

釀造方法和管理方法均細膩而複雜。 日本屈指可數的優良酒,是透過遵守 釀酒人「杜氏」的傳統作法並 不斷挑戰的精神孕育出來的。

什麼是日本酒?

蒸米加麴和水發酵而釀造的日本傳統的酒。本來被叫做神酒,是奉獻給神的神聖物品,隨著時代的變遷,漸漸被人們經常飲用。日本酒,溫著喝也別有一番情趣,這在其他酒是罕見的。而且像葡萄酒那樣,作為突出食材風味與香味的料理酒,也很受人們愛用。



酒藏內部充滿了釀造的蒸汽

和利口酒加在一起作成雞尾酒也好! 在冰箱裡凍結成沙冰狀的刨冰酒也好!

海外的評價

隨著日本料理的人氣高揚,日本酒「SAKE」被譽為健康可口, 世界上的愛飲者正在急劇增加!



盛川酒造株式會社

URL http://www.enjoy.ne.jp/~sarasouju/

天然水釀造,美味、香味令人回味無窮。

白鴻 純米吟釀藍瓶

從酒窖的地下汲取天然的超軟水,用廣島釀酒人傳統的軟水 釀造法釀造的米酒。

如將掛在瓶頸的吉野杉木札當 作調酒棒,就可以輕鬆地享受 桶裝酒似的氣氛。也可以訂購 獨創的烙印木札。



- ●商品名稱/白鴻 純米吟釀藍瓶
- ●品目名稱/純米吟釀酒
- ●主要原材料/米、米麴
- ●內容量/300ml
- ●日本國內希望零售價格/開放價格
- ●包裝箱尺寸/長42.0cm×寬28.5cm×高22.5cm
- ●重量、內裝數量(每1箱)/13.5kg、24瓶
- ●出貨可能日期/全年
- ●最少批量/同意商量
- ●保存方法/冷藏(避免紫外線)
- ●有效期限/1年
- ●JAN編碼/4941576103541
- ●出口國家、地區/台灣、香港、新加坡、巴西

企業DATA

■設立年/1887年 ■資本金/1,500萬日圓 ■員工數/15人 ■地址/郵遞區號737-2506 廣島縣吳市安浦町原畑44 ■TEL/81 (823) 84-2002 ■FAX/81 (823) 84-7006 ■E-mail/sarasouju@enjoy.ne.jp



合名會社梅田酒造場

URL http://www.honshu-ichi.com/

順喉可口,被世界肯定的金牌風味。

本洲第一 無過濾純米酒

以何謂好酒為主題而誕生的大 吟釀似的純米酒。榮獲「IWC 國際葡萄酒挑戰2008」純米酒 部門金獎,水果的香味和柔和 的口感受到很高的評價。順喉 可口,也很適合初次品嚐日本 酒的人。



- ●商品名稱/本洲第一 無過濾純米酒
- ●品目名稱/日本酒
- ●主要原材料/米、米麴
- ●內容量/720ml
- ●日本國內希望零售價格/1,150日圓(透過日本國內貿易公司時)
- ●包裝箱尺寸/長39.0cm×寬30.0cm×高31.0cm
- ●重量、內裝數量(每1箱)/15.2kg、12瓶
- ●出貨可能日期/全年
- ●最少批量/5箱
- ●保存方法/冷藏
- ●有效期限/
- ●JAN編碼/4981306130041
- ●出口國家、地區/香港、荷蘭、法國、澳洲、新加坡

企業DATA

■設立年/1916年 ■資本金/100萬日圓 ■員工數/8人 ■地址/郵遞區號736-0081 廣島縣廣島市安藝區船越6-3-8 ■TEL/81(82)822-4128 ■E-mail/info@honshu-ichi.com

□日本酒的分類 ※下述內容僅供參考。

特定名稱酒

【吟釀酒】 果實風味

◎主原料…精磨白米比率為60%以下的

白米、米麴、釀造酒精

清淡爽口 【大吟釀酒】

◎主原料…精磨白米比率為50%以下的

白米、米麴、釀造酒精

【純米酒】 味道濃郁

◎主原料…排行3級以上的玄米、米麴

【纯米吟酿酒】 香味穩和

◎主原料…精磨白米比率為60%以下的 白米、米麴

【純米大吟釀酒】 味道深奧

◎主原料…精磨白米比率為50%以下的 白米、米麴

【本酿造酒】 味道爽口

◎主原料…精磨白米比率為70%以下的

白米、米麴、釀造酒精



株式會社三宅本店

URL http://www.sempuku.co.jp/

傳統的風味,靜悄悄地訴說舊時代的美好。

SEMPUKU (千福) 純米大吟釀酒 "藏" 720ml

以昔日酒窖為形象的白色酒瓶,醇厚且爽口順喉的純米 大吟釀酒。我們以貫徹到底的態度釀酒,所有的原料均 堅持採用廣島產的食材,並且使用廣島縣開發的酵母。 風味十足,即使加上冰塊也能享受原來的美味。

- ●商品名稱/SEMPUKU(千福)純米大吟釀酒 "藏"720ml
- ●品目名稱/日本酒
- ●主要原材料/米、米麴 ●內容量/720ml
- ●日本國內希望零售價格/2,625日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- ●包裝箱尺寸/長19.8cm×寬29.2cm×高31.8cm ●重量、內裝數量(每1箱)/8.5kg、6瓶
- ●出貨可能日期/全年 ●最少批量/3箱 ●保存方法/陰涼處或冷藏
- ●有效期限/180天(陰涼處)360天(冷蔵) ●JAN編碼/4905748042212
- ●出口國家、地區/台灣、紐約、倫敦

企業DATA

■設立年/1856年 ■資本金/3,500萬日圓 ■員工數/80人 ■地址/郵遞區號737-0045 廣島縣吳市本通7-9-10 ■TEL/81 (823) 22-1029



中尾釀造株式會社

URL http://www.maboroshi.co.jp/

豐饒的美味與香味完美結合,酒廠秘傳的特別純米酒。

誠鏡 純米Maboroshi(幻)

本酒廠純米酒的最高級品,自 1949年起的3年之間,獲得皇 室新年御用酒的美譽。釀酒中 最重要的步驟-製麴也花費50 時間以上,是比平常的日本酒 更費功夫釀造的商品。其醇和 與回味無窮的風味, 與任何菜 餚都非常相配。



- ●商品名稱/誠鏡 純米Maboroshi(幻)
- ●品目名稱/日本酒
- ●主要原材料/米、米麴
- ●內容量/720ml
- ●日本國內希望零售價格/1,365日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- ●包裝箱尺寸/長25.0cm×寬17.0cm×高32.0cm
- ●重量、內裝數量(每1箱)/7.3kg、6瓶
- ●出貨可能日期/全年 ●最少批量/10箱
- ●保存方法/陰涼處
- ●有效期限/1年
- ●JAN編碼/4904088140046
- ●出□國家、地區/美國、澳洲、瑞士、新加坡、香港、英國等

企業DATA

■設立年/1941年 ■資本金/1,000萬日圓 ■員工數/23人 ■地址/郵遞區號725-0026 廣島縣竹原市中央5-9-14 ■TEL/81 (846) 22-2035 ■FAX/81 (846) 22-8515 ■E-mail / sake@maboroshi.co.jp



賀茂鶴酒造株式會社

URL http://www.kamotsuru.jp/

半世紀以上在日本大受喜愛、內有櫻花形金箔的大吟釀酒。

大吟釀 金賀茂鶴

具有高雅的香氣和芳醇的風 味,而且爽口順喉,真不愧為 大吟釀酒。不僅適合壽司、天 婦羅等日本料理,與各國各式 各樣的魚、肉菜餚也非常相 配。在酒杯中放入花瓣, 更增 添日本情趣。



- ●商品名稱/大吟釀 金賀茂鶴
- ●品目名稱/日本酒
- ●主要原材料/米、米麴、釀造酒精
- ●內容量/720ml
- ●日本國內希望零售價格/2,625日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- ●包裝箱尺寸/長37.5cm×寬25.6cm×高33.0cm
- ●重量、內裝數量(每1箱)/9.6kg、6瓶
- ●出貨可能日期/全年
- ■最少批量/未定
- ●保存方法/陰涼處
- ●有效期限/1年
- ●JAN編碼/4932236120602
- ●出口國家、地區/美國、中國、韓國等

企業DATA

■設立年/1873年 ■資本金/1,000萬日圓 ■員工數/96人 ■地址/郵遞區號739-0011 廣島縣東廣島市西條本町4-31 ■TEL/81 (82) 422-2121 ■FAX/81 (82) 422-2300 ■E-mail / honjin@kamotsuru.co.jp