贊岐清酒，星辰物語

SANUKI-SAKE, The story of the stars

香川縣釀酒協會・香川縣釀酒制造協會
香川縣高松市古新釘 4-2
電話 :087-821-3669
傳真 :087-821-3623
sanukisk@muse.ocn.ne.jp
http://sanuki-sake.com/zh-tw/

2019.06

凱陣

（有）丸尾本店 創業於 1885 年

使用木制的飯桶及日式釜鍋蒸出上等的蒸米，其麴米的處理則工法繁瑣複雜。從純米大吟釀到純米酒的釀造是需要同樣的工法。全部過程完全不使用炭，採用無過濾方法釀制出純正原汁美酒。

郵編 766-0004
香川縣仲多度郡琴平釘榎井 93　電話 :0877-75-2045

金陵

西野金陵（株）創業於 1789 年

作為讚岐的金比羅酒專注品質 230 余年，傳承著金陵生命之脈。以「制酒是造酒人的本意，造酒要人和，藏（酒窯）淨則酒自清」為座右銘，精選原料，以釀制最佳美酒為目標而努力。

郵編 766-0001
香川縣仲多度郡琴平釘 623 番地　電話:0120-64-1336/0877-73-4133
郵箱 :mail@nishino-kinryo.co.jp　網址 :https://www.nishino-kinryo.co.jp/

川鶴

川鶴酒造（株）創業於 1891 年

最初的釀酒源於仙鶴飛舞降臨到清流“財田川”而命名。“財田川”又被稱為“寶田川”，有賦予田地像財寶一樣的水源之意。將其河水的伏流作為釀酒用水，為釀出勁足爽口的美酒而努力。

郵編 766-0022
香川縣觀音寺市本大釘 836 番地　電話:0875-25-0001
郵箱 :kura@kawatsuru.com　網址 :https://kawatsuru.com/

贊岐清酒的開始，星星的故事

某個夜晚，
星辰滑落之地泉水彭湃而出
星星變成了女神。

女神釀的酒美味無比
是能醫治百病，使人長生不老的魔力之酒
皇帝也大爲稱贊。

女神將釀酒的方法
教給了黑麻呂，飛身歸天。

日本武尊的子孫中有壹個叫黑丸的人
在贊岐釀酒爲生。
此酒黑澈，芳醇甘美，
也許這就是贊岐清酒的起源。

贊岐清酒的曆史中，關于星辰的故事尤爲多見。

UMAGENA-SAKE

在心中閃耀的清酒

贊岐自古以來清酒制造業就極爲繁榮，釀造了被盛譽的清酒。那壹定是可以讓人們身心愉悅，極其美味的清酒吧。
我們繼承釀酒使命，願將此閃亮的感動奉獻給大家。切磋琢磨，團結壹致，希望能讓贊岐清酒更上壹層樓。

摘錄新贊岐清酒史（香川縣釀酒組合聯合會 作者 濱政壹）

風光明媚，讓人心曠神怡的地方

晴空萬裏，溫暖的氣候。人類的原生態風光。

世界首例人工養殖成功的香川縣的縣魚“鰤魚”。以橄欖葉爲魚食，香川的名産“橄欖鰤魚”，入秋開始直至冬季最爲肥美，被稱爲奇迹之味。

與地中海氣候相似的“小豆島”被稱爲橄欖之島，生産享譽世界的日本國産橄欖油和橄欖醬菜以及其他關聯商品。橄欖還被指定爲縣花、縣樹。

香川名稱的由來的香東川和綾川，土器川、財田川等伏流水釀造了美酒。

群山連綿，只有在傳説中才有的贊岐平原。
夢中故鄉的風景。

贊岐的酒米“Ooseto”，“Ooseto”和山田錦混合而成的“Sanuki Yoi Mai”。另外把飯米“Oide Mai”也作爲原料，進行釀酒加工。

美麗的瀨戶内海有世界第壹的公路鐵路合用的瀨戶大橋，讓近幾年來瀨戶參加國際藝術節的人們心曠神怡。

尋找醬油作坊的贊岐“醬油豆”，美味的“鯽魚料理”以及其他的下酒菜都是壹件開心事。

溫暖的氣候孕育了厚道溫柔的贊岐人。作爲高僧空海的出身地被人們所知的熱情之縣。

森

小豆島酒造（株）森林酒窯 森國

小豆島上唯一一家酒窯。從 1970 年至今時隔 35 年終於再次恢復島上地方酒。熱愛小豆島，即保留傳統又不斷地追求未來，探索理想的造酒之路。
提倡將日本酒融入生活使其更加豐富多彩，全國各地的來客聚集並相識在此，開創出一個嶄新形式的酒窯。

郵編 761-4426
香川縣小豆郡小豆島釘馬母甲 1010 番地 1　電話:0879-61-2077
郵箱 :info@morikuni.jp　網址 :https://www.morikuni.jp/

綾菊

綾菊酒造(株)創業於 1790 年

傳承創業初期精神，採用得天獨厚的當地稻米和水源，與當地人們一起祈禱五穀豐收的喜悅並同時釀造出美酒。
今後將繼續傳承讚岐文化及風土人情，並將其傳統和技術發揚光大。

郵編 761-2204
香川縣綾歌郡綾川釘山田下 3393-1　電話:087-878-2222
郵箱 :info@ayakiku.com　網址 :https://www.ayakiku.com/

勇心

勇心酒造(株)創業於 1854 年

倚靠香川豐富的大自然釀造出美酒。運用稻米、微生物、氣候等自然條件、精心手工釀制。今後為了讓更多人們能接受到大自然的恩惠，我們將更進一步進行稻米的研究與開發。

郵編 761-2307
香川縣綾歌郡綾川釘小野 2088-1　電話:087-876-4111
郵箱 :syuhan@yushin-brewer.com　網址 :http://www.yushin-brewer.com/