

Ocean View Café　nanahime
At the back of the Former Miyazaki Sake Brewery, on the second floor, you'll find *Nanahime*, a café with a beautiful ocean view. Here, you can enjoy delicious curry while taking in the scenic view of the sea.



海が見えるカフェ
nanahime

旧宮崎酒造
〒936-0063
富山県滑川市瀬羽町1860

電話番号　076-476-9200（滑川市観光協会）

アクセス　あいの風とやま鉄道滑川駅から徒歩20分
富山地方鉄道中滑川駅から徒歩5分

Made by UNIVERSITY OF TOYAMA Student



江戸時代の様子を知れる旧宮崎酒造に行ってみませんか？

Why not visit the Former Miyazaki Sake Brewery and experience the atmosphere of traditional Japan?

旧宮崎酒造

旧宮崎酒造は、明治8年（1875年）に宮崎家が建物を購入して酒造業を始めた酒蔵です。滑川市を代表する酒蔵の一つとして長年日本酒を造り、地域の人々に親しまれてきました。現在は国登録有形文化財として保存・公開されており、酒造りで使われた道具や設備を見学することができ、当時の酒造りの歴史や文化を学ぶことができます。

Former Miyazaki Sake Brewery was founded in **1875**, when the Miyazaki family bought the building and started brewing sake. As one of Namerikawa City's historic breweries, it produced Japanese sake for many years and was loved by the local community. Today, it is preserved as a **Registered Tangible Cultural Property of Japan**. Visitors can explore the traditional brewing equipment and learn about the history, techniques, and culture of sake making.

甑（こしき）
Koshiki (Traditional Rice Steamer)
酒米を蒸すための設備です。蒸した米は麹づくりや日本酒の仕込みに使われました。
This equipment was used to steam sake rice. The steamed rice was then used to make koji and to prepare the mash for sake brewing.



発酵タンク
Fermentation Tank
蒸した米・麹・水・酵母を発酵させます。
Steamed rice, koji, water, and yeast are combined and fermented.



酒樽と荷車　／　Sake Barrels and Handcart
昔は酒樽を藁で包んで保護し、荷車で運んでいました。当時の酒造りだけでなく、日本酒の流通の様子を知ることができる貴重な展示です。
In the past, sake barrels were wrapped in straw for protection and transported by handcart. This exhibit introduces both traditional sake brewing and the distribution of sake in Japan.

