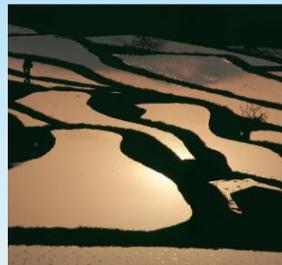


来自日本最大的湖泊——琵琶湖的恩惠
追寻日本清酒、发酵文化之旅



近年来，发酵食品备受瞩目。以葡萄酒和奶酪为代表，发酵的历史在世界范围内可以追溯到几千年前。其中，据说日本因具备湿度高、发酵微生物易于繁殖的环境，发展出了丰富的发酵文化。滋贺县是日本屈指可数的发酵文化盛行的地区之一。这里既是将湖鱼和大米一起发酵制作的耐储存食品“鲇（鲫鱼）寿司”的发祥地，又是美酒之乡。下面为大家介绍在感受琵琶湖壮丽的自然风光的同时，追寻具有地区特色发酵文化的美食之旅的内容。



※刊载的内容仅限在琵琶湖酒店住宿或享用午餐、晚餐的旅客参加

示范体验行程



乘坐包租游艇清晨巡游琵琶湖，
在琵琶湖上享用早餐

在高岛地区下船，私密地参观琵
琶湖畔的酿酒厂

寻访酿酒水源和种植酿酒原料的
梯田

拜访扎根本地的匠人，与当地
人近距离接触

本地食材和发酵食品与日本酒
的特别搭配晚餐

全客房均可欣赏湖景的度假酒店 琵琶湖酒店

度假酒店坐落于琵琶湖畔，所有客房均可欣赏湖景。您可以在房间内悠闲地欣赏眼前的比睿山和琵琶湖的自然美景。酒店的另一特色魅力是，拥有可欣赏琵琶湖景的温泉。餐厅和酒吧提供精选滋贺当地食材制成的美味佳肴。酒店地理位置优越，从京都站乘电车至最近的大津站仅需10分钟。



ACCESS TO BIWAKO

大津是从京都、大阪方向前往琵琶湖的门户。从京都站乘电车至大津站仅需10分钟，驾车也只需约30分钟，交通十分便利。短短几十分钟，您便能邂逅风景如画的美景。

【从京都市中心出发】

驾车：约30分钟

电车：JR京都站⇒JR大津站 约10分钟

三条京阪站⇒琵琶湖滨大津站 约20分钟

【从大阪市中心出发】

驾车：约60分钟

电车：JR大阪站⇒JR大津站 约40分钟





参观能感受到泉水文化的 创业160年的老字号酿酒厂和 威士忌蒸馏所 ～川岛酒造～

位于琵琶湖西岸的针江地区。该地区拥有丰富的优质泉水，人们将泉水引流到家里，形成了用来洗涤和饮水等生活用水的场地，即称为“KABATA”的独特文化。川岛酒造是于160年前在该地区创业的老字号酿酒厂，坚持酿造具有本地特色的酒。酿酒用水使用的是针江的泉水。自2021年起，该酒厂不仅酿造清酒，还开始生产威士忌。酒厂主人川岛先生将带领大家参观酿酒厂和蒸馏所。参观之后，您还能搭配着本地小吃，试饮清酒和威士忌。

高岛地区

60～75 分钟

1～10 人

■ 在创业160年的老字号酿酒厂主人川岛先生带领下，私密地参观酒厂

■ 不仅能试饮清酒，还能试饮备受瞩目的日本产威士忌

■ 推荐将在“针江生水之乡委员会”带领下游览“KABATA”（所需时间约1小时）的活动纳入行程





参观在国内外的清酒比赛中 获得过奖项、创业270年的 不对外开放的老字号酿酒厂 ～福井弥平商店～

福井弥平商店不仅在国内得过奖，还在世界权威性的日本清酒品评会International Wine Challenge和Kura Master获得过奖项。酒厂秉持“酿造令人身临其境的酒”的信念，珍视高岛地区的大自然孕育的富饶风土、从山旁收获的优质大米，以及软水等当地特有的大自然恩惠，并将其运用在酿酒过程中。酒厂不仅致力于保护传统的酒的风味，还通过添加各种各样的原料、挑战新的酿造手法等，在酿酒工艺上持续进行创新。您可以在福井厂长的带领下，参观平时不对外开放的酿酒厂，试饮种类丰富的清酒和果酒，获得宝贵的体验。

高岛地区

60 分钟

1~5 人

- 可试饮在国内外的日本清酒比赛中获奖的清酒
- 在厂长的带领下，私密地参观创业 270 年的不对外开放的老字号酿酒厂
- 积极致力于保护种植清酒原料大米的梯田的活动等，同时推荐将参观畑（HATA）的梯田（下一页）的活动纳入行程





寻访日本的原生风景 参观梯田和试吃饭团体验

梯田是指在山的斜面等坡地上呈阶梯状修建的田地。残留着日本原生风貌的山景深受人们的喜爱。但是，随着人口减少及村落的老齡化，日本的这样的景观正在逐渐消失。畑（HATA）村落的梯田入选了日本梯田百选，本体验活动是在当地居民的带领下，游览此处的梯田。您可以了解到如何在梯田上种植大米和酒米，以及梯田对于地区的环境保护会产生何种影响。参观后，您还能一边欣赏山景，一边试吃饭团。愿您在山景环绕下，度过一段悠闲美好的时光。5月初旬和9月初旬的限定时期内，您还能参与插秧和割稻谷，获得宝贵的体验。

高岛地区

75~90 分钟

1~6 人

- 在当地居民的带领下，私密地游览入选日本梯田百选梯田的宝贵体验活动
- 还可参加限期举办的插秧和割稻谷体验活动
- 由于这里也种植作为“福井弥平商店”的酒的原料米，强烈推荐将参观该酿酒厂（上一页）的活动纳入行程





传统发酵食品 HESHIKO的预处理和试吃体验

从前，人们背着从日本海捕捞的海产品，翻山越岭将其运往京都。值得一提的是，由于运送了大量的鲭鱼，该路线又被叫做“鲭街道”。位于滋贺深山地区的朽木（KUTSUKI）就处在这条鲭街道上，该地区传承了使用鲭鱼制作传统乡土菜肴的制法。当地的家庭会制作适合深山地区的耐存储食品“HESHIKO”，这种食品是将鲭鱼先用盐腌制，再用米糠腌制1年以上使其熟成的发酵食品。您可以在11~12月的鲭鱼HESHIKO的预处理时期，与当地居民一起进行HESHIKO的预处理，体验传统食品的制作方法。体验后，还能试吃HESHIKO和鲭寿司，与当地居民开心地交流。

高岛地区

120 分钟

1~5 人

■ 与当地居民一同制作当地传统发酵食品“HESHIKO”的宝贵体验活动

■ 可试吃鲭街道的特产鲭寿司和HESHIKO





参观在东海道宿场町存续了 300年的不对外开放的 老字号酿酒厂 ～平井商店～

大津曾作为琵琶湖水运的中心，以及连接东京至京都的“东海道”最大的宿场町而繁荣昌盛。旅客熙来攘往的街道，如今变成了拱廊商业街。拱廊之中，伫立着残留旧时风貌的酿酒厂平井商店。掌管这家创业于1658年、存续了超过300年的酿酒厂的，是在全国也属罕见的女性酿酒师平井弘子女士。她与作为17代当家的父亲及丈夫一同酿酒，正是这样的家族经营的小酒厂，才能以细腻的传统工艺酿造出备受好评的清酒。本体验可参观不对外开放的酿酒厂内部，在试饮清酒的同时，还能品尝到酒厂旁的有着100多年历史的老字号店铺的下酒菜。

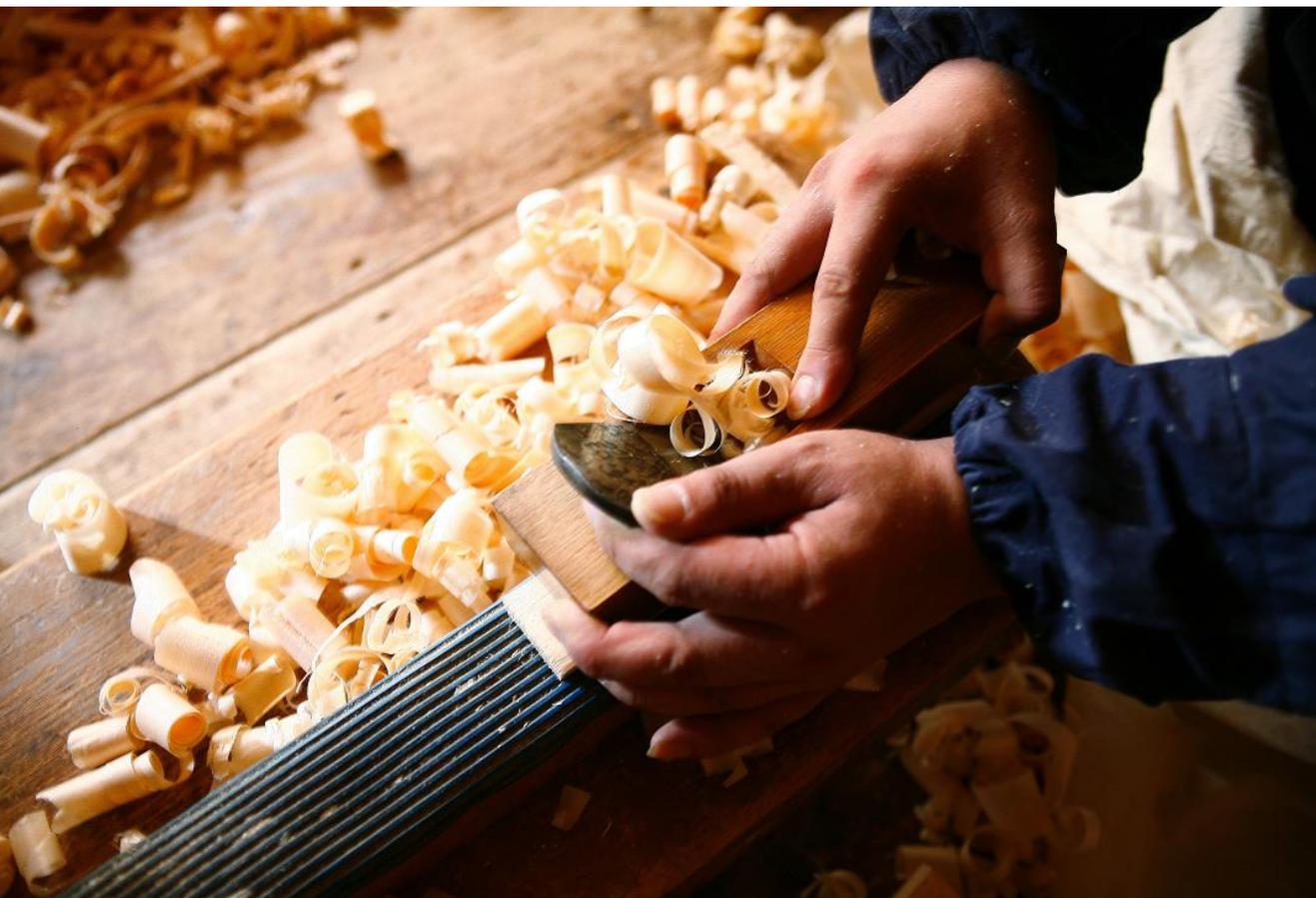
大津地区

45 分钟

1~10 人

- 私密地参观存续了超过300年、不对外开放的老字号酿酒厂
- 搭配着拱廊内的老字号店铺的下酒菜，试饮清酒
- 位于琵琶湖酒店步行圈内





参观备受国内外瞩目的 木桶工匠中川周士先生的工房 ～中川木工艺～

木桶konoha获得了世界级香槟制造商的香槟冷却器认证。您可以访问诞生该作品的位于琵琶湖畔的中川木工艺三代当家中川周士先生的工房。据说，木桶的制作技法是在约700年前传入日本的。该工房使用古老的传统木桶制作技法的同时，也挑战制作充满设计元素的创新作品，因而备受国内外瞩目。参观木桶的制作过程后，还能与继承传统的同时，不断创新木桶制作工艺的中川周士先生进行面对面交流。该工房还提供制作筷子的自选体验项目。

大津地区

75～135 分钟

1～10 人

- 私密地访问备受国内外瞩目的木工艺品工房
- 与中川木工艺第三代当家中川周士先生直接对话的宝贵机会
- 有意者可在工房体验制作筷子





面向访日游客的正式参拜与 御神酒祈福 ～近江神宫～

作为供奉天智天皇的神社，同时也是被古都保存法指定为古都的大津市的代表，近江神宫承载着自大津宫迁都以来1350年的悠久历史。

在近江神宫，我们将为来访的外国游客详细讲解神社的参拜礼仪和正式参拜（祈祷）的流程，您还可以在参拜时品尝御神酒，感受日本酒文化的独特魅力。参拜结束后，您还将获赠御神酒（小瓶），将这份灵验的祝福带回家。

大津地区

40～60 分钟

2～20 人

■ 即使是首次参拜神社也无需担心！我们将为您详细介绍正式的参拜礼仪和正式参拜（祈祷）的流程

■ 您还可以品尝滋贺县酿造的当地御神酒



图片仅供参考

在日本第一的湖上 度过优雅的早晨时光 清晨巡航

琵琶湖是日本最大的湖泊。除了县内，该湖还担任着京都、大阪等邻近地区水源的角色，因此也被亲切地称为母亲湖，作为本地区的象征而备受民众喜爱。

本体验活动将租下带卧室和客厅的Mustang号游艇，您可以在游览琵琶湖的同时，优雅地享用早餐。您可以在四面环山的湖面上自由穿行，度过一段无人打扰的平静时光。

前往高岛的途中，您还可以欣赏到位于湖中的白鬘神社的鸟居。

相比陆地，从湖上欣赏到的景色似乎更加美丽了。到了春天，滋贺最著名的赏樱花景点梅津大崎将变得人潮拥堵，因此，避开人群从湖上赏樱花的游览路线也备受欢迎。

大津地区

2~6 小时

1~8 人

■ 可租下琵琶湖地区罕见的高级游艇，在湖上度过一段优雅时光





享用滋贺的清酒和日本会席料理 特别搭配套餐

琵琶湖酒店位于可将壮丽的琵琶湖尽收眼底的绝佳位置，内设日本料理“OHMI”。

餐厅供应特别晚餐套餐，由滋贺县内的酿酒厂出品的精品清酒，以及大量使用县产食材制作的日本料理搭配而成。

您可以一边听取关于菜肴与清酒的相配度说明，一边享用由侍酒师精选的清酒和各类应季美食。除了使用产地食材制作的菜肴以外，也强烈推荐品尝滋贺县的传统“发酵食品”。

发酵食品因其营养价值高、耐储存及滋味独特而备受国内外瞩目。

您可以在眺望壮丽的琵琶湖的同时，尽情地享用滋贺美食，度过一段美好惬意的时光。

大津地区

1.5~2 小时

2人~

■ 供应与各种本地酒搭配相得益彰的菜肴，发酵食品与酒更是绝配！

■ 使用本地食材制作的菜肴和滋贺本地酿酒厂的特色清酒70ml×6品牌



东海道的驿站小镇！ 在美富久酒造参观酒窖 并体验双瓶捆绑工艺

自江户时代起，作为交通要冲而繁荣的东海道驿站小镇上，坐落着一家拥有超过百年历史的酒窖——美富久酒造。

历史悠久、充满韵味的美富久酒造，实际上是东近江市藤居本家酒窖的分支，创立于1917年。

由于这里在江户时代曾是繁华的驿站小镇，如今依然能感受到富有情调的美丽街景。

滋贺县盛产优质的近江米和丰富的水资源，拥有适宜酿酒的气候与自然环境，可谓是酿酒的理想之地。在这片得天独厚的土地上酿造的美富久美酒，值得您细细品味。

品尝美酒之后，还可以体验传统的“双瓶捆绑”工艺。在日本，用绳子将两瓶日本酒捆绑在一起的“双瓶捆绑”被认为是一种吉利的赠礼方式。这一传统源于其形状与庆祝场合使用的酒桶轮廓相似。

甲贺地区

1~2.5 小时

1人~20 人



■ 聆听日本酒“双瓶捆绑”工艺的讲座并亲身体验！

■ 在“Manabuzo（学在酒窖）”活动中，我们将提供酒窖午餐与日本酒相关的专题讲座



酒窖夜游 & 酒窖晚餐 ～酿酒厂 藤居本家～

创立于1831年的老字号酒造——藤居本家，其特制的御神酒被奉献给全国各大神宫、神社用于宫中的仪式“新尝祭”，并且每年都会进献给天皇陛下，是日本唯一一家获此殊荣的酿酒厂。

本次特别行程包含难得一见的傍晚酒窖参观，随后您将在酒窖内的餐厅享用精致的晚餐。

经过改造的酒窖餐厅处处保留着昔日酒窖的风貌，让您在充满韵味的氛围中享受美食，感受酒窖的独特魅力。在酒窖参观过程中，您还可以品尝酿酒时实际使用的“酿造用水”。



东近江地区

3 小时

2~15 人

- 在试饮环节，您将有机会品尝到五款平时难得一见的高端珍稀佳酿
- 经过改造的酒窖餐厅别具一格，餐桌由酒桶制成，酒窖中用于酿酒的布料被巧妙地用作窗帘，让您在不经意间感受到浓厚的酒窖氛围，享受雅致的用餐空间





在高桥乐斋窑体验制作信乐烧酒器

信乐的陶艺文化起源于大约800年前。据说当时信乐地区拥有大量优质土壤，非常适合制陶。

高桥乐斋窑正是坐落于以信乐烧闻名的滋贺县信乐町。高桥乐斋作为信乐烧的名匠，承载着悠久的历史与精湛的工艺。

在创作出众多知名作品的高桥乐斋窑，您不仅可以参观窑炉，还能体验平时难得一见的手捏陶艺。

参观窑炉之后，您还将通过照片了解信乐烧的历史与故事。与第五代高桥乐斋先生畅谈，在这温馨的氛围中感受日本独特的“侘寂”之美。请一边品茶，一边欣赏大师的作品器皿。

甲贺地区

3 小时

1~5 人



■ 高桥乐斋窑坚守传统，使用柴窑烧制，使作品更具深厚韵味
您的作品同样会在薪窑中烧制，因此将呈现出其他窑炉无法复制的精致和独特的日式美感，成为世界上独一无二的作品

■ 附赠高桥乐斋出品的片口酒器作为纪念品