

清酒



在京都擁有適合製酒的優質純淨地下水、據說從平安京時代以來就已開始製酒。特別是江戶時代修建好伏見港之後、大量引進製酒原料的米、伏見也就成為清酒的主要產地。另外、明治時代開通鐵道之後、京都的清酒開始運輸到全國各地、其名氣也更廣為人知。

江戸時代 1603-1868
明治時代 1868-1912

製作：京都市

청주



교토에서는 술 주조에 적합한 양질의 지하수가 많으며, 헤이안쿄가 궁궐을 지었을 무렵부터 술 주조가 시작되었다고 전해진다. 특히, 에도 시대에 후시미 항구가 정비되면서부터는 원료인 쌀이 대량으로 유입되면서 후시미를 중심으로 산지가 형성되면서 메이지 시대에 철도가 개통하고 나서는 교토의 청주는 전국으로 보급되어 그 이름이 널리 알려지게 되었다.

에도시대 1603-1868
메이지 시대 1868-1912

교토시 제작

清酒



京都有适合制酒的优质地下水、据说京都营造平安京时期、就已经开始制酒。特别是在江户时代、伏见港被整建之后、原料大米大量进口、也以伏见为中心形成了酒产地。到明治时代铁路开通后、京都的清酒运送到全日本、更因此打响了知名度。

江戸时代 1603-1868
明治时代 1868-1912

制作：京都市

Seishu (Sake)



Kyoto is blessed with high-quality ground water that is well-suited to making sake, and the brewing of sake in Kyoto is said to have begun when Heian-kyo was built. Notably, when large amounts of rice began to be brought in through the Fushimi port built in the Edo period, production areas for sake began forming around Fushimi, and when railroad tracks came to the area in the Meiji period, Kyoto sake was transported across Japan and became famous nationwide.

Edo period 1603-1868
Meiji period 1868-1912

Produced by City of Kyoto