

## Connaître l'histoire Une histoire construite par le saké

La production du saké est fonction du climat et des caractéristiques naturelles. Cependant, cela ne suffit pas pour brasser un bon saké. C'est grâce aux efforts inlassables de nos prédécesseurs pour élaborer les méthodes de brassage et améliorer le riz à saké. Vous aimerez encore plus la ville si vous découvrez son histoire.

### Saïjo et ses sept brasseries

L'une des plus célèbres régions productrices de saké du pays, où la fabrication du saké aurait commencé vers 1675. De nombreuses brasseries sont concentrées dans la région en raison de conditions favorables, telles qu'un climat adapté au brassage du saké et une eau pure. Elle est connue sous le nom de Saïjo, la Ville du Saké.



#### A La brasserie Kamotsuru

150 ans d'activité. Elle utilise une technologie avancée de polissage du riz depuis l'ère Meiji et a été un pionnier dans la production du type daiginjo.



#### B La brasserie Fukubijin

Fondée en 1917. Également connue sous le nom de "Fukubijin de la technologie", elle a été désignée comme "école de brassage de Saïjo" et a formé d'excellents maîtres brasseurs.



#### C La brasserie Kamoizumi

Elle produit du saké avec du riz soigneusement sélectionné, en suivant fidèlement la tradition de brassage en trois étapes qui a été transmise de maître brasseur à maître brasseur à Hiroshima.

#### Des guides gratuits sont disponibles

Le 10 de chaque mois et le dimanche (samedi et dimanche en janvier et février), des guides bénévoles proposent des visites guidées gratuites de la Rue de Sakagura. \*En dehors de ces jours, il est possible de faire des visites payantes (réservation obligatoire)

#### Association des guides bénévoles de Higashihiroshima

Adresse: Higashihiroshima-shi, Saïjo Honmachi, 17-1  
Téléphone: 082-421-2511



Département de promotion de l'image de Higashihiroshima  
Téléphone: 082-426-3093  
Centre d'information touristique de Higashihiroshima  
Téléphone: 082-430-7701



#### G La brasserie Sanyotsuru

Fondée en 1912. Elle se caractérise par le goût raffiné de sa saveur originale de saké, à la fois douce, acide, épicée, amère et astringente.



#### F La brasserie Hakubotan

Fondée en 1675, elle est la plus ancienne de la préfecture. Le nom de son saké a été reçu de la famille Takatsukasa de Kyoto.



#### E La brasserie Saijotsuru

Fondée en 1904. La brasserie et le bâtiment principal sont des bâtiments historiques désignés comme biens culturels tangibles d'importance nationale pour la culture du saké à transmettre aux générations futures.



#### D La brasserie Kirei

Nommée en référence à l'expression "les tortues vivent 10 000 ans" afin de lui apporter longévité et prospérité. Elle est fière de son saké sec qui est doux pour la gorge.

### Centres d'information touristique



#### Centre d'information touristique de la Rue de Saïjo Sakagura

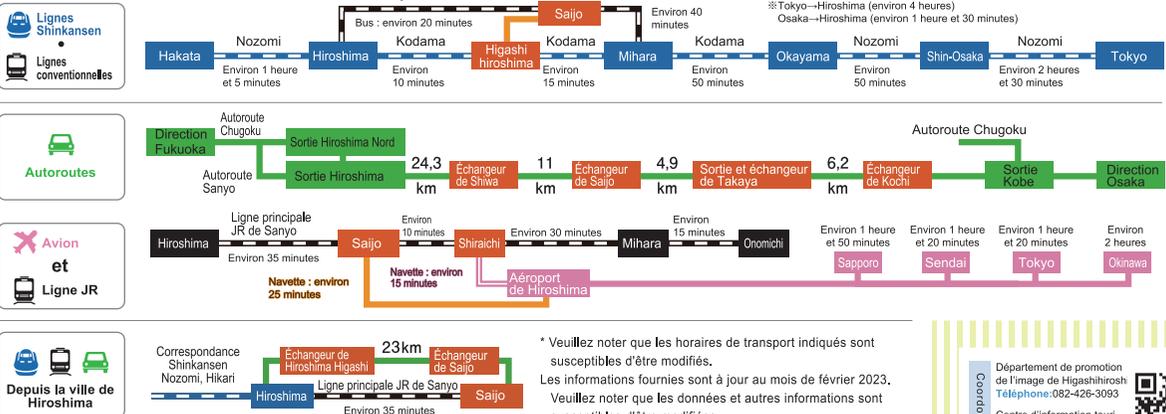
Adresse: Higashihiroshima-shi, Saïjo Honmachi, 17-1  
Téléphone: 082-421-2511  
Horaires d'ouverture: De 10 h 00 à 16 h 00  
Jours de fermeture: Les 1er et 3e mercredis du mois, les vacances de fin d'année



#### Centre d'information touristique de Higashihiroshima (2e étage, gare JR de Saïjo)

Adresse: Higashihiroshima-shi, Saïjo-cho, Saïjo, 475-2  
Téléphone: 082-430-7701  
Horaires d'ouverture: De 09 h 00 à 18 h 00  
Jours de fermeture: Les vacances de fin d'année

### Moyens de transport

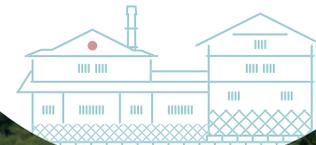


Version résumée

Venez, regardez, buvez du saké.

Guide touristique de la ville de Higashihiroshima

Province d'Aki  
Ville du Saké  
Higashihiroshima



## La ville de Higashihiroshima est riche en bienfaits naturels

### Prenez votre temps et profitez-en

Détendez-vous avec le saké, la gastronomie et les sucreries locales produits à partir des richesses de la nature, comme le mont Ryo et la mer intérieure de Seto. Les promenades et les activités de la ville, ainsi que la riche beauté naturelle des quatre saisons, enrichiront votre voyage de souvenirs magnifiques.

### Rue de Saijo Sakagura

Rue de Sakagura est bordé de brasseries historiques. Promenez-vous dans une ville où les brasseries traditionnelles de saké existent à l'ère moderne.



La place historique de Saijo Honmachi

Vous pourrez en apprendre davantage sur les origines de la ville et les personnes méritantes qui ont posé les fondations du brassage du saké.



Comparez et dégustez

Dans chaque brasserie et les lieux de vente directe, vous pourrez déguster et comparer des sakés.



Le festival du saké

Un événement annuel lié au saké qui a lieu en octobre. Une tradition automnale à Saijo.



Visite des brasseries

L'intérieur des brasseries que vous ne pouvez normalement pas voir. Certaines brasseries organisent des visites.

## Gastronomie de Higashihiroshima

La ville de Higashihiroshima est riche des fruits de la montagne et de la mer. Profitez de la gastronomie locale qui ne peut être savourée qu'ici.



Bishu nabe

Une spécialité de Saijo, la Ville du Saké. Un plat qui était autrefois servi à ceux qui travaillaient dans le saké.



Kome-kara

Excellente friture à base de farine de riz et de saké de Saijo.



Saveurs sucrées

Diverses sucreries et spécialités sucrées liées au saké.



Hesodon

Un donburi local avec un œuf au milieu comme un nombril.



### Aire de repos



L'une des plus grandes aires de repos des régions de Chugoku et Shikoku.

#### Aire de repos Saijo Nonta no Sakagura

Adresse: Higashihiroshima-shi, Saijo-cho, Jike, 10020-43  
Téléphone: 082-493-8131  
Jours de fermeture: Aucun  
URL: <https://www.nonta-sakagura.com/>



Grande aire de jeux et camping pour s' amuser toute la journée

#### Aire de repos Kohan no Sato Fukutomi

Adresse: Higashihiroshima-shi, Fukutomi-cho, Kuba, 1506  
Téléphone: 082-435-2110  
Jours de fermeture: Aucun \*Le restaurant est fermé le mercredi  
URL: <https://kohannosato.com/>

## Plan d'accès de Higashihiroshima

## Les programmes d'expériences de Higashihiroshima



Une ferme où vous pouvez interagir avec les animaux



Faites l' expérience de l' élevage à la Tom Milk Farm ! Découvrez l'élevage laitier et apprenez à nourrir et à traire les vaches.

Activités aquatiques



Essayez l'expérience SUP proposée par le loueur de chalets Y51. Vous pouvez ressentir le confort de la mer avec tout votre corps.

Fabriquez vos propres souvenirs !



Expérience sur tour de potier de Yasudagama. Un couple de potiers vous aidera à créer des poteries uniques au monde ! L'œuvre que vous aurez réalisée sera cuite et expédiée chez vous en environ deux mois (frais de port non inclus).

Une expérience à partager entre parents et enfants



Parents et enfants peuvent confectionner ensemble d'authentiques karintos (biscuit traditionnel) chez Kobokudo en utilisant des ingrédients de Hiroshima.

## Relaxez-vous à Higashihiroshima



Temple d'Aki Kokubun

L'un des temples Kokubun construits dans tout le pays pendant l'époque de Nara sous le décret de l'empereur Shomu. Vous pouvez y faire l'expérience de la méditation zen et de la copie des sutras.



Kofuns Mitsujo

L'un des plus grands kofuns (tumulus) en forme de trou de serrure de la préfecture. Le site est aménagé comme un parc où vous pouvez faire une promenade relaxante.



L'île d'Oshiba et L'île de Koshiba

Lorsqu'on regarde à marée basse l'île de Koshiba depuis un belvédère sur l'île d' Oshiba, elle ressemble à un joli coeur.



Jardin Senseki

Un jardin de roches exceptionnel, unique au Japon. Un jardin zen de style galerie où les visiteurs peuvent admirer des pierres célèbres et inhabituelles.