



夏

ฤดูร้อน

เพลิดเพลินกับงานเทศกาลและดอกไม้ไฟ พร้อมกับสาเกฤดูร้อน
 สาเกซึ่งดีต่อสุขภาพและความงามของคุณ
 ดื่มสลับเพื่อความรื่นรมย์ผ่อนคลายจากความร้อนของฤดู



ด้วยสาเกญี่ปุ่น



冬

ฤดูหนาว

อดทนกับฤดูหนาวที่รุนแรง พร้อมกับสาเกฤดูหนาว
 ฤดูหนาวเป็นปีที่ทราบกันดีว่าเป็นช่วงเวลาของสาเกที่
 กลิ่นสร้างใหม่ สาเกอนุภา ไร้รสชาติที่แสนพิเศษ



การเดินทาง
 Izumo

เมือง Izumo

จังหวัด Shimane



Tokyo	เครื่องบิน(JAL)	1 ชม. 20 นาที	สถานี Izumo Enmusubi
	ชินคันเซน	6 ชม. 30 นาที	สถานี Izumoshi
	ขบวนรถไฟพิเศษ Yakumo	12 ชม.	
	ขบวนรถไฟพิเศษ Sunbit Izumo		
	ขบวนรถพิเศษ (Shibuya)	12 ชม. 30 นาที	
Osaka	เครื่องบิน(JAC)	45 นาที	สถานี Izumo Enmusubi
	ชินคันเซน	4 ชม.	
	ขบวนรถไฟพิเศษ Yakumo	5 ชม.	
	ขบวนรถพิเศษ (Hankyu Umeda/Shin-Osaka)	5 ชม. 30 นาที	สถานี Izumoshi
	รถบัส	5 ชม.	
Fukuoka	เครื่องบิน(JAC)	1 ชม. 10 นาที	สถานี Izumo Enmusubi
	ชินคันเซน	4 ชม. 30 นาที	
	ขบวนรถพิเศษ Super Oki		
	ขบวนรถพิเศษ (Hakata Bus Terminal)	5 ชม.	สถานี Izumoshi
	รถบัส	5 ชม. 30 นาที	
Hiroshima	ขบวนรถพิเศษ (Hiroshima Bus Center)	2 ชม.	สถานี Izumoshi
	รถบัส	2 ชม. 30 นาที	
Okayama	รถบัส	1 ชม.	สถานี Izumoshi



สอบถามข้อมูล: หน่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว แผนกการท่องเที่ยว
 ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจ เมือง Izumo
 70 Imaichi-cho, Izumo-shi, Shimane 693-8530
 TEL.0853-21-6588 FAX.0853-21-6585



IZUMO

แหล่งกำเนิดของสาเก

出雲

สาเก Izumo
 เชื่อมสายสัมพันธ์ของผู้คนเข้าด้วยกัน



春

ฤดูใบไม้ผลิ

เพลิดเพลินกับการชมดอกซากุระ
 และการพบปะรู้จักผู้คนใหม่ๆ พร้อมกับสาเกฤดูใบไม้ผลิ
 ผลัดกันรินสาเกเชื่อมความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน



เพลิดเพลินกับฤดูทั้งสี่ของ Izumo



秋

ฤดูใบไม้ร่วง

เพลิดเพลินกับพื้นที่ที่มีทัศนียภาพหลากหลายสีสันของ Izumo
 พร้อมกับสาเกฤดูใบไม้ร่วง
 สาเกฤดูใบไม้ร่วงซึ่งเป็นที่รู้จักกันในชื่อ
 Hiyaoroshi และ Akiagari
 มีรสชาติที่ชวนหลงใหลซึ่งเหมาะกับความอบอุ่นของฤดูใบไม้ร่วง
 และรสชาติของคุณ



ศาลเจ้า Izumo Taisha

ศาลเจ้า Izumo Taisha ตั้งอยู่ในวัดตามลำธารของภูเขา Yakumoyama ภาพที่เครื่องปั้นของศาลเจ้าหลงเหลืออยู่ใน Izumo ซึ่งเป็นที่รู้จักกันในชื่อดินแดนของเทพเจ้า รวมกันที่ Kojiki บันทึกประวัติศาลเจ้าซึ่งเก่าแก่ที่สุดในญี่ปุ่น บรรยายถึงจุดเริ่มต้นของศาลเจ้า Izumo Taisha ไว้ว่าเป็นพระราชวังซึ่งสร้างขึ้นตอนที่เทพเจ้าของดินแดน Okuninushi-no-Okami ร่อนดินแดนไว้กับ Amaterasu Omikami

เกี่ยวกับ Kamiarizuki

ในพื้นที่ของ Izumo จะเรียกเดือนธันวาคมถึงกุมภาพันธ์ว่า "Kamiarizuki" (ซึ่งมีความหมายในภาษาญี่ปุ่นว่า เดือนซึ่งเทพเจ้าปรากฏ) ในขณะที่ยังมีนักบวชจะเรียกเดือนนี้ว่า "Kamagazuki" (ซึ่งมีความหมายว่า เดือนที่เทพเจ้าไม่อยู่) กล่าวกันว่าระหว่างช่วงเดือนนี้ จะมีเทพเจ้าจำนวนมากในไม้กวาดรวมตัวกัน ณ พื้นที่ของ Izumo นี้ นอกจากนี้ยังกล่าวกันว่าเทพเจ้าทั้งหลายที่มาร่วมเล่นในเดือน Kamiarizuki นี้ ได้จัดประชุมเกี่ยวกับการจับคู่แต่งงานระหว่างชาย-หญิงและเรื่องราวต่างๆ ของชีวิตผู้คน

Izumo Kagura กับสาเก

ในบันทึกโบราณของญี่ปุ่นทั้ง Kojiki, Nihon Shoki และ ไตรวมตำนานต่างๆ ของ Izumo ไร่ เช่น "ตำนานของ Yamata-no-Orochi" หรือ "การกลืนสาเกในเมือง Saka" ที่จะเห็นได้จาก "Izumo Fudoki" ซึ่งจากตำนานเหล่านี้ เราจึงทราบว่ามีผู้คนได้ทำการกลืนสาเกในพื้นที่ของ Izumo นี้มาตั้งแต่ครั้งอดีต นี่จึงเป็นที่มาว่าเหตุใดจึงเรียก Izumo ว่าเป็นแหล่งกำเนิดของสาเก ทดลองลิ้มรสชาติสาเกของ Izumo แหล่งกำเนิดของสาเกญี่ปุ่น จะทำให้คุณรู้สึกถึงประวัติศาสตร์ที่ยาวนานและความโรแมนติกของยุคโบราณ

Izumo แหล่งกำเนิดของสาเก

Odochi Kagura เรื่องที่แสดง: [Yato]

ศาลเจ้า Saka Jinja (ศาลเจ้า Matsuo Jinja)

ศาลเจ้า Saka Jinja เป็นศาลเจ้าโบราณซึ่งมีอายุอยู่ใน Izumo Fudoki (บันทึกโบราณเกี่ยวกับ Izumo) Izumo Fudoki ได้บรรยายถึงศาลเจ้าแห่งนี้ว่าเป็น "พื้นที่ซึ่งเทพเจ้าได้มาร่วมตัวกัน, คัดเลือก และจัดงานรับแจ้งเป็นระยะเวลายาวนาน" นอกจากนี้ยังมีเจดีย์หินในชั้นที่ 13 ศาลเดิม (เรียกว่าเทือกกาล Doburoku) ส่วน Doburoku หมายถึงคำว่า "สาเก" ซึ่งไม่ได้ทำในวิธีดั้งเดิม ในยุคกลางซึ่งจะมีการถวายสาเกให้ถึงกับสิ้นเปลืองไปเสียหลายแห่ง

ศาลเจ้า Mankusen Jinja

ศาลเจ้า Mankusen Jinja เป็นสถานที่สุดท้ายซึ่งมีศาลเจ้าหลักที่กระหวางช่วงเดือน Kamiarizuki เทพเจ้าเหล่านี้จะเดินทางมายังที่แห่งนี้หลังจากเสร็จสิ้นการประชุมเกี่ยวกับการจับคู่แต่งงานและเรื่องอื่นๆ เทพเจ้าเหล่านี้ได้จัดงานเลี้ยงฉลองที่ชื่อ Naoral ในพื้นที่แห่งนี้ และรวมกันกับสิ่งมีชีวิตในจินตนาการที่ จะแยกย้ายกันไป เทศกาล Mankusensan และ Karasadesan จะจัดขึ้นในวันที่ 26 เดือนสิงหาคมที่ท่าเรือหลัก

บรรยากาศการกลั่นสาเก

- 1. ธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ซึ่งเป็นสภาพแวดล้อมที่ดีที่สุดในภาคการผลิต
 - 2. ภาวคุณภาพสูงซึ่งใช้ในการผลิตสาเกที่นำไปดองกลั่น
 - 3. ผู้เชี่ยวชาญดูแลการกลั่นสาเกซึ่งได้สืบทอดเทคนิคดั้งเดิมที่ได้รับมาตั้งแต่อดีต
- สาเกของ Izumo ซึ่งมีกลิ่นหอมได้รับการรังสรรค์จากทั้งน้ำ, ข้าว และเทคนิคของผู้เชี่ยวชาญดูแลการกลั่นของ Izumo



สืบทอดประวัติศาสตร์และเทคนิคการกลั่นมาจนถึงปัจจุบัน โรงกลั่นสาเกของ Izumo



Itakura Sake Brewery Co., Ltd.
468 Enya-cho, Izumo City, Shimane 693-0021 TEL : 0853-21-0434
การเยี่ยมชม: สามารถเข้าชม / โปรดจองล่วงหน้า ช่วงเวลา: ตั้งแต่ พ.ศ.-ก.ย.



Fuji Brewing Company
1403 Imaichi-cho, Izumo City, Shimane 693-0001 TEL : 0853-21-1510
การเยี่ยมชม: ไม่สามารถเข้าชม มีขายให้ดื่ม



Asahi Shuzo Co., Ltd.
662 Imaichi-cho, Izumo City, Shimane 693-0001 TEL : 0853-21-0039
การเยี่ยมชม: สามารถเข้าชม / โปรดจองล่วงหน้า ช่วงเวลา: ตลอดทั้งปี / โปรดปรึกษาล่วงหน้า



Sakemochida Honten Co., Ltd.
785 Hirata-cho, Izumo City, Shimane 691-0001 TEL : 0853-62-2023
การเยี่ยมชม: สามารถเข้าชม / โปรดจองล่วงหน้า ช่วงเวลา: ตลอดทั้งปี