

祝

ユネスコ
無形文化遺産
登録

「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）

祝福しよう、この瞬間を。そして未来へ。

日本の「伝統的酒造り」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、これまで日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどの製造に受け継がれてきました。「伝統的酒造り」は、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日本が誇る文化です。

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になれます

