



## 透過伏見清酒和名水 體驗京都飲食文化和傳統之旅



珍惜食材「不浪費」的  
京都飲食文化與  
伏見釀酒廠之旅

「京都伏見」是日本的三大酒鄉之一，這座城鎮與它的釀酒文化都擁有悠久的歷史。而「伏見清酒」與京都的大自然、生活和文化有著深厚的淵源，例如：「由伏見豐富的自然環境所孕育的水和米」、「體現重視食物『不浪費文化』的酒糟」，以及「酒器等工藝品」等等，隨著伏見小鎮的發展，「伏見清酒」也傳承至今。本手冊除了學習體驗傳統的日本酒釀造工藝以外，還提供能跟典型的京都體驗一起享受的內容，像是訪問農家和傳統工藝體驗等等，即使是對日本酒了解不深的人也能樂在其中。歡迎透過日本酒與非和食料理的餐酒搭配，以及用伏見名水孕育出的京野菜和酒糟製作的料理等等，來親身感受「伏見清酒」的魅力。



## 伏見小鎮與釀酒

伏見歷史悠久，連《日本書紀》中都有記載。平安時代，這裡風景秀麗，設置了皇室和貴族們的別墅；安土桃山時代，豐臣秀吉建造了伏見城，形成一個大型城下町；江戶時代，此處作為連接京都和大阪的淀川水運門戶而繁榮；到了江戶時代末期，則和坂本龍馬等勤王志士們一起成了近代黎明的舞台。伏見清酒受益於得天獨厚的豐富自然條件與京都文化的磨練，相傳它起源於稻作傳到日本的彌生時代。在這之後，代代相傳的釀酒傳統在安土桃山時代開花結果，後來隨著逐漸發展為水陸交通要衝，伏見開始以「天下酒鄉」名震全國。時至今日，其半徑1.5公里內仍有20多間釀酒廠，並以日本產量第二大的清酒產地之姿持續發展著。

明君	玉乃光	神聖	美山	月の桂	土滴 KONTSU
城陽	慶長	松竹梅	招徳	桃の浦	英勲
豐親	金鷄正宗	蒼空	富翁	黄桜	京姫
	世界鷹	伏見銘酒	月桂冠	都鶴	




透過伏見的清酒和名水  
體驗京都飲食文化和傳統的  
兩天一夜行程範例

#### 10:00AM 參觀學習酒米知識和京野菜採收體驗

京都產酒米「祝」曾在伏見栽種過，儘管一度中斷，但在伏見酒造組合的推動下得以恢復。在參觀學習酒米「祝」的同時，遊客還能體驗採收在京都傳承下來的傳統蔬菜「京野菜」。試吃時，請感受蔬菜原本的鮮味和甜味，這是在伏見的豐富水源和無農藥、無化學肥料培育的。



親身感受由名水伏水  
孕育的京野菜和酒米



## 品嚐用伏見的酒糟和伏水 培育出來的京野菜


### 12:00PM 使用京野菜 和伏見酒糟製作的日式午餐

您可以在充滿日式風情的高級日本料理餐廳中享用到，使用伏見名水製作、把食材美味發揮得淋漓盡致的京料理。

歡迎盡情品味地產地消午餐，這頓午餐是用伏見酒糟、京野菜和伏見大地孕育的食材製作的。

### 01:30PM 參觀伏見的釀酒廠

這是一場特別的體驗，您可以私下訪問通常不對外開放的伏見釀酒廠。透過參觀，您將學到伏見從前的釀酒知識。在參觀後的試喝中，還能一邊聽人介紹清酒特徵，一邊品飲日本酒。



了解伏見的  
傳統釀酒工藝

遊覽孕育了歷史和文化的  
名水之地



### 03:00PM 漫步伏見小鎮

伏見仍有傳統的釀酒廠，在這裡，保留著木造和白色灰泥的傳統外觀建築聚集在小鎮上的一角。伏見過去曾作為連接京都和大阪的水上交通要衝而繁榮，您可以在保留了伏見昔日痕跡的水路上，乘坐觀光屋形船，眺望沿岸的釀酒廠，度過悠閒時光。


### 07:00PM 義大利料理×伏見日本酒 餐酒搭配晚餐

晚上我們準備了搭配伏見日本酒的晚餐。這是一頓非常珍貴的晚餐，我們用伏見釀酒廠的清酒，去搭配用京野菜製作的義大利料理。在享用形形色色、具有各種特色的日本酒時，不妨找找看您喜歡且能搭配自己國家料理的日本酒吧。




盡情品味不同的日本酒滋味  
以及它與料理的餐酒搭配






體驗演繹日本酒的  
京都傳統工藝



隔日10:00AM  
在工匠指導下體驗製作酒器

第二天早上將參觀繼承京都傳統的傳統工藝作坊。在工匠們講述和演示傳統工藝後，您將在工匠們的指導下挑戰製作酒器。歡迎將您喜歡的日本酒倒入做好的酒器中，伴隨旅遊的回憶享用。



行程範例的所有圖片僅供參考。  
我們將從下一頁開始介紹行程內容。



## 增田德兵衛商店

閉門參觀  
擁有300多年歷史的  
老字號釀酒廠



伏見釀酒廠「增田德兵衛商店」創立於1675年，至今已有300多年的歷史。增田德兵衛商店在繼承傳統的同時，不斷革新釀酒方式，例如販售日本第一款「氣泡濁酒」等等。這是一場能特別參觀釀酒時期內的釀酒廠的體驗，在釀酒廠當家增田德兵衛的導覽下，參觀者將能看到一般沒什麼機會看到、釀酒時期內（11月～3月）的釀酒廠情形。參觀完畢後，參觀者可以在釀酒廠內的會客室一邊享受試喝日本酒的樂趣，一邊聽釀酒廠講解日本酒的風味和其深奧之處。

※視行程安排，導覽員可能換成增田德兵衛以外的人。  
※請勿在參觀釀酒廠的前一天或當天食用納豆。  
※請勿使用香味強烈的香水或頭髮造型產品等等。



體驗時間 約90分鐘

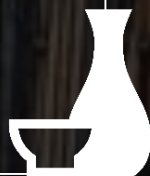
### 【行程內容】

- 釀酒廠當家增田德兵衛致詞、觀看釀酒影片 20分鐘
- 由釀酒廠當家增田德兵衛導覽，不對外公開的釀酒廠內部參觀行程 40分鐘
- 參觀後的日本酒試飲 30分鐘



## 齊藤酒造

由釀酒廠社長導覽釀酒廠 & 品飲「稀有日本酒」



創立於1895年。除了連續14年獲得「全國新酒鑑評會」金獎，在「最適合用葡萄酒杯品飲的日本酒大獎」上得獎以外，還入圍了International Wine Challenge的日本酒類別，這是每年在英國倫敦舉辦的世界級葡萄酒競賽，俗稱IWC。齊藤酒造不僅在日本國內享有盛譽，還獲得極高的評價，印證其高超的釀酒技術。在傳統的日本酒釀造工藝中，該釀酒廠把目標放在更進一步的進化。使用精選原料透過二次發酵開發出產生自然氣泡的日本酒「英動 Sparkling Sake」。這是一款從構思到商品化要用上四年半時光、全力以赴製作的商品，齊藤酒造正在挑戰釀出全世界的人都能喝的日本酒。這場千載難逢的日本酒體驗，在釀酒廠社長齊藤導覽釀酒廠私人參觀行程的同時，還能喝到據說連員工也喝不到的齊藤酒造的「稀有日本酒」。



體驗時間 約90分鐘

### 【行程內容】

- 觀賞釀酒影片、由齊藤社長介紹釀酒廠 20分鐘
- 由齊藤社長導覽的釀酒廠參觀行程 50分鐘
- 參觀後試喝包含「稀有日本酒」在內的4~5種日本酒 20分鐘



## 選項 ①

### 由釀酒廠社長導覽釀酒廠& 品飲氣泡日本酒

除了由釀酒廠社長親自導覽的釀酒廠私人參觀行程以外，這項可選方案還附贈品飲「英勳 Sparkling Sake」，這是一款從構思到商品化要用上四年半時光、全力以赴製作的商品。

體驗時間 約120分鐘

#### 【行程內容】

- 觀賞釀酒影片、由齊藤社長介紹釀酒廠 20分鐘
- 由齊藤社長導覽的釀酒廠參觀行程 50分鐘
- 參觀後試喝包含「英勳Sparkling Sake」在內的4~5種日本酒 20分鐘





## 松山酒造

### 接觸「杜氏」技藝的 釀酒廠私人參觀行程



自1923年創立以來，這間一直在伏見釀酒的釀酒廠，於2023年徹底改變了它的生產方式。京都產的酒米、水、麴菌及酵母.....它開始一種新的釀酒方式，追求一種堅持所有原料均出自京都的釀酒方式。這是一趟特別的釀酒廠參觀行程，在本次體驗中，參觀者將會跟正在釀酒的松山酒造杜氏（釀製日本酒團隊中的最高負責人）一起，品嚐蒸過的酒米和米麴的味道，用木棒攪拌酒醪，進行日本酒裝瓶等等。不僅能觀摩，還能實際接觸釀酒流程。杜氏是資深釀酒師高垣幸男，他過去一直在伏見的大型釀酒廠中負責生產高級酒款。由這位曾獲得京都市傳統產業「未來名匠」認證的杜氏導覽，這將會是一場令人難忘的日本酒體驗。

體驗時間 約90~120分鐘

#### 【行程內容】

- 由杜氏介紹釀酒 30分鐘
  - 跟杜氏一起參觀釀造廠 40~70分鐘  
(如：觀摩洗米和蒸米、參觀學習麴菌知識、品嚐麴的味道、用木棒攪拌酒醪、裝瓶體驗擇一)
  - 參觀後的日本酒試飲 20分鐘
- ※參觀行程固定從上午9:30開始。  
※參觀內容將隨當日釀酒流程而變更。



山田農場

參觀酒米和京野菜  
的生產現場



「山田農場」創立於1830年，堅持用伏見的土地和水來種植水稻和蔬菜。除了種植100多種當季京都傳統蔬菜、西洋蔬菜和香草類植物以外，農場還種植了京都原產酒米「祝」。山田農場的作物堅持無農藥栽培，擁有突顯出原本鮮味和甜味的講究味道。一年中只有在冬季的1~2月和夏季的7~8月期間可以特別參觀。透過試吃和參觀平常看不到的酒米和京野菜產地，參觀者將能接觸到永續農業的現狀。

體驗時間 約80分鐘

【行程內容】

- 了解伏見當地歷史與祝米、京野菜的課程 20分鐘
- 參觀學習祝米知識 20分鐘
- 參觀學習蔬菜知識，試吃現採京野菜 40分鐘

※體驗內容將隨季節變更。



## 高宮農園

在以釀造全伏見產日本酒  
為目標的農家  
參觀酒米、京野菜



伏見向島曾是漂浮在名為巨椋池的大池塘中的一座小島。後來，巨椋池被圍墾，現在以京都府內數一數二的稻米產地而為人所知。高宮農園還種植了京都的原產酒米「祝」，並用這種祝米跟伏見的釀酒廠和酒鋪合作，釀造獨家酒款。在本體驗內容中，遊客將了解高宮農場種植的酒米和其他米種的知識，還能透過採收農園裡種植的京野菜和西洋蔬菜，體驗農家考量到環境為永續農業所做的努力。



體驗時間 約100分鐘

### 【行程內容】

- ( 在高宮農園的田裡集合 )
  - 伏見向島的歷史和巨椋池的歷史 10分鐘
  - 參觀學習葉牡丹的知識與京野菜 / 西洋蔬菜採收體驗 40分鐘
  - ( 途中搭車從田地移動到倉庫 ※車程約10分鐘 )
  - 進行酒米等課程、試喝獨家日本酒 40分鐘
- ※從田地移動到倉庫並不包含在服務內。由於有車程10分鐘左右的距離，因此請事先安排專車或計程車。  
※僅12月~2月期間接受遊客體驗。  
※內容可能因時期、天候而變更。



## 選項 ①

### 參觀學習酒米、京野菜的知识 與Farm To Table體驗

可選方案除了參觀田地以外，還能體驗到Farm To Table（農場到餐桌），這項體驗會將當地的日本料理主廚邀請到農家倉庫，並請主廚在開放式廚房烹調在高宮農園裡採收的米和蔬菜。配上用在高宮農園採收的酒米釀的日本酒，一起來品嚐經廚師之手變得更加美味的伏見自然恩賜吧。

體驗時間 約120分鐘

#### 【行程內容】

（在高宮農園的田裡集合）

· 伏見向島的歷史和巨椋池的歷史 10分鐘

· 參觀學習葉牡丹的知識與京野菜 / 西洋蔬菜採收體驗 40分鐘

（途中搭車從田地移動到作為開放式廚房會場的倉庫  
※車程約10分鐘）

· 進行酒米等課程&試吃日本料理主廚製作的料理、  
試喝獨家日本酒 60分鐘

※從田地移動到倉庫並不包含在服務內。由於有車程10分鐘左右的距離，因此請事先安排專車或計程車。

※僅12月~2月期間接受遊客體驗。

※內容可能因時期、天候而變更。





## 魚三樓

使用京野菜和伏見酒糟  
製作的日式午餐



「魚三樓」是一間老字號的京料理餐廳，  
擁有250多年的傳統和歷史。  
從「魚三樓」的井可以汲出豐富的地下水，  
這些地下水支撐著伏見的釀酒工藝，被人們用來  
泡茶、煮飯，甚至製作成京料理的關鍵「高湯」。  
遊客在釀酒時期（10月~3月）還能品嚐到  
使用伏見酒糟製作的料理。  
即便跨越時代，「魚三樓」仍持續傳承著  
重視伏見在地材料的料理，  
像是伏見名水和當地的京野菜等等。  
敬請享用在京都磨練出來的美味和感性。

※非釀酒時期的4月~9月期間，將提供使用京野菜  
製作的日式午餐。

## 選項 ①

### 高湯課程 × 酒糟、京野菜會席午餐

這是由第九代傳人、第十代傳人和主廚等世世代代繼承了魚三樓味道的廚師們開設的高湯講座。高湯講座會先從說明高湯開始，參加者將在眼前觀看廚師演示如何熬高湯，還能將課程中使用的部分昆布當作紀念品帶回家，這樣就能按照學到的方法在家自己熬高湯。在實際接觸、試喝比較高湯的過程中，參加者將了解長期以來支撐伏見釀酒工藝的水和高湯的知識。課程結束後將享用日式午餐，一起更深入地享受高湯的滋味吧。

※課程負責人因預約日而異。

※使用伏見酒糟製作的午餐僅在10月~3月間提供。4月~9月期間將提供使用京野菜製作的日式午餐。

體驗時間 約90分鐘

#### 【行程內容】

- 由魚三樓教授的水與高湯課程 30分鐘
- 酒糟、京野菜會席午餐 60分鐘





## 京料理 清和莊

使用京野菜和伏見酒糟  
製作的日式午餐



「京料理 清和莊」，1956年於京都伏見創立。  
所有數寄屋造和室均朝向庭院，遊客可以在這裡  
一邊欣賞美麗的日本庭園，一邊享用傳統的京料理。

清和莊的料理中不可或缺的就是「水」。

伏見是地下水相當豐沛的地區，

在過去甚至被人們稱作「伏水」。

這豐沛的水不但孕育了伏見的釀酒工藝，

它也是京料理所必需的。

從清和莊用地內的「清和之井」汲上來的井水，

能做出香氣十足的「高湯」。

歡迎品嚐用這種香醇的高湯、京野菜，

以及從釀酒廠直接送來的酒糟

製成的京料理，此料理為伏見獨有。



## 選項 ①

### 高湯課程 × 酒糟、京野菜會席午餐

和食被登錄為世界文化遺產，並受到海外的熱烈關注，其基礎就是「高湯」。據說高湯文化發展的背後與京都特有的醇厚水質有關。在試喝比較昆布高湯、柴魚高湯、昆布柴魚高湯和日式清湯的味道後，參加者將了解長期以來支撐伏見釀酒工藝的水和高湯的知識。課程結束後將享用日式午餐，一起來享受高湯的滋味吧。

體驗時間 約90分鐘

#### 【行程內容】

- 由清和莊主人教授的水與高湯課程 30分鐘
- 酒糟、京野菜會席午餐 60分鐘



## 選項 ②

### 發酵課程 × 酒糟、京野菜會席午餐

近年來，味噌和納豆等發酵食品以超級食物之姿，在海外受到矚目。參加者將跟著清和莊主人學習，了解在釀造日本酒中不可或缺的「發酵」是如何運用在日本料理中的。

體驗時間 約90分鐘

#### 【行程內容】

- 由清和莊主人教授的發酵課程 30分鐘
- 酒糟、京野菜會席午餐 60分鐘





## ERUTAN

### 在ERUTAN享用 搭配伏見日本酒的晚餐



由義大利餐廳「ERUTAN」推出的西洋料理×日本清酒組合「搭配日本酒的晚餐」。自2019年開幕以來，「ERUTAN」一直從永續觀點供應料理，例如：當地生產當地消費、食物浪費問題等等。這是一頓特別的餐酒搭配晚餐，結合以當地蔬菜為主、營養滿分無負擔的義式晚間套餐，和來自八間伏見釀酒廠的清酒。歡迎聽工作人員說明伏見的清酒、歷史與每種酒的味道，同時享用義大利料理搭配伏見日本酒的餐酒搭配晚餐。

※ERUTAN是GOOD NATURE HOTEL KYOTO內的一間餐廳。住宿時敬請務必光臨。

【套餐示例】 ※內容將隨季節變更。

(9道 義大利料理 + 8種 伏見日本酒)

開胃小點① 用貝爾克爾火腿切片機切片的生火腿

開胃小點② 鹿谷南瓜和北海道海膽閃電泡芙

冷前菜 時令義式生魚片

熱前菜 京都酒米「祝」松露燉飯

魚料理 馬頭魚立鱗燒

義大利麵 若狹灣海螺和宇治田原西洋菜義大利麵

肉料理 炭烤京都牛

甜點① (清口菜) 酒糟貓眼葡萄雪酪

甜點② 栗子提拉米蘇





## 選項 ①

### 在ERUTAN享用 搭配伏見日本酒的晚餐 + 七種伏見日本酒試飲

這是一項能夠盡情品嚐15種日本酒的可選方案，除了前面餐酒搭配晚餐中八間釀酒廠的八種日本酒以外，還能試喝其他七間伏見釀酒廠的七種日本酒。

## GOOD NATURE HOTEL KYOTO

「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」位於京都中心地帶，鄰近祇園。這是一間體現型飯店，在追求身心舒適的同時，也體現考量地球環境的生活型態。GOOD NATURE HOTEL KYOTO於2020年獲得全世界第一個WELL認證，該認證是從健康和環境的觀點進行評價的飯店版評價基準。透過針對客人提供、極具獨特性的健康計畫（瑜伽、坐禪體驗），以及考量到以「重複使用的循環型社會」為目標的環境舒適性，遊客可以親身感受到「GOOD NATURE」的生活型態。



中庭



精緻雙床房



# SCALAE

## 享用 伏見日本酒×義大利料理的 特別餐酒搭配晚餐



「SCALAE」是一間充滿魅力的義大利餐廳，在這裡您可以享受到食材和烹飪方式帶來的「Wow!」。餐廳工作人員親赴食材產地，與生產者對話，有時也會進行採收，使用精挑細選的食材。這是一場「搭配日本酒的晚餐」體驗，講究的料理配上主廚和侍酒師精選的伏見日本酒，非常特別。歡迎聆聽關於伏見的清酒、歷史與每種味道的說明，同時享用西式×日式的獨特餐酒搭配晚餐。

※SCALAE是THE THOUSAND KYOTO內的一間餐廳。住宿時敬請選擇入住THE THOUSAND KYOTO。



### 【套餐示例】

( 8道 義大利料理 + 8種 伏見日本酒 )

- |       |                 |
|-------|-----------------|
| 開胃小點① | SCALAE受歡迎的一道開胃菜 |
| 開胃小點② | 菠菜肉丸濃湯          |
| 熱前菜   | 嫩煎鱈魚精巢 佐起司白醬    |
| 義大利麵  | 蕪菁鮭魚長型細圓麵       |
| 魚料理   | 本日煎魚 花椰菜與法式濃湯醬  |
| 肉料理   | 小牛肉捲            |
| 甜點①   | 搭配伏見日本酒的起司      |
| 甜點②   | SCALAE蒙布朗       |



※以上為菜單示例。欲了解更多內容，請於申請時確認。

## THE THOUSAND KYOTO

THE THOUSAND KYOTO是一間「永續性舒適飯店」，傳承了千年古都京都與自然共存的智慧和盛情款待的精神。歡迎來感受對人、對社會、對未來都舒服愉快的感動體驗。除了距離京都車站步行僅兩分鐘的優越地理位置以外，妝點飯店的眾多館內藝術品也非常吸引人。這些藝術品效仿京都所擁有、融入「自然變遷和美」的文化，以設計概念材料「綠和光」為基礎，裝飾主題包含隨風搖曳的景致和隨季節變換的舒適性。



飯店外觀



館內藝術



大階梯



和諧套房



精緻雙床房



精緻雙人房

## 樂入

向傳統工藝士學習  
製作酒器體驗與抹茶接待



「樂燒」不使用陶輪，而是手捏成形的。  
這種陶器起源於四百多年前的京都。  
相傳茶道大師千利休也為它「不完全的美」而著迷。  
這是在繼承樂燒技術的作坊裡製作用來飲用日本酒的「小酒杯」的體驗。  
在樂燒傳統工藝士之一的第三代樂入傳人親自招待的茶會上聽完樂燒的故事後，  
在第三代樂入傳人的指導下，  
一起來製作您專屬的「小酒杯」吧。

體驗時間 約60分鐘

### 【行程內容】

- 由第三代樂入傳人舉辦的茶會和樂燒的故事 30分鐘
- 由第三代樂入傳人指導的小酒杯製作體驗 30分鐘

※小酒杯作品將在燒製後郵寄。  
(支援海外EMS寄送)

## 選項 ①

### 向傳統工藝士學習 製作酒器&片口杯體驗 與抹茶接待

這是能製作酒器組合的體驗選項，包含小酒杯和用來斟酒的片口杯。小酒杯和片口杯都是手捏成形。用兩小時來製作世上獨一無二的酒器組合。

體驗時間 約120分鐘

#### 【行程內容】

- 由第三代樂入傳人舉辦的茶會和樂燒的故事 30分鐘
  - 由第三代樂入傳人指導的小酒杯&片口杯製作體驗 90分鐘
- ※小酒杯&片口杯作品將在燒製後郵寄。(支援海外EMS寄送)



## 選項 ②

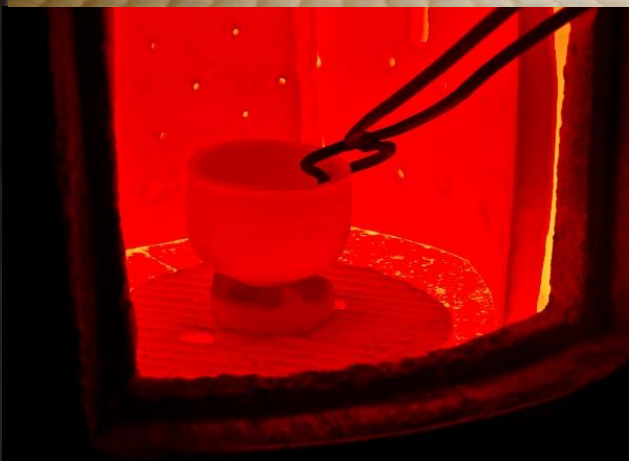
### 向傳統工藝士學習 製作兩個酒器&片口杯 體驗與抹茶接待

這是能製作對杯組合的體驗選項，包含片口杯和兩個小酒杯。花時間慢慢做，用手捏出片口杯和兩個小酒杯。

體驗時間 約150分鐘

#### 【行程內容】

- 由第三代樂入傳人舉辦的茶會和樂燒的故事 30分鐘
  - 由第三代樂入傳人指導的兩個小酒杯&片口杯製作體驗 120分鐘
- ※小酒杯&片口杯作品將在燒製後郵寄。(支援海外EMS寄送)





## 清課堂

現存最古老錫作坊  
第七代傳人教授的  
酒器製作體驗



「以百年之計來思考容器的壽命」  
清課堂創立於1838年江戶時代後期，  
是日本現存最古老的錫作坊。  
錫是一種比其他金屬更軟  
更容易刮傷的材料。  
因此，第七代傳人山中源兵衛認為，  
每一道刮痕和凹痕都會隨著時間  
纏繞成一種美。  
在第七代傳人的親自指導下，  
一起來製作能陪伴您100年、  
專屬於您的「酒器」吧。

體驗時間 約150分鐘

### 【行程內容】

- 清課堂 · 山中源兵衛的自我介紹&店內陳列品解說「錫和金屬工藝的歷史」25分鐘
- 參觀作坊及部分演示 15分鐘
- 小酒杯製作體驗（切割錫板敲打成型的鍛造流程）80分鐘
- 用成品進行試喝，和山中源兵衛交換意見、回答提問 30分鐘

※當天製作的酒器可以帶回家