鹿谷南瓜与北海道海胆的泡芙

冷前菜 薄切时令鱼类生鱼片

热前菜 京都酒米“祝”与松露的意大利烩饭

鱼类料理 甘鲷鳞片烤

意面 若狭湾的海螺和宇治田原西洋菜意面

肉类料理 炭火烤京都牛肉

甜品① (口味清新) 酒糟与猫眼葡萄的雪葩

甜品② 栗子提拉米苏

选项 ①

在ERUTAN享用 搭配伏见日本酒的晚餐 + 品鉴7种伏见日本酒

除了前面提到的8家酒厂8种日本酒搭配晚餐外，此附加方案还包括额外品鉴来自伏见其他7家酒厂的7种日本酒，让您尽享15种伏见日本酒。



GOOD NATURE HOTEL KYOTO

“GOOD NATURE HOTEL KYOTO”位于京都市中心、就在祇园附近。这里是一家追求心灵与身体舒适，同时关注地球环境的生活方式酒店。2020年，该酒店凭借对健康和环境的重视，成为世界首家获得酒店版评价标准WELL认证的酒店。通过致力于实现“无需丢弃的循环型社会”而准备的一次性用品，以及提供高度个性化的客户健康计划（包括瑜伽、坐禅体验），让客人体验到“GOOD NATURE”生活方式。



中庭



高级双床房



SCALAE

享受 伏见日本酒×意大利菜 的特别搭配晚餐



以食材和烹饪方法的“Wow!”体验为特色的意大利餐厅“SCALAE”。工作人员亲自前往产地，与生产者对话，偶尔甚至参与采摘，使用精选食材烹饪。这是一次特别的“日本酒搭配晚餐”体验，厨师和品酒师将为您精心挑选的伏见清酒搭配您所选的菜肴。请您一边聆听关于伏见酒、其历史和独特风味的讲解，一边享受独特的西式x日式的搭配晚餐。

※SCALE位于THE THOUSAND KYOTO酒店内，请欢迎入住THE THOUSAND KYOTO



【菜单示例】

(8道意大利菜 + 8种伏见日本酒)

开胃菜① SCALAE的欢迎菜

开胃菜② 炸肉丸与菠菜汤

热前菜 鳕鱼白子煎 奶酪白汁

意面 芜菁与金枪鱼 意大利直面

鱼类料理 煎制今日鱼类 花椰菜与浓汤酱

肉类料理 小牛肉卷

甜品① 配伏见日本酒的奶酪

甜品② SCALAE勃朗峰蛋糕



※以上为菜单示例，具体内容请在预订时确认。

THE THOUSAND KYOTO

THE THOUSAND KYOTO是一家承继了千年古都——京都与自然共生智慧和款待精神的“可持续舒适酒店”。请享受为人类、社会和未来打造的令人身心愉悦的感动体验。酒店距离京都站仅2分钟步行距离，地理位置优越，不仅如此，酒店内的艺术装饰同样吸引人。这些艺术作品汲取了京都“自然变化与美”的文化，以“绿色与光”作为设计的核心元素，展示了风吹动景象与季节变换带来的舒适感。



酒店外观



馆内艺术品



大楼梯



Harmony Suite



Superior Twin



Superior Double

乐入

向传统工艺师学习
制作酒器和抹茶接待体验



不使用陶轮，仅通过手工捏制成型的“乐烧”，是约四百数十年前在京都诞生的陶瓷品。据说，茶道大师千利休也被其“不完美之美”所吸引。在传承乐烧技艺的工坊中，您将体验制作日本酒饮用器皿“一口闷酒杯(ぐい呑み)”的过程。在乐烧传统工艺师之一，乐入第三代老板亲自招待的茶会上听取关于乐烧的讲解后，在乐入第三代老板的指导下，制作属于您自己的“一口闷酒杯”。

体验时间 约60分钟

【日程安排】

由乐入第三代老板主持的茶会以及关于乐烧的讲解
30分钟

在乐入第三代老板指导下体验制作“一口闷酒杯”
30分钟

※您制作的“一口闷酒杯”将在烧制后通过邮寄送达。

(支持海外EMS邮寄)

选项 ①

向传统工艺师学习 制作酒器&“片口”与抹茶接待体验

这是一个体验制作一口闷酒杯和用于倒酒的“片口”酒器套装的选项。在制作一口闷酒杯的同时，您还将手工塑形“片口”，花费两小时制作独一无二的酒器套装。

体验时间 约120分钟

【日程安排】

由乐入第三代老板主持的茶会以及关于乐烧的讲解 30分钟

在乐入第三代老板的指导下体验制作一口闷酒杯&片口 90分钟

※一口闷酒杯&片口作品将在烧制后通过邮寄送达。（支持海外EMS邮寄）



选项 ②

向传统工艺师学习 制作两个酒器&片口与抹茶接待体验

这是一个体验制作两个一口闷酒杯和一个片口的配套套装选项。您将花费更多时间，通过手工塑形制作两个一口闷酒杯和一个片口。

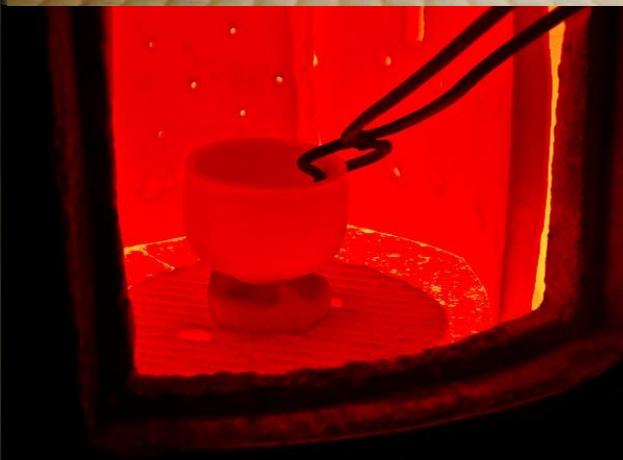
体验时间 约150分钟

【日程安排】

由乐入第三代老板主持的茶会以及关于乐烧的讲解 30分钟

在乐入第三代老板指导下制作体验两个鬼脸瓮&片口 120分钟

※两个一口闷酒杯&片口作品将在烧制后通过邮寄送达。（支持海外EMS邮寄）





清课堂

由现存最古老的锡工坊第七代传人教授的酒器制作体验



“以百年计划思考器皿的生命”

清课堂于江户时代后期1838年创立，是日本现存最古老的锡工坊。锡与其他金属相比较柔软且易受损，但正因如此，每一个划痕和凹陷都将随时间的流逝成为美的一部分，这是第七代传人——山中源兵卫先生的理念。在第七代传人的亲自指导下，制作一件与您相伴百年的专属“酒器”。

体验时间 约150分钟

【日程安排】

清课堂·山中源兵卫的自我介绍&店内展品讲解

“锡和金属工艺的历史” 25分钟

参观工坊及部分实操 15分钟

一口闷酒杯制作体验（裁切锡板并敲打成型的锻造工艺） 80分钟

使用成品进行试饮，与山中源兵卫交流意见和问答 30分钟

※制作的酒器当天可以带回家