

사누키술, 별의 이야기

SANUKI-SAKE, The story of the stars

카가와 현 주조 조합·카가와 현 주조 협동 조합

가가 와현 다카마쓰시 古新 마치 4-2
전화 번호:087-821-3669
FAX 번호:087-821-3623
sanukisk@muse.ocn.ne.jp
http://sanuki-sake.com/ko/



- *용마음 주조
- *아야국화 주조
- *강학 주조
- *마루 오 본점
- *니시노 금릉

* 숲국가 주조



개진

(유) 마루 오 본점 창업 1885 년

나무 " 甕 Koshiki"와 和釜를 사용하여 좋은 증미되고 꽤 쌀의 처리 방법은 매우 번거 로움 잘 풀어 순미 대 음양에서 순미까지 같은 번거 로움입니다.

모든 무 여과 일체 술을 사용하지 않는 수 채의 술입니다.

〒766-0004

카가와 현 나카타 도군 코토 히라 초 에나이 93 전화:0877-75-2045



금릉

니시노 금릉 (주) 창업 1789 년

사누키의 금비의 술로 품질 외길 220 년 이상 금릉의 영혼을 면면히 전승. "일본 술의 양조는 만드는 사람의 마음의 본연의 자세, 일본 술의 양조는"인간의 누그 "술 공간을 정화되어 있으면 자연히 술도 깨끗"을 모토로 원료를 엄선하여 최고의 니혼슈를 목표로하고 있습니다.

〒766-0001

카가와 현 나카타 도군 코토 히라 초 623 번지 전화:0120-64-1336/0877-73-4133
메일 주소:mail@nishino-kinryo.co.jp 홈페이지:http://www.nishino-kinryo.co.jp/



강학

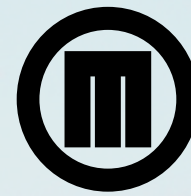
강학 주조 (주) 창업 1891 년

청류 " 財田川 "에 학이 춤추 듯으므로 " 初代蔵元 "(창업자)이 술의 이름을 " 川鶴 "(강학)라고 명명했습니다. " 財田川 "지역에서는 일명 " 宝田川 "(보배 강)라고도 논밭에 보배를 가져다 수원으로되어 있습니다. 그 강 복류수를 시코 물로 힘차게 상쾌한 주질을 자아내는 것을 목표로하고 있습니다.

〒768-0022

가가 와현 간 온지시 흥대 거리 836 번지 전화:0875-25-0001
메일 주소:kura@kawatsuru.com 홈페이지:http://kawatsuru.com/





술
MORIKUNI (주) 숲국가 주조 창업 2005 년

쇼도 시마 유일의 양조장. 1970 년에서 35 년 만에 섬의 민속주를 부활했습니다. 쇼도 시마를 사랑하고 전통을 지키면서 항상 미래를 바라보고, 이상형의 술 만들기를 추구합니다. 일본 술의 있는 풍부한 삶을 제시 하고 전국로부터 사람들이 모여 만남을 낚는 그런 새로운 모습의 양조장입니다.

〒761-4426 카가와 현 팔 카운티 쇼도 시마 정 목마나무 갑 1010 번지 1 전화:0879-61-2077 메일 주소:info@morikuni.jp 홈페이지:http://www.morikuni.jp/



아야국화

아야국화 주조 (주) 창업 1790 년

창업 당시부터의 자세를 그대로 에 지역의 쌀과 물을 신의 선물로서 현재의인과 오곡 풍양을기도 기쁨을 나누며 술 만들기 을 행하고 있습니다. 앞으로도 사누키의 풍부한 풍토와 문화를 단단히 지닌 전통과 기술을 계승하겠습니다.

〒761-2204 카가와 현 아야 우타 군 아야가와 정 산노아래 3393-1 전화:087-878-2222 메일 주소:info@ayakiku.com 홈페이지:http://www.ayakiku.com/



용마음

용마음주조 (주) 창업 1854년

카가와와 풍부한 자연에 기대어 한 일본 사케를 해왔습니다. 쌀과 미생물· 날씨 등 자연 조건을 섬세하게 엮어 짜진 순수 양조. 앞으로도 자연의 현상금을 많은 사람들에게 전할 될 수 있도록 쌀의 연구· 개발을 진행하고 있습니다.

〒761-2307 카가와 현 아야 우타 군 아야가와 정 오노 2088-1 전화:087-876-4111 메일 주소:syuhan@yushin-brewer.com 홈페이지:http://www.yushin-brewer.com/



경치 좋은 사람상향 마음 누그러진다 장소

상쾌한 하늘 온화한 기후 사람들의 원 풍경이 여기에 있는



가가와현

세계에서 처음 양식업에 성공한 카가와 현의 물고기 '하마치' 올리브 잎을 먹이로 카가와 브랜드 '올리브 하마치' 는 카를부터 겨울에 걸쳐 가장 순에서 기적의 맛 있다고 알려져 있습니다.

지중해의 기후를 담은 '쇼도 시마' "는 올리브 섬라고하며 세계에 경탄 될 국산 올리브 오일 생산이나 신 절인 올리브 기타 다양한 상품에 만들어져 있습니다. 현화 현 나무에 지정되어 있습니다.



카가와 현의 명칭 유래가 된 '香東川'(향 동쪽 강)과 '야아천(야아 강)' '土器川'(흙비강)' '財田川'(상품 논 강)' 등의 복류수는 맛있는 술을 양조합니다.



옛날 이야기가 나올 것 같은 주먹밥 산이 이어지는 사누키 평야. 고향을 느끼는 풍경입니다.



사누키의 술 밥 "オオセト (Ooseto)", "オオセト"와 아마다 니시기를 교배하여 만들어진 "さぬきよいまい (Sanuki Yoi Mai)", 그리고 밥미국 "おいでまい (Oide Mai)" 에서도 사케를 행하고 있습니다.



아름다운 세토 나이 카이에 걸리는 세계 제일의 도로 철도 병용 교량의 세토 대교, 근래에는 세토 우치 국제 예술제가 방문하는 여러분들을 매료시키고 있습니다.



간장 명산 사누키의 '간장 콩진미' 후 나즈의 てっばい (Teppai-무침)의 "술 안주" 찾고 도 즐거움의 하나.



온난 한 기후 때문인지 자비로운 상냥한 사누키 사람. 구 카이의 태어난 곳으로 알려진 현대 현.

사누키 술로의 시작 성급의 이야기

사누키 술로의 역사라면 성급에 얽힌 이야기가 많이 남아 있습니다

여기 날 밤, 정글가 떨어지고 생물을 느끼
정글여신이 되었습니다.

여신의 논란 술은 아주 맛있게
병자를 달래 더 오래 살시키는 신기한 술로
황제로 매우 칭찬했다고 합니다.



여신은 술로의 양조를
검정 마력에 게가 된 채 비안에 돌아왔습니다



쿠로마루

쿠로마루



마음에 빛나는 술을

사누키는 고대부터, 술 만들기 왕성해서 평가가 높은 술을 만들고 있었던 것 같습니다. 그것은 사람들의 마음이나 몸에 빛을 초래한, 정말 맛있는 술이었던 것 아닐까요? 우리들은, 이 술 만들기의 의사를 계승하고, 빛나는 것 같은 감동을 여러분에게 신고할 수 있기를, 때로는 절차탁마하고, 그리고 협력하면서 사누키의 술을 고조시켜서 오고 싶습니다.

신 사누키 술로 역사보다 카가와와 현 주조 조합 연합회 저자 바닷가 정한사의 씨