



仕込み



蒸留



蒸し

こうじ造り

守りつなぐ 伝統の酒造り

登録無形文化財「伝統的 酒造り」



所蔵：税務大学校税務情報センター（租税史料室）

日本の伝統的な酒造りの技術は、日本の恵まれた気候風土によって育まれたこうじ菌を使う独特の技術であり、日本が誇る文化です。長い歴史の中で、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきたこの日本の文化を、次の世代に確実に継承し、さらに発展させましょう。

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
国税庁・文化庁

右の二次元コードより保存会の
ウェブサイトをご覧ください

