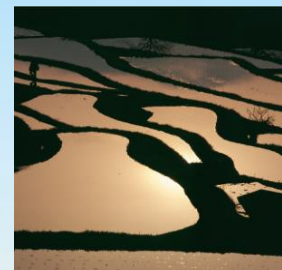


來自日本第一大湖「琵琶湖」的恩賜
探訪日本酒、發酵文化之旅



近年來，發酵食品越來越受到大眾關注。以葡萄酒及起司為代表的發酵食品，其歷史已在世界各地延續了數千年。其中又因日本的環境高度潮濕，被人們認為有利繁殖發酵的微生物，故發展出豐富多樣的發酵文化。滋賀縣即是日本數一數二、因發酵文化而蓬勃發展的地區。此地區是「鮒（鯽魚）壽司」的發祥地，這是一種將淡水魚及米一起發酵進而長久保存的食物。滋賀縣亦為清酒產區。接下來就帶您進入琵琶湖的雄偉大自然，追尋當地特有的發酵文化，並向您介紹我們推薦的美食之旅內容。



※本文介紹所有內容僅限琵琶湖飯店入住貴賓、午晚餐客人使用。

示範體驗行程



包下整艘遊艇，來趟琵琶湖晨間遊覽，並在琵琶湖上享用早餐。



於高島地區下船，到琵琶湖畔的酒廠來趟私人參觀。



造訪釀酒原料的水源地及梯田。



拜訪紮根當地的專業師傅，享受與當地人們的交流互動。



享受以在地食材、發酵食品及日本酒搭配的特製晚餐。

全湖景度假飯店 琵琶湖飯店

坐落於琵琶湖湖畔，全客房均為湖景房型的度假飯店。舉目所及盡是比叡山與琵琶湖的自然之美，可在欣賞湖光山色的同時，在客房內度過舒適愜意的時光。可遠眺琵琶湖的溫泉也是一大亮點。餐廳與酒吧供應以滋賀在地食材精心烹製的料理。地段絕佳，交通便利，從京都站到距離飯店最近的大津站僅需10分鐘電車。



ACCESS TO BIWAKO

大津是從京都或大阪方向前往琵琶湖的門戶。從京都站搭乘電車到大津站只要短短的10分鐘，開車約30分鐘，交通相當便捷，僅幾十分鐘的時間，風光旖旎的景色就呈現在眼前。

【從京都市中心出發】

開車：約30分鐘

電車：JR京都站⇒JR大津站 約10分鐘

三條京阪站⇒琵琶湖濱大津站 約20分鐘

【從大阪市中心出發】

開車：約60分

電車：JR大阪站⇒JR大津站 約40分鐘





感受湧水文化 參觀創業 160 年的老字號酒廠 及威士忌蒸餾所 ～ 川島酒造 ～

位於琵琶湖西側的針江地區。此地區為水源地，擁有豐沛的純淨湧水，人們將豐沛的湧水引入家中，作為洗滌、飲用等生活用途，並發展出名為「川端（かばた）」的獨特文化。位於此地區的川島酒造是創業於160年前的老字號酒廠，多年來持續釀造散發當地風土特色的日本酒。釀酒的水便使用針江當地的湧水。2021年起，川島酒造除了清酒之外，亦開始生產威士忌。就請您在酒廠代表川島先生的帶領下，參觀釀酒的倉房及蒸餾所。參觀後請試喝看看清酒、威士忌，並搭配當地的下酒菜來享用。

高島地區

60 ~ 75 分鐘

1 ~ 10 名

■ 在創業160年的老字號酒廠代表川島先生的帶領下，來趟私人酒廠參觀之旅。

■ 除了清酒之外，還可試喝備受關注的日本產威士忌。

■ 建議搭配「針江生水之鄉委員會」主辦的「川端之旅」（需 1 小時）。





參觀榮獲國內外日本清酒獎項、 創業 270 年且不對外開放的 老字號酒廠 ～ 福井彌平商店 ～

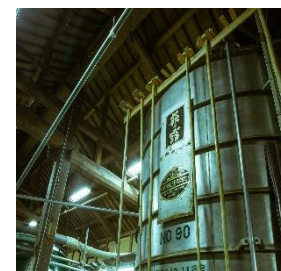
福井彌平商店不僅在國內獲獎，更榮獲世界級權威的日本清酒品鑑會International Wine Challenge及Kura Master獎項殊榮。秉持著「釀出能看見畫面的酒」這份信念，重視運用高島地區大自然孕育的豐富風土、山間收成的優質酒米，以及柔和的水源等當地特有的產物來釀製清酒。除了謹守自古傳承下來的清酒風味外，更嘗試加入許多不同的原料，並挑戰全新的釀造手法等，持續開創新的釀酒道路。本行程將在酒廠福井社長的帶領下，參觀平常不對外開放的釀酒廠，之後還可試喝多樣豐富的清酒及水果酒，為您帶來一段珍貴的體驗。

高島地區

60 分鐘

1～5 名

- 能試喝榮獲國內外日本清酒大賽獎項的清酒。
- 在社長的帶領下，私下參觀創業270年不對外開放的老字號酒廠。
- 建議搭配畑之梯田參觀（下一頁）行程，了解當地積極投入保全清酒原料產地「梯田」的活動等。





走訪日本的原始風景， 梯田參觀及飯糰試吃體驗

梯田是指開墾於山坡等斜坡上，外觀呈階梯狀的田地。梯田是保留日本原始風景的山間景觀，深受許多人們喜愛。然因人口減少及村落老化，日本的這道風景正逐漸消失。本項體驗行程將帶您前往入選日本百大梯田的畑村落，並在當地居民的帶領下，漫步於梯田中。透過參觀，您會了解到梯田如何栽種稻米及酒米，並認識梯田對地區環境保育帶來哪些影響。參觀後，您可一邊欣賞山林風景，一邊品嚐飯糰。就請來度過一段山林特有的愜意時光。5月初旬、9月初旬還會舉辦難得的期間限定插秧、割稻體驗活動。

高島地區

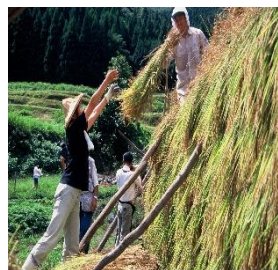
75 ~ 90 分鐘

1 ~ 6 名

■ 在當地居民的帶領下擁有一段珍貴的私人體驗，參觀獲選日本百大梯田的梯田。

■ 還可參加期間限定的插秧、割稻體驗。

■ 由於此地亦生產「福井彌平商店」用於製酒的酒米，故最適合搭配酒廠參觀（前一頁）行程。





傳統發酵食品 米糠漬鯖製作及試吃體驗

從前人們將在日本海捕獲的海產物擔在背上，翻越山嶺運往京都。由於當時有大量的鯖魚藉由此路運往京都，故人們又將此路稱為「鯖街道」。位於滋賀深山的朽木便位在鯖街道上，當地傳承著使用鯖魚製作的傳統鄉土料理。當中有種名為「米糠漬鯖（へしこ）」的食品便是將鯖魚鹽漬後，再以米糠醃漬熟成 1 年以上的發酵食品，當地的家庭都會製作此種醃漬物作為深山地區的耐久食品。本體驗行程可讓您在 11 ~ 12 月的米糠漬鯖製作時期，與當地居民一起投入醃漬作業，體驗製作傳統食品。體驗後，就試吃看看米糠漬鯖及鯖魚壽司，享受與當地居民的交流互動吧。

高島地區

120 分鐘

1 ~ 5 名

■ 與當地居民一起製作在地傳統發酵食品「米糠漬鯖」的珍貴體驗。

■ 將會試吃鯖街道的名產「鯖魚壽司」及「米糠漬鯖」。



參觀在東海道驛站城鎮 延續300年、 不對外開放的老字號酒廠 ～平井商店～

大津從前是琵琶湖水運的中心，也是東京通往京都的「東海道」上最大的驛站城鎮，相當繁榮興盛。當初旅人熙來攘往的道路，現已轉變成拱廊商店街。保留傳統外觀的釀酒廠「平井商店」，便位處此一拱廊商店街上。「平井商店」創業於1658年，現由平井弘子扛起超過300年的老字號酒廠招牌，她也是日本全國罕見的女性釀酒師。平井弘子與丈夫、父親即第17代傳人共同從事釀酒，並以家族經營小型酒廠才能做到的悉心釀造方式生產日本酒，深獲大眾好評。本體驗行程將會參觀平時不對外開放的釀酒倉房，試喝清酒，並搭配酒廠附近歷史超過100年的老店下酒菜一起享用。

大津地區

45 分鐘

1～10 名

- 私下參觀擁有超過300年歷史、不對外開放的老字號釀酒廠。
- 可試喝清酒，並搭配拱廊老店的下酒菜享用。
- 從琵琶湖飯店步行即可抵達。





參觀備受國內外關注的 木桶匠人—中川周士工房 ～ 中川木工藝～

木桶konoha是獲得世界級香檳廠牌認證的香檳冰桶。本行程將帶您走訪位於琵琶湖畔、創作此作品的中川木工藝第三代傳人—中川周士工房。據說木桶製作技法在約700年前傳到日本。本工房除了運用自古傳承下來的傳統木桶製作技法外，亦挑戰製作具有豐富設計性的創新作品，深受國內外矚目。本行程在參觀木桶的製作過程後，還可向延續傳統並開創木桶新風格的中川周士老師請教。您亦可加選在本工房內體驗筷子製作。

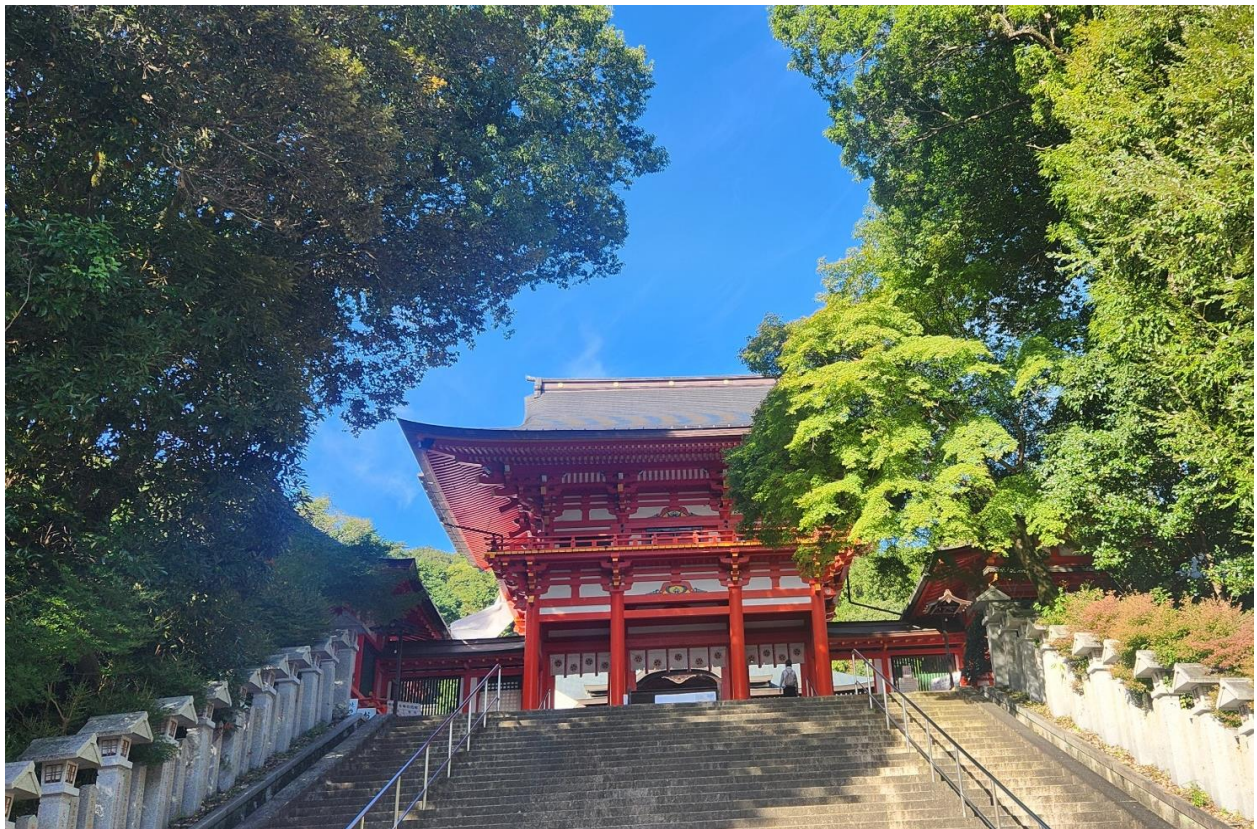
大津地區

75-135 分鐘

1-10 名

- 私下走訪受到國內外關注的木工藝品工房。
- 能與中川木工藝第三代傳人—中川周士老師直接交談，機會十分難得。
- 若感興趣，亦可於工房體驗製作筷子。





專為訪日遊客提供的 正式參拜與御神酒的保祐 -近江神宮-

近江神宮是祭祀天智天皇的神社，也是古都保存法指定為古都的大津市的象徵，並繼承了自大津宮遷都以來1350年的歷史。

在近江神宮，人員會為到訪的外國人介紹神社的正式禮法與正式參拜（祈禱）的流程，帶領訪客實際體驗參拜。參拜時會領取御神酒，並認識日本酒的文化。參拜後可以得到御神酒（小瓶裝）的保祐（可帶回）。

大津地區

40 ~ 60分鐘

2 ~ 20位



照片為示意圖

■ 第一次參拜神社也不用擔心！人員將仔細介紹正式禮法與正式參拜（祈禱）的流程。

■ 領取在滋賀縣釀造的在地御神酒。



在日本第一湖泊上 度過優雅早晨的 晨間遊艇

琵琶湖是日本面積最大的湖泊，不僅是滋賀縣，對於京都、大阪等附近地區，琵琶湖都扮演了蓄水區的角色，人們又稱此湖為「母親之湖」，將它當作地區的象徵深深喜愛。

本體驗行程會包下有臥室、客廳等配備、名為野馬的遊艇，帶您遊覽琵琶湖並享受一頓優雅的早餐。就請在四周山巒環繞的湖上，享受您專屬的寧靜時光。前往高島的途中，還可前往參觀位在湖中的白鬚神社鳥居。

從湖上欣賞到的風景比陸地上看到的更勝一籌。一到春天，滋賀更是首屈一指的知名賞櫻勝地，避開海津大崎的眾多賞櫻人潮，從湖上遊覽的行程亦很受歡迎。

大津地區

2 ~ 6 小時

1 ~ 8 名

■ 可包下琵琶湖地區罕見的高級遊艇，在湖上度過優雅的時光。



品嘗滋賀的清酒 x 日本料理會席 特別餐酒套餐



日本料理「OHMI」就位於地點絕佳的琵琶湖飯店中，可將壯觀琵琶湖盡收眼底。
本特別餐酒套餐能品嘗滋賀縣酒廠出產的清酒，再搭配大量使用縣產食材的日本料理。
您可一邊聽著料理與清酒的搭配解說，一邊盡情享受侍酒師精挑細選的清酒及當季料理。料理除了使用產地產的食材外，也請您務必嘗嘗滋賀縣自古發展出的「發酵食品」。
散發獨特鮮美風味的發酵食品擁有高度營養價值且可耐久保存，目前深受國內外關注。
就請您來欣賞雄偉的琵琶湖，並盡情享受滋賀的美味。

大津地區

1.5 ~ 2 小時

2 名 ~

為每一款地酒搭配最合適的料理，發酵食品與美酒是最佳拍檔！

盡情享用6款70毫升的滋賀當地酒廠知名清酒，再搭配使用在地食材製作的料理。



東海道的驛站城鎮！ 在美富久酒廠參觀酒廠 與體驗雙瓶網綁

東海道的驛站城鎮位處交通要地，自江戶時代開始興盛，美富久酒廠建於此鎮，創業至今已超過100年。古色古香的美富久酒廠其實是東近江市藤居本家酒廠的分家，創業於1917年。

所在地區過去在江戶時代曾是繁榮的驛站城鎮，如今依然能看到饒富風情的優美街景。

滋賀縣擁有優質的近江米，水源豐沛，氣候和自然環境等釀酒所需條件一應俱全，是一處理想的寶地。敬請品嘗在這片得天獨厚的土地釀造出的美富久酒。

品酒之後還能體驗「雙瓶網綁」。

在日本，人們認為如果用繩子將兩瓶日本酒綁在一起，並透過這種「雙瓶網綁」的方式來贈送酒十分吉利。這個典故是因為綁起來後的形狀與慶祝場合使用的酒桶輪廓相似。



甲賀地區

1-2.5小時

1位-20位

■ 體驗日本酒的「雙瓶網綁」講座！

■ 在酒廠學習！在酒廠享用午餐並舉辦日本酒相關研討會。





酒廠晚間之旅與酒廠晚餐 -藏元 藤居本家-

創業於1831年的老酒廠藤居本家向日本全國主要的神宮與神社獻供宮中儀式「新嘗祭 (NIINAMESAI) 」專用的特別御神酒，並享有每年向天皇陛下進獻的榮譽，藤居本家是全國唯一一間有此等殊榮的酒廠。這次的特別方案十分稀奇，將在傍晚帶領您參觀酒廠，之後可在酒廠內的餐廳享用晚餐。餐廳由酒廠改建而成，隨處都留有酒廠昔日的風貌，讓您在別具風情的氣氛中用餐。參觀酒廠期間可以品嚐實際用於釀酒的「釀造水」。



東近江地區

3小時

2~15位



- 可以試喝五種平常不會提供的高級稀有酒款。
- 由酒廠改裝而成的這家餐廳，利用酒桶做成餐桌，並將釀酒用的布製成窗簾，營造出一片自然散發酒廠氣氛的時尚空間。



用高橋樂齋窯燒製信樂燒酒器

據說信樂陶器文化大約始於800年前。當時的信樂地區有許多優質的土壤，很適合用於製陶。
高橋樂齋窯位於以信樂燒聞名的滋賀縣信樂町。高橋樂齋是一位專門製作歷史悠久的信樂燒的名匠。
在曾創作出許多知名作品的高橋樂齋窯，您可以參觀窯場並體驗平時沒有開放的手工拉坯。
參觀完窯場後，可以看著照片，聆聽信樂燒的故事。與第五代高橋樂齋老師談天說笑，在溫馨的空間中度過這段時光，相信能讓您感受到日本的侘寂美學。邀您伴著茗茶，一同細細品味老師的陶器作品。

甲賀地區

3小時

1位-5位

■ 堅守傳統，使用柴窯，作品因此更顯韻味。
您的作品也將會用柴窯燒製，完成的作品獨一無二，在其他地方都做不出來，並具有細膩的日本風格。

■ 附贈高橋樂齋作品片口（有嘴酒器）伴手禮。

