

Bacchante 酒

北海道农政部生产振兴局农产振兴课

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目
電話: 011-231-4111 FAX: 011-232-4132



北海道

北海道当地地产美酒的讯息杂志《Bacchante》

Bacchante 酒

Bacchante 特别讲座

我们都很喜欢的好酒。

FM North Wave 广播电台
DJ Heidi小姐

千岁鹤丹顶藏 第六代杜氏(酿酒负责人)
市泽 智子小姐

北海道的日本酒好喝的原因

介绍北海道的酒藏

时尚又美味的新发现!
日本酒 × 鸡尾酒

跟北海道的日本酒超级搭!
简单的下酒菜食谱

舒畅、
华丽。
轻飘、

2021冬季



喝着北海道的美酒、放松心情。



近年来，日本酒在年轻人和女性消费者中形成风潮。
日本酒具有深厚的魅力，但对于新手来说，似乎有些困难呢。

对日本酒很有兴趣，但不知道怎么喝…

为了使初学者可以随意品尝北海道的日本酒，
小杂志“Bacchate”因此孕育而生。

何不放松心情，打开前往品尝美味日本酒的大门？
就像品尝日本酒一样，您一定能用温柔的笑容来重新面对自己。

*Bacchate是罗马神话中，酒神Bacchus(巴克斯)
神殿中的巫女。就像受到神明祝福的女性，向世间传达北
海道日本酒之美的讯息。



监督:镰田孝

SSI日本服务研究会酒匠研究会&酒匠研究会联合会理事
北海道产酒吧Kamada&北海道侍酒师



内容

- 03 | Bacchante 特别讲座
我们都很喜欢的美酒。
- 09 | Bacchante 访谈
爱上日本酒/「铭酒的裕多加」架凛先生
- 11 | 活动报告
在营地享受北海道日本酒和酒藏巡礼体验调查行程
- 15 | 教我吧! 日本酒大师 日本酒的基本
- 17 | 日本酒的小知识 SAKEPEDIA
- 19 | 北海道日本酒美味的理由 ~ 话说北海道产酒米~
- 21 | 新酒藏诞生! 品尝地酒畅游北海道
 - 22 | 三千樱酒造株式会社(东川町)
 - 22 | 上川大雪酒造 碧云藏(带广市)
- 23 | 北海道酒造导览
 - 23 | 日本清酒株式会社(札幌市)
 - 24 | 田中酒造株式会社(小樽市)
 - 25 | 国稀酒造株式会社(増毛町)
 - 26 | 有限会社二世古酒造(俱知安町)
 - 27 | 小林酒造株式会社(栗山町)
 - 28 | 金滴酒造株式会社(新十津川町)
 - 29 | 高砂酒造株式会社(旭川市)
 - 30 | 合同酒精株式会社(旭川市)
 - 31 | 男山株式会社(旭川市)
 - 32 | 上川大雪酒造株式会社(上川町)
 - 33 | 福司酒造株式会社(釧路市)
 - 34 | 碓冰胜三郎商店(根室市)
- 35 | 时尚美味的新发现! 日本酒×鸡尾酒
- 37 | 北海道日本酒的好搭档! 简易下酒菜食谱

我们都很喜欢的美酒。

您靠近到嘴边时，能感觉到如同新鲜水果般的香气。入口后微微的甜味漫溢在唇齿间，清新爽快的酸感，随着酒液滑入喉咙。这正是好喝的日本酒滋味。饮酒者和酿酒者，两位活跃在北海道的女性共同谈论北海道的美酒。



FM North Wave 广播电台
DJ Heidi小姐

出生于伊达市。在札幌的一所专门学校里学习音乐商管之后，在市内的一间推广公司参与了艺术家推广活动。自2015年以来，她活跃于广播电台及活动主持人等多元化领域。

千岁鹤丹顶藏 第六代杜氏(酿酒负责人)
市泽 智子小姐

出生于钏路市。东京农业大学短期大学部的酿造学科毕业后，回到家乡的地啤公司工作。在钏路市的酒藏从事酿造日本酒工作13年后，2015年转职至日本清酒株式会社工作，并于2016年成为丹顶鹤丹顶藏第六代杜氏(酿酒负责人)。

沉迷于酿酒世界的她，不知不觉成为了一名酿酒师。

Heidi/ 所谓的女性的杜氏(酿酒负责人)，是不是很罕见？
市泽 / 北海道只有我一位。全国仅有十几位，大多都是酒窖的继承人。
Heidi/ 是说继承家业成为酿酒人吗？
市泽 / 我比较特别的是我的老家不是酒铺。我在一个普通上班族的家庭中长大，然后进入东京一所大专的酿造系所就学后，从事酿酒师的工作。
Heidi// 市泽小姐，为什么你会想成为酿

酒师呢？
市泽 / 我一开始也没有把它当成目标，不知不觉中我竟成为了一位杜氏(酿酒负责人)了…
Heidi/ 有这种事啊？
市泽 / 我并不是对酒有兴趣，而是对酿造这件事感兴趣，这就是为什么我选择了酿造部门。毕业后进入在地的地啤公司，在那儿积累经验之后，我进入了日本酒的世界。
Heidi/ 就这样自然地往酿酒师的道路迈进了呢。



D J Heidi小姐

想到是由这么有热情的人所酿造出的酒，喝起来更加美味了。

日本酒学问很深，所以才会觉得有趣。

Heidi/ 酿酒师就是这酿酒厂的最高负责人吧？有没有不安或是焦虑的时候吗？
市泽 / 我没有什么特别的感觉。因为已经有20年以上的经验，加上我太想酿造日本酒了，所以从啤酒公司转到日本酒酿酒厂工作。
Heidi/ 啤酒跟日本酒都是酿造酒，制造方式完全不一样吗？
市泽 / 跟啤酒及红酒相比的话，日本酒的制造真的很复杂，酿制过程不是三言两

语就能说清楚的。
Heidi/ 没错！我之前曾去过日本酒酿酒厂参观，有人向我介绍过，真的很难(笑)。
市泽 / 有很多需要人工参与的过程。即使成分相同，依手法不同就会制作出不同的日本酒…这真的是很深奥。
Heidi/ 这就是它有趣的地方吧。
市泽 / 今年的日本酒已经开始酿造了，要完成这个任务，路途还很漫长。



也许是因为同样身为女性，
才是真的懂得
细致日本酒的味道。



大家齐心协力,团结一致,共同制造出好酒。

Heidi/ 市泽小姐,在日本酒的酿造中,什么对你来说是最重要的?

市泽 / 重要的地方非常多, 首先日本酒可说是一种嗜好品。由于消费者喜欢的饮用方式不断变化, 日本酒的酿造方法也逐渐改变。

Heidi/ 清酒已经与时俱进了吧。

市泽 / 在夏天 2~3 个月里开始计画构想, 喝着其他公司的酒所得到的想法, 就可以活用在下次的酿酒中。再来就是团队

合作了。

Heidi/ 这和广播电台的世界是一样的! 藉由团队合作来呈现好的工作成果。

市泽 / 不论我多么努力我都无法一个人酿酒。对于酿酒来说, 重要的是把合适的职人放在合适的地方, 尽可能让他们有舒适的工作环境, 在酿造好酒的过程中营造一种团结的感觉是杜氏 (酿酒负责人) 的工作。

Heidi/ 好酷喔! 好像是指挥家一样。

北海道的酒之所以好喝, 是因为北海道的米很好吃。

Heidi/ 北海道的日本酒逐渐受到瞩目, 变好喝的理由是?

市泽 / 首先是米。北海道的酒米品质大幅度的提升对酿酒影响最大。我认为对像我们这样的酿酒人而言, 都希望能立足于道产酒米独特的个性之上来进行酿酒工作。

Heidi/ 即使是食用米, 全国对于北海道米的评价都非常高。

市泽 / 我认为就像「梦美人」一样, 北

海道的酒米也会成为全国受欢迎的酒米。

Heidi/ 用这样的米所酿造出来的北海道日本酒, 它的特征是什么?

市泽 / 北海道的酒米共有三个品种。每个品种都有它的特征与风味, 但总体而言, 被归类于淡丽、优雅的酒。其中「吟风」这个品种, 风味绝佳。

Heidi/ 实际品饮比较, 能够感受到米的不同之处吧。

市泽 / 不仅仅是米, 随着土地、水的不同, 酿出来的酒其风味也会有所不同。所以地酒是非常有趣的。



日本酒的香气，
具有能让人放松
身心的效果。

梦想用自己栽种的米来酿造日本酒。

市泽 / 我最近对于农作非常有兴趣。希望用自己栽种的米来酿酒。

Heidi/ 噢~这样很棒耶!

市泽 / 米的栽培并不是一件简单的事, 对于我来说是个梦想。但在死之前希望能够实现。

Heidi/ 一定要让我品尝!

市泽 / 最近, 去看米的收割, 果然来自稻米所传递的力量非常令人震撼, 用这样的米来酿酒, 实在是没有比这件事更加令我感到幸福的了。

Heidi/ 我在电台节目或是活动中曾经介绍过和酒有关的话题, 但似乎并没有提及和米相关的故事。

市泽 / 日本酒是日本自豪的一项文化。对于能将米做成这么厉害的产品的先人们, 真的打从心里尊敬他们。

Heidi/ 身为日本人, 比起稍微懂葡萄酒, 很懂日本酒这件事更令人觉得很酷。我也必须多多学习。



用红酒杯品饮, 酒的香气更加明显。

Heidi/ 请问让新手能更享受日本酒的关键是什么呢?

市泽 / 首先是酒的香气。为了欣赏酒的香气, 我推荐使用红酒杯来品饮。

Heidi/ 用红酒杯喝日本酒?

市泽 / 因为红酒杯能将酒的香气更加扩散。在喝日本酒前, 如果能够享受、欣赏日本酒的香气, 就更能够接受日本酒。Heidi/ 有将日本酒兑气泡水或果汁的喝法吗?

市泽 / 当然有。对于第一次喝日本酒的人而言, 这是最容易的喝法。日本酒业中, 也有酿造出未兑水下, 酒精浓度 13% 的低酒精的原酒。喝起来如丝绸般的光滑。

Heidi/ 对于像我们这样的年轻世代, 这样的日本酒是很容易被接受的。

市泽 / 今年也有考虑酿造低酒精的酒款, 但制作上相当的困难。

Heidi/ 真令人期待!



有益于美容的日本酒，是女性的最佳伙伴。

Heidi/ 在家里享受好喝的日本酒，该怎么做呢？

市泽 / 日本酒好不好喝，主要取决于酒的特性。但基本上酒打开后要放到冰箱冷藏保存，最好是尽快喝完。

Heidi/ 取决于酒本身，这该怎么说？

市泽 / 譬如说，冬天的时候，刚榨出的新酒会不经过低温杀菌而装瓶出售，开封后随着时间会开始渐渐的变化。享受着这样的变化是一种非常有趣的事情。当然，一定要冷藏就是了。

Heidi/ 原来如此，还可以享受日本酒依时间所产生的不同变化！

市泽 / 尝试各种不同风味也是一件有趣的事。

Heidi/ 我也听过日本酒对于美容有帮助的说法，这是指？

市泽 / 喝了日本酒后能放松身心，入浴的时候，在浴缸里倒入些日本酒后泡澡，不但能马上感受到温暖，同时对于肌肤也非常滋润喔。

Heidi/ 市泽小姐的肌肤真的非常光滑，真的非常有说服力！



踏出第一步，日本酒的世界是非常有趣而美味的。



市泽 / 说实在话，我每天都在喝日本酒（笑），Heidi 小姐妳呢？

Heidi/ 我也非常喜欢日本酒，在家也常常喝，就和市泽小姐一样（笑）。

市泽 / 像这样好喝的酒，真的很希望大家都能够喝到它。

Heidi/ 真的很希望日本酒的粉丝数一直增加。

市泽 / 思考过很多的方法，但最困难的是如何迈出第一步。

Heidi/ 如果愿意尝试并向前迈进一步，会意外发现进入日本酒的门槛相当的低。

市泽 / 如果去日本酒品项丰富的居酒屋，跟店内的人员说自己是刚接触日本酒的话，我想店内的人员会介绍容易入口又好喝的日本酒。

Heidi/ 我身边的朋友也是，最初喝到好喝的日本酒后，就这样爱上日本酒的大有人在，当然也包括我自己（笑）。

请多尝试酒和料理的结合。

Heidi/ 每天都喝日本酒的市泽小姐（笑），是如何享受日本酒的呢？

市泽 / 通常会将自己所酿造的酒和其他业者的酒，大约 10 瓶买来放着，然后做两种类的品饮对照。

Heidi/ 也就说每天晚上有不同的组合！哇！好想一起那样喝喔。

市泽 / 料理的话，则是寻找和酒搭配的日本料理或是西式料理。最近，开始注意到餐酒的搭配。

Heidi/ 如果能考虑到餐酒的搭配，也是一件

非常快乐的事啊。

市泽 / 考量着酒和肉的组合或是鱼贝类的组合，是淋上橄榄油或是和芝士的搭配，这酒的滋味是完全的不一样啊！

Heidi/ 由杜氏（酿酒负责人）选定的餐酒搭配，特别的美味。

市泽 / 每天不论早晚，我都在思考并尝试找出和自己所酿的酒所能展现出的最佳餐酒搭配。

Heidi/ 如果找到了，一定要告诉我喔。



市泽智子小姐

北海道日本酒的表现，用「美丽」这个词来形容是最贴切的。

放轻松，不用想得太复杂，这是享受日本酒的秘诀。



Heidi/ 最后，能给正在阅读这个对谈的读者一些建议吗？

市泽 / 不用想的太根深复杂，请放松心情享受日本酒。随着当日的状态选择日本酒，或是和料理进行搭配，有无限的方式可以享受日本酒。

Heidi/ 如果要找到一款适合自己的酒款，前往日本酒展展馆是不醉的选择吧。

市泽 / 特别是对于初次接触日本酒的人而言，衷心推荐前往我们家的展展馆或是日本酒专卖

店。如果能将自己的喜好和工作人员说，他们会凭借着这样的印象，推荐一款适合的酒。

Heidi/ 好像葡萄酒侍酒师一样，令人安心。我也放心地询问有关日本酒的事。

市泽 / 我们的员工，随时欢迎客人来访。如果当天没有特别的事情，我也会在现场接待客人。

Heidi/ 由杜氏（酿酒负责人）亲自说明，这样的体验实在是太棒了。

市泽 / 请务必一起感受有趣的日本酒！



「铭酒的裕多加」常务

熊田 架凜 先生

出生于美国加州，2006年来日本的时候见识到了日本酒的美味。和札幌市内的老酒店「铭酒的裕多加」长女－熊田理惠小姐于2009年结婚，夫妇同心将日本酒的魅力向日本国内外宣传。

Bacchante 访谈

和日本酒谈恋爱吧

「铭酒的裕多加」的架凜先生

真正好喝的日本酒 能够成为改变人生的力量

啜饮一口北海道日本酒的冲击

20岁的时候，趁着大学放假的期间到日本旅游，搭着便车来到岩见泽，透过友人认识了理惠小姐。拜访了当时理惠小姐



姐在札幌市内经营一间名叫「观月藏」的日本酒吧。在那里，一杯日本酒让我的人生产生了重大改变。小林酒造的北斗随想「仅仅是用米酿造的酒，居然会有如此花果般的香气」真的令我很吃惊。受到如此美味的冲击，我喝尽了观月藏内所有品项的日本酒。再受到不同风味的日本酒魅力渲染及和理惠小姐情投意合。开始到理惠小姐的老家「铭酒的裕多加」帮忙。

将酿酒人的意念传达给消费者的使命

在2009年和理惠小姐结婚后，我进入了「铭酒的裕多加」任职。也曾花了三周的时间在长野县与青森县的酒藏学习有关酿酒的知识。每当有新的品项，我一定会前往酒藏去叨扰，而酒藏的职人们也会来到我们店里。这是因为如果无法好好的相互了解，就无法有自信地去销售。我希望藉由最佳状态的酒，把酒藏的意念传达给客人。像是到底使用什么样的米、用什么样的技术来酿造日本酒、或是将什么样的意念注入每一滴酒当中。如果能知道从酒标上不能获得的



故事，这样的日本酒喝起来感觉更加美味。而传达这样的意念与故事，就是我们这样专卖店的使命。

我希望每一个人都能体验到令我感动的事物

也许对于某些人而一，前往日本酒专卖店是一件不容易的事。但是无论是谁，一开始都是新手，所以请随时来我们的店。自己因为受到「北斗随想」的影响而深受感动，所以也希望更多的人有相同的体验。日前，在北广岛市的「JOYFUL AK 大曲店」，我们新的门市「YUTAKA」盛大开幕。酒类品项与

「铭酒的裕多加」的阵容有所不同，我们想营造一间更友善的店。每日从事着与最爱的日本酒相关的工作，这是十几年前无法想像的人生，实在感到很幸福。日本全国都有好喝的日本酒，但北海道的日本酒却也毫不逊色。这样的北海道日本酒，它的魅力我想持续地宣扬到全世界。毕竟我的英语很好(笑)。



铭酒的裕多加

地 址	札幌市北区北25条西15丁目4-13
电 话	011-716-5174
营业时间	10:00 ~ 19:00
公 休 日	周三



YUTAKA

地 址	北广岛市大曲工业团地7丁目3-4 JOYFUL AK 大曲店内
电 话	011-802-9280
营业时间	10:00 ~ 19:00
公 休 日	1月1日、1月2日

活动报告

北海道道产米和日本酒推广业务，扩大北海道日本酒的销售

在户外喝吧！北海道产日本酒企划 在营地享受 北海道日本酒 和酒藏巡礼体验调查行程

2020年10月9日(周五)、10日(周六)

说到喝日本酒，给大家的印象不外乎是在店里、家里等室内场地来享用，但是在北海道大地所孕育的米与水所酿造的酒，更适合在大自然中享受。例如，在户外吃著成吉思汗烤羊肉或BBQ，非常适合搭配冰沁透凉的日本酒，或是在营地一边望着熊熊营火、眺望无垠的星空，一边慢慢地品尝日本酒，这酒的滋味是格外美好。为了让更多人能在屋外享受道产日本酒的魅力，「道产日本酒示范行程」因而诞生。这是由北海道侍酒师镰田孝先生与FM NORTH WAVE的DJ Heidi小姐共同进行策画，前往四个酒藏巡礼，夜晚则在豪华的营地里，享受以北海道产食材为中心所烹饪出的佳肴美食与北海道产日本酒的餐酒搭组合。两日的行程，完完全全沉浸在北海道产日本酒的世界里。活动的参加者，都是在美食界或是酒界具有影响力的人。我们将透过照片与相关评论，来介绍当时的状况。



豪华露营风格的奢华时光



热烈地讨论关于日本酒的话题



活用新筱津村当地食材的料理



一起用北海道产的日本酒干杯！

在新筱津村

SHINOTSU公园

露营区尽情享受

北海道产

日本酒



活动由著名搭档的镰田先生和Heidi小姐来进行



陈列着各种北海道产日本酒



鲑鱼卵 & 玉米的风蒜油小菜 (ajillo)

Event Report



在190万人口的都市，札幌唯一仅存的一间酒藏，大型的储酒桶与石造的建筑物，洋溢着美国西岸般的氛围。

in
日本清酒

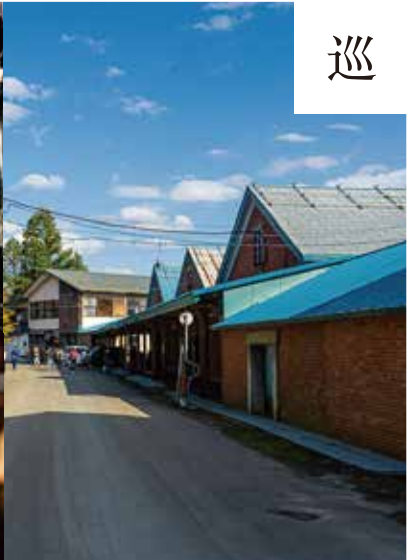


酒 藏
巡 礼



in
小林酒造

结合西洋建筑的红砖仓库与石制仓库，广大的腹地犹如一个小镇，令人有穿越时空的感觉。



in
国稀酒造

国稀酒造是日本最北的酒藏，也是热门的观光景点。在过去以捕捞鲱鱼而繁荣的增毛町的国稀酒造，理所当然其建筑物仿照过去渔师们休息、作业时所使用的设施所建造。

参加者的感想 /

每一道料理，都是为了搭配日本酒而设计，不经意就喝多了(笑)。再透过四个酒造的巡礼，学到很多有关日本酒的知识。原本就很喜欢日本酒，但是透过这一次的旅程，更有自信将北海道产的日本酒介绍给其他人。 [自由播报员](#)

在户外饮用日本酒的欢乐感，除了在大通公园等地开办的美食活动之外就没有了。没想到在露营地饮用着热酒居然如此美味，真是令人大开眼界。而从酒厂的人那边听到如何使用着北海道产的稻米来酿制日本酒，也是非常有趣的事。 [小镇情报网 编辑长](#)

一边品尝着使用北海道的米所酿制的日本酒，一边露营，实在是很棒的一件事。在户外饮酒的那种开放感，真是太爽快了。北海道即使是夏天的夜晚，大都非常的凉爽。像这样一边喝着北海道日本酒的热酒，一边露营、吃着B.B.Q.的方式真心觉得很可以啊！ [美食家](#)

外国人的感想 /



黄 晴渝小姐 [台湾人 网红](#)

一边露营，一边品尝日本酒，实在是令我感到非常兴奋。而且所有的日本酒都觉得非常的好喝。只可惜北海道产的日本酒，在海外的知名度非常的低。我想向世人传达这使用好米和好水所酿造出的佳酿。

郑 茹方小姐 [中国人 网红](#)

我原以为日本酒应该是在家里或是餐厅里品尝的东西，在户外喝日本酒有点怪怪的。但是实际体验后，在大自然中喝着北海道的日本酒，感觉非常好喝、非常的放松。而酒藏之行也非常的有趣，真令我还想去。



酒匠、
请教我!!

日本酒的基本

日本酒就味道、香气而言大抵上可以分成四种分类。而主要的关键与焦点，就在于日本酒的香气。
如果知道日本酒的基本四种分类，就能够很轻松地享受日本酒。

香气明显型 薰酒

华丽的香气与清凉的风味，
作为餐前酒是最适合不过的。
如同欣赏白葡萄酒的香气，
长期以来都受到海外消费者的欢迎。



▶特征

很推荐给第一次接触日本酒的人。令人愉悦而华丽的味道，特别受到女性的欢迎。
为了确保这如果般的香气，饮用时要注意不要太热或太冰喔。

▶酒的种类

大吟酿酒、吟酿酒..等等

▶推荐的饮用方式

温度带	推荐引用的温度
冰饮	约摄氏5度
冷饮	约摄氏10度
常温	约摄氏15度
温酒(温燗)	约摄氏40度
热酒(热燗)	约摄氏50度

▶推荐的酒器

能够轻易感受香气的喇叭型酒杯、
香槟杯或是红酒杯

▶推荐的菜肴

白身鱼义式生鱼片、生春卷、
海鲜醋物、鸡里肌佐梅酱

清爽滑顺型 爽酒

标准的简单而轻快的香气，
不会喝腻的清爽感。
能够和广泛的料理完美的搭配。



▶特征

正所谓的淡丽型态，是很多人喜爱的清爽口感。适合搭配各种不同料理，
也是其一大魅力。不妨品尝这款酒在充分冷却后所呈现的俐落口感。

▶酒的种类

普通酒、本酿造酒、
生酒、生贮藏酒等等

▶推荐的酒器

能在温度上升前一口
饮尽的小酒杯。

▶推荐的菜肴

冷豆腐、蔬菜冻、川烫叶菜类、炸鸡块

▶推荐的饮用方式

温度带	推荐引用的温度
冰饮	约摄氏5度
冷饮	约摄氏10度
常温	约摄氏15度
温酒(温燗)	约摄氏40度
热酒(热燗)	约摄氏50度

浓郁香醇型 醇酒

丰富的旨味(鲜味)，和米原本馥郁的味道。
可以感受到传统日本酒最正统的香气，目前在全世界的人气也急速上升中。

▶特征

完完全全代表日本酒的类型，是能和下酒菜完全匹配的酒款。特别是热酒(燗酒)，
最能表现出它浓郁醇厚的特色。特别推荐用「温燗」的饮用方式。



▶推荐的菜肴

味噌关东煮、起司锅、
鱼贝类的盐渍、马铃薯沙拉

▶酒的种类

纯米酒、本酿造酒等等

▶推荐的酒器

不容易让酒冷却的陶器、
或无上釉的瓷器。

▶推荐的饮用方式

温度带	推荐引用的温度
冰饮	约摄氏5度
冷饮	约摄氏10度
常温	约摄氏15度
温酒(温燗)	约摄氏40度
热酒(热燗)	约摄氏50度

复杂芳醇型 熟酒

充满着浓醇而复杂的口味，常常被认为是绍兴酒，是爱酒人士偏爱的口味。
能享受在时间交织下所形成的厚重「熟成」的世界。



▶特征

在低温或常温下经过长时间的熟成而产生了一种浓缩与厚重的味道。
如同辛香料或是果干般的浓醇滋味。非常推荐和重口味的料理或是下酒菜一起品尝。

▶酒的种类

长期熟成酒、古酒等等

▶推荐的酒器

可以欣赏酒液颜色的白兰地杯或
是透明的酒杯，或是白色的杯子。

▶推荐的菜肴

蒲烧穴子鱼(蒲烧鳗)、麻婆豆腐、
卤猪肉、果干、羊羹

▶推荐的饮用方式

温度带	推荐引用的温度
冰饮	约摄氏5度
冷饮	约摄氏10度
常温	约摄氏15度
温酒(温燗)	约摄氏40度
热酒(热燗)	约摄氏50度



监修

SSI日本服务研究会酒匠研究会&酒匠研究会联合会理事
北海道产酒吧Kamada&北海道侍酒师 鎌田 孝 先生

荣获第三届 世界调酒师大赛 日本酒部门 & 烧酎部门 亚军，为大会首位
获得双重奖项的得奖者。经营坚持使用北海道产的酒和食材的餐厅的同
时，也常出席和酒相关的讲座、演讲会、接受媒体采访、撰文等活动。



酒标上记载的资讯

杜氏(酒酿负责人)

酿造清酒的最高负责人。酒藏的主人，会将酿酒的工作完全委任杜氏执行。

精米步合

系指将米磨碾后剩下的百分比。

日本酒度

以数据的方式表现日本酒中含有糖分的多寡。一般而言，正数表示辛口而负数则代表甘口。

酸度

既日本酒在酿造过程中会产生乳酸、琥珀酸、苹果酸等的数值。酸度愈高则会抵消酒中的甜味而有辛口的感觉。

胺基酸

表示会产生旨味(鲜味)的胺基酸数值。在日本酒当中，会产生谷胺酸、精氨酸、酪胺酸等20余种的胺基酸。一般而言，胺基酸度愈高代表该款日本酒的旨味愈浓郁；反之胺基酸度愈低，则表示该日本酒愈倾向淡丽、清爽的口感。

日本酒的基本分类

本酿造酒

精米步合70%以下、酿造时有添加酿造用酒精来调整口感的日本酒。

特别本酿造

在本酿造酒之中，精米步合达到60%以下所酿造的日本酒。

吟酿酒

精米步合在60%以下所酿造，添加酿造用酒精同时使用「吟酿酿造法」所酿造的日本酒。

大吟酿酒

在吟酿酒之中，精米步合达到50%以下所酿造的日本酒。

纯米酒

仅使用米、米麴、水为原料所酿造出来的酒。

特别纯米酒

在纯米酒之中，精米步合达60%以下或是以特别的酿造法所酿造的酒。

纯米吟酿酒

在纯米酒之中，精米步合达60%以下，同时使用「吟酿酿造法」的日本酒。

纯米大吟酿酒

在纯米吟酿酒之中，精米步合达50%以下的酒款。

普通酒

特殊名称酒(上面所既载8种酒款)的规定以外所酿造出来的日本酒

精米步合	米、米麴	+ 酿造用酒精	+ 其他原料
50%以下	纯米大吟酿酒	大吟酿酒	普通酒
60%以下	纯米吟酿酒、特别纯米酒	吟酿酒、特别本酿造酒	
70%以下	—	本酿造酒	
—	纯米酒		

根据酿造法的分类

荒走

在酒粕与酒液分离之际，不加上任何压力而任其自然滴落后所得到的日本酒。香气成分高但产量很少，极为珍贵。

新酒

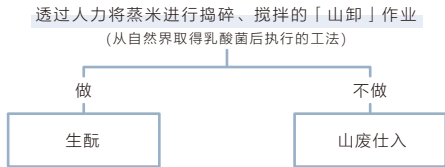
日本酒的酿造年度是从每年的七月开始至隔年的六月底。而超过酿造年度后才出货的日本酒通常被称为「古酒」。

无滤过

在日本酒的制程上，有使用炭进行过滤的「炭过滤法、使用滤纸的滤纸过滤法以及木棉等素材的「素过滤法」，而都不使用前三种方式的过滤方法，则称无滤过。

传统的酿酒方法

作为日本酒酿造基础的「酒母」在制作时，大部分会添加酿造(商)用的乳酸菌。明治时期以前当时的主流是从自然界中取得天然乳酸。

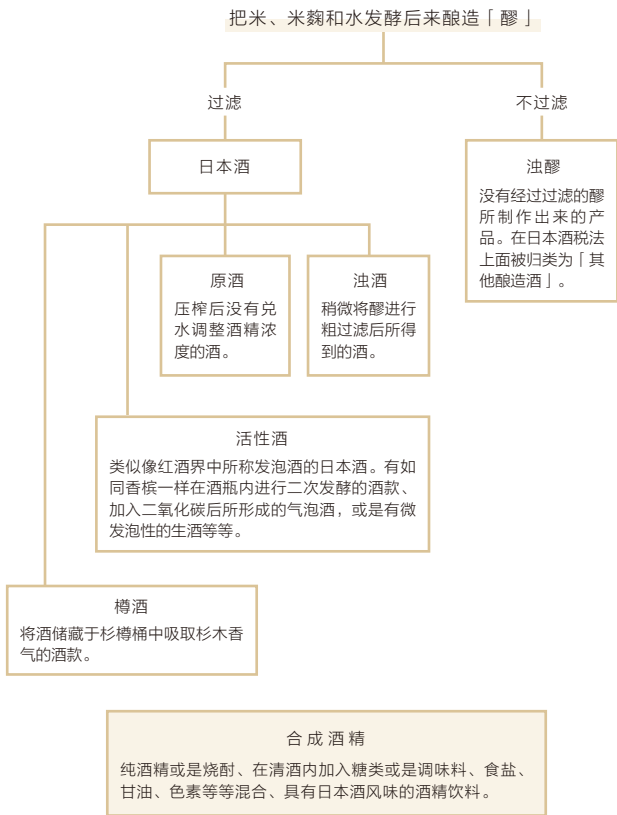


根据低温杀菌的次数而不同

一般的酿酒过程中，会在压榨之后与装瓶之前进行两次称为「火入」的低温杀菌的程序。

	生酒	生沽酒	生贮藏酒
第一次火入 (压榨后)	×	○	×
第二次火入 (装瓶前)	×	×	○
冷却酒是指经过一整个夏天熟成后，在秋天出货的生沽酒。			

其他种类的酒



北海道日本酒 好喝的理由

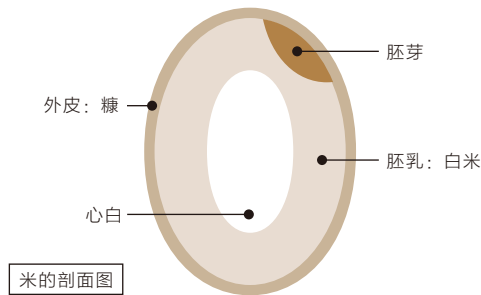
～话说北海道道产酒米～

用于日本酒酿造的米，是和一般食用米不同品种的「酒米(酒造好适米)」。

代表的品种有山田锦、五百万石等等。现在，全国使用的酒米品种已经超过100多种。在酿造日本酒上，同时使用数种不同的酒米混合是很稀松平常的，但近年来使用单一品种的酒米酿造日本酒的酒藏正逐渐地增加。



能成为酒米的条件



蛋白质、脂质含量少

米外侧的部分多含蛋白质或脂质，这是酿酒时产生杂味的原因。

米粒要大

作为酒米，因为需要对米进行精米的作业，为了能稳定进行精米作业，因此酒米的米粒要大。

必须具有心白

在米粒中心不透明的部分，就是所谓的心白。心白有助于麹菌的菌丝顺利地延伸到米粒的中心部位。

吸水力要好

酒米必须要在短时内吸收水分，这样才能产生具有弹性的蒸米。

需要具备外硬内软的特性

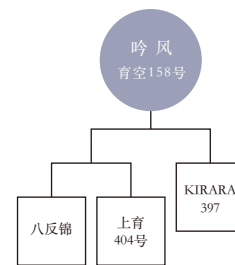
酒米需要具备外硬内软的主要原因，在当麹菌在寻找水分、菌丝延伸的时候，会产生许多的酵素，而这些酵素就是美味的来源。

自1998年「初雫」种植以来，北海道各地已栽培了「吟风」「彗星」「北雫」三种酒米。酒米的蛋白质含量愈低代表品质愈高，而北海道的酒米已经可以媲美本州所产的酒米。近年来，道内使用及运往本州的出货量都在增加中。

使用道产酒米酿酒的契机

吟风

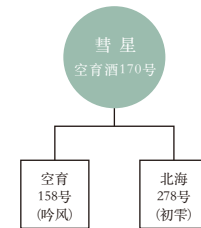
「初雫」为1998年最早作为北海道酒米登场的品种，而后作为其后继品种而开发出来的就是「吟风」，现在在北海道道产酒米的耕作面积约占70%。清酒醇厚，可以品尝到米饭的原始风味。吟风多为醇厚口感的类型，与发酵食品干酪类、味噌料理、酱烧味串烤、成吉思汗烤肉十分相配。



从固体融化，酿出淡丽口味的酒

彗星

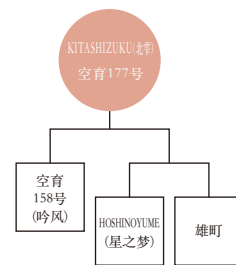
2006年为了适应处于凉爽地区的北海道所开发出来的耐冷性强的酒米－彗星，其栽种面积约占19%。口味轻盈、淡丽辛口的口感在北海道非常受欢迎，这也是道民所熟悉的味道。用彗星所酿造的酒，味道轻盈、简单俐落是最大的特征。和沙拉、冷豆腐这样调味简单、清爽的料理非常搭配。



米粒的颗粒大、强大的耐冷特性，能稳定的生产

KITASHIZUKU(北雫)

道产酒米中，米粒最大的「KITASHIZUKU(北雫)」，是比起吟风具有更好的耐冷性，很适合在凉爽的北海道栽种的酒米，交配品种是采用酒米之王「山田锦」的祖父「雄町」，在北海道道产酒米的栽种面积中约占11%。KITASHIZUKU(北雫)口感轻快，也有着类似山田锦的浓厚风味，同时还有些许的涩味，能搭配广泛的料理，堪称为全能型的酒米。



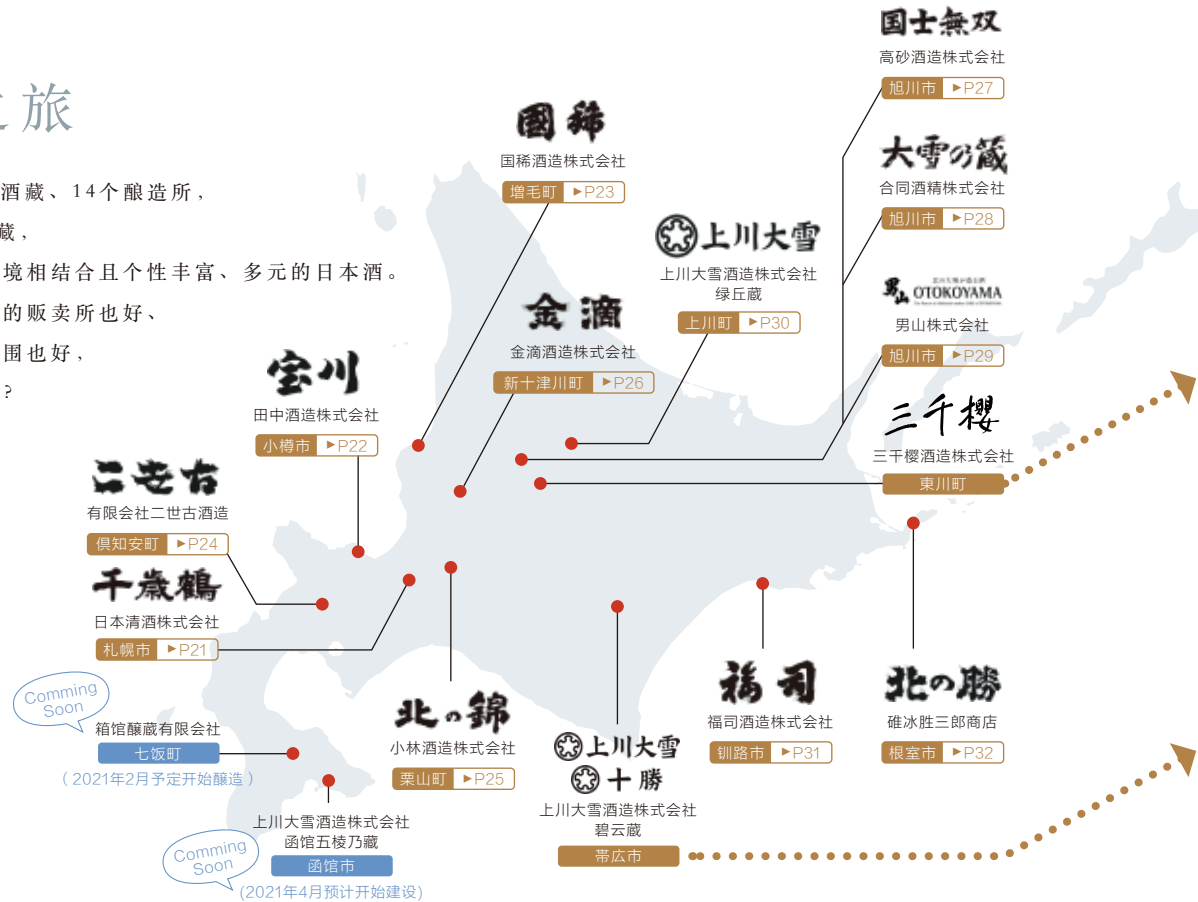
新的酒藏诞生！

北海道的酒之旅

至2021年1月，北海道内共有13座酒藏、14个酿造所，
从140年以上历史至刚成立的新酒藏，
每一个酒藏都酿造出属于与在地环境相结合且个性丰富、多元的日本酒。
无论是去可以参观的酒藏或是酒藏的贩卖所也好，
或是把日本酒买回家感受旅游的氛围也好，
何不慢慢地探索自己喜欢的日本酒？

北海道酒藏增加的理由

近年来，供给稳定又品质佳的道产米是关注的焦点。与日本全国各地相比较，相对于人口数，北海道的酒藏数较少、北海道居民饮用北海道产日本酒的比例也相对较低的状况。这意味着在北海道，道产酒在未来有相当大的发展机会。俗话说「有米就有酒」，北海道是稻米的产区，所以在北海道新的酒藏正逐渐地增加中。



\ NEW /

为了寻找新天地，从岐阜县搬迁至北海道。

三千櫻酒造株式会社

老酒藏在北方大地挑战酿酒

2020年11月7日，在日本全国少见的「公设民営型」的酒藏在有米乡之称的东川町诞生。新酒藏是由岐阜县中津川市，有143年历史的三千櫻酒造。三千櫻酒造提早预见北海道产酒米在未来的潜力，在考量日本酒酿造的未来，做出了「把现有的日本酒藏进行长距离搬迁」这样前所未有的决策。以新天地－东川的水与米再出发的「新生－三千櫻」是值得期待。



↑ 官方网站请参阅这里



三千櫻酒造

地址 東川町西2号北23
电话 0166-82-6631

\ NEW /

北海道第13间、日本最初在大学校园内的酒藏。

上川大雪株式会社 碧云藏

约40年来第一间的「十胜的酒藏」！

2020年5月，在十胜地区的中心都市－带广市的带广畜产大学内有酒藏诞生。在大学校园内创立、设置酒藏，不但是日本全国的创举，在没有酒藏的十胜，进行新地酒的酿造，并与大学合作进行酿造学的教育研究，同时更进一步的培育酿造新一代日本酒的人才。「碧云藏」的名字是继承了带广畜产大学的学生宿舍(碧云寮)，而在2020年秋天开始进行新酒的酿造。所酿造出来的日本酒对一般消费者进行贩售。(碧云藏商店与见学室 营业时间 / 10:00～15:00 不定期休息)



↑ 官方网站请参阅这里



上川大雪酒造株式会社 碧云藏

地址 带广市稲田町西二线15番地1
联系方式 tokachi@kamikawa-taisetsu.co.jp

日本清酒株式会社

使用丰平川的伏流水，札幌的地酒「千岁鹤」。

1872年(明治5年)在札幌创业至今的酒藏，以「千岁鹤」的品牌名称广为人知。酒藏用水是取自发源于定山溪的丰平川伏流水，是位在札幌中心地的酒藏。取自于地下150公尺的伏流水，带来清新的口感。在旁边的千岁鹤博物馆，有酒藏限定酒款及季节限定酒款等丰富的品项陈列其中。不妨前往寻找一支日本酒品尝一番吧！在这里也推荐吃酒粕霜淇淋喔！



推荐给新手！



薰酒

千岁鹤 纯米大吟酿

使用100% 北海道产酒米，具有华丽而透明感的香气与口感。

推荐给女性消费者！



醇酒

千岁鹤 纯米 丹顶鹤

较低的酒精浓度，口感浓郁，容易入喉的酒款。



千岁鹤 酒的博物馆

地址 札幌市中央区南3条东5丁目1
电话 011-221-7570
营业时间 10:00 ~ 18:00
公休日 年末年初

备注



不仅仅是地酒，也推荐「地产葡萄酒」。使用余市所培育的优质葡萄，并且在余市酿造的「余市葡萄酒」是货真价实的「地产葡萄酒」。酿造日本清酒的精神也深植在其中。



线上商店在这里

推荐给新手！



爽酒

小樽 发泡清酒 宝川

特征是在细致的微气泡中可以感受到来自吟酿的华丽口感。

推荐给女性消费者！



薰酒

纯米吟酿酒 小樽美人

最大的魅力就是拥有对于健康与美容有益的有机酸，以及水果般的酸感。



田中酒造 龟甲藏

地址 小樽市信香町2-2
电话 0134-21-2390
营业时间 9:00 ~ 18:00
公休日 全年无休

备注



是举行爱努族传统仪式中不可欠缺的酒。在旧爱努族博物馆的监督下，将爱努族的传统酒商品化的「KAMUITONOTO」，是一款具有中等酸味与甜味的酒款。



线上商店在这里

田中酒造株式会社

小樽唯一的酒藏，是全国少有的四季酿造的酒藏。

位在小樽，是一间以代表品牌「宝川」为中心，不惜成本只为酿造高品质日本酒的酒藏。基本上，田中酒造是采取以少量生产，直接販售给消费者的经营方式。全部产品是以使用100%北海道产米的酒款。对于酿酒而言，一般常见的是在冬天进行作业，也就是所谓的「寒造」，但田中酒造的龟甲藏却是一年四季都在进行酿酒的作业。是日本全国非常稀少的「四季酿造藏」。什么时候都能前往酒藏参观。如果有前往小樽旅游的时候，一定必访的景点。

国稀酒造株式会社

位在过去以捕捞鲱鱼而繁荣的增毛町，是日本最北端的酒藏。

以日本最北端的酒藏而闻名的国稀酒造，是位在明治时期以捕捞鲱鱼而繁荣的增毛町。为了温暖在寒冷的海上作业渔夫们的身体，是国稀酒造创业的初衷。使用暑寒别岳柔软的伏流水，由传统的南部杜氏的技艺所酿造出的辛口酒，在全国受到不少的纷丝所喜爱。从酒藏开始，贩售处、资料室、关于鲱鱼捕捞相关历史的「千石藏」以及只有在春、夏开馆的「米藏画廊」等等，都能让来访的游客尽兴而归。



推荐给女性消费者 /



爽酒

暑寒美人

在北海道广大的自然中孕育，
略带甘口、清新的口感

杜氏的推荐 /



薰酒

暑寒 雫

使用100%北海道产米「吟风」，
虽然是辛口酒但能感受到来自米的旨味，
是杜氏引以为傲的一款酒。



国稀酒造株式会社

地址 增毛郡增毛町稻叶町1丁目17
电话 0164-53-9355
营业时间 10:00~16:00 *周六日及固定假日9:00~17:00
公休日 12/29~1/4

备注

增毛的
历史建筑群



从国稀酒造开始，增毛町保留着明治中期以石材或木材建构的建筑物。现在被认定为北海道遗产。



线上商店在这里

推荐给新手 /



醇酒

俱知安的酒

100%使用俱知安产的酒米
「KITASHIZUKU(北雫)」。
是辛口且口感轻快的一款酒。

杜氏的推荐 /



醇酒

名水京极原酒

用被选为“名水百选”
的京极泉水酿制而成，
不经过兑水调整的原酒。



有限会社 二世古酒造

地址 虻田郡俱知安町字旭47
电话 0136-22-1040
营业时间 9:00~17:00
公休日 无固定的公休日

备注

正规派的「咖啡烧酎」
同样受欢迎



使用米、宏都拉斯产的
咖啡豆与米麴所制作的
「咖啡烧酎」，是一款
无色透明却洋溢着咖啡
香气的逸品。



官方网站在这里

小林酒造株式会社

以红砖与石材所建造的酒藏，被登记为国家的有形文化遗产。

小林酒造的特征，是用红砖为建材的西洋风格酿酒用酒舍，以及使用札幌软石为建材的仓库。在栗山町是一处非常有名的观光景点，也是不少的电影、偶像剧的取景地点。比起北海道的各个酒藏，算是很早就使用北海道的酒米作为酿酒的原料。现在，完全使用「吟风」「彗星」等北海道产酒米来酿造日本酒。到访小林酒造时，一定要在以主要的品牌「北之锦」为名的「北之锦纪念馆」贩卖店内，感受北海道日本酒的美味。



推荐给新手 /



薰酒

真冬诹大吟酿

北之锦纪念馆限定品。
果实般的风味
非常适合初学者品尝。

杜氏的推荐 /



熟酒

秘藏纯米

经过3年以上的熟成的古酒，
具有独特的风味与个性。



藏元 北之锦纪念馆

地址 夕张郡栗山町锦3丁目109

电话 0123-72-9292

营业时间 10:00~17:00(11~3月 10:00~16:00)

公休日 12/31~1/3、四月第二个周六
(酒藏的祭典)、每月第三个周一

备注



和荞麦面一起
品尝北之锦
位在小林酒造的厂区内
的「锦水庵」。使用北海
道产的荞麦粉所制作的
手工九一荞麦面，和
北之锦相当搭配。



线上商店在这里



与新十津川町的发展历史一起迈进，是中空知地区唯一的酒藏。

金滴酒造株式会社

有「酒米之里」之称的新十津川町，在北海道占有40%的酒米生产量。在这个町内，有一间可以和当地农民面对面酿酒的金滴酒造。明治时代从奈良县十津川村移民至此的「新十津川酒造株式会社」，克服了种种困难而成为了当地居民深爱的酒藏。现在30世代的年轻杜氏，结合来自年轻人的感性和当地生产的良好酒米，酿造着适合所有人能尽情享受的酒。

推荐给新手 /



薰酒

金滴纯米吟酿

从「Parker Point」闻名于世的
酿造酒品鉴人Rober Parker
手中取得91分高分评价的酒款。

推荐给女性消费者 /



醇酒

特别纯米酒 新十津川

100%使用金十津川町所生产的
酒米「吟风」，
是一款辛口而口感轻快的纯米酒



金滴酒造株式会社

地址 桦戸郡新十津川町字中央71-7

电话 0125-76-2341

营业时间 8:30~17:30 *周六日及国定假日10:00~16:00

公休日 1月1日~3日

备注



引起铁道迷
共鸣的一款酒

贩售为纪念2020年4
月17日废止以新十津
川火车站为终点的JR
札沼线季鹼酒「金滴纯
米吟酿札沼线」。



线上商店在这里

高砂酒造株式会社

使用来自大雪山的伏流水，在旭川持续着酿造地酒的老酒藏。

高砂酒造株式会社，是一间积极使用低铁质成分的大雪山伏流水以及北海道产的酒米，酿造出符合旭川风格的日本酒的酒藏。代表的品牌是开创淡丽辛口为话题而广被全国熟知的「国士无双」。利用北海道冬季严寒气候的「雪中贮藏」，是每年12月在美瑛之丘以白雪覆盖贮藏着新酒酒槽的产品。在摄氏零下2度前后的酒槽内保存，慢慢地熟成的酒更加的圆润而芳醇！



推荐给新手！



纯米酒 国士無双
全部使用道产酒米的纯米酒，有着丰富的滋味与旨味的淡丽辛口酒。

杜氏(酿酒负责人)的推荐



纯米吟酿酒 国士无双
使用北海道产酒米「KITASHIZUKU(北栗)」，糯米步合55%，是一支有着柑橘系的华丽香气的酒款。很受到消费者的欢迎。



高砂明治酒藏(直营店)

地址 旭川市宫下通17丁目右1号
电话 0166-23-2251
营业时间 9:00~17:30
公休日 年末年初

备注

年轻藏人们的挑战

结合酒藏内年轻人们的发想，为一项含括企划、制造到贩卖的计划。目前挑战制作出各种不同的产品。



线上商店在这里

推荐给新手！



特别纯米 大雪乃藏
经过低温长期发酵，可以感受在口中的香气与光滑柔顺的口感

推荐给女性消费者！



纯米吟酿 大雪乃藏 絹雪
如绢丝般的柔顺光滑，并有着优雅的香气。



最尖端的自动化系统，酿造新时代的日本酒。

旭川具备了可眺望着大雪山富饶的自然环境、当地生产的优良稻米与寒冷气候等对于酿造日本酒有利各种条件。设于此地的「大雪乃藏」不仅将酿酒的重要工程完全自动化、也在最适温度及卫生的管理之下，整年进行日本酒的酿造工作。作为原物料的酒米，也全都来自于北海道所生产。不仅仅是制造出品质稳定的日本酒，更将以机械、系统化的科技酿造出贴近职人手工酿制的风味。



合同酒精 旭川工厂 大雪乃藏

地址 旭川市南4条通20丁目1955
电话 0166-31-4131
事务所、酿造所不对外公开。

备注

「锻高谭」系列登场！

洋溢着白糠町产赤紫苏清爽风味的「锻高谭」系列，加入了使用五种植物精制的琴酒！



线上商店在这里

TAN・TAKA・TAN GIN (锻高谭琴酒)

男山株式会社

外销海外20余国，风靡全球的酒藏。

男山株式会社是承襲了自江戸時代在伊丹創業的山本家，具有350年歷史的酒藏。作為開拓日本酒海外市場的先驅，男山株式會社在1977年首次讓日本酒在國際品質評鑑會上奪下金賞獎，並在1984年正式外銷到美國。現在外銷全球20餘國，受到世界各地的喜愛。除此之外，男山株式會社在國內外各項酒類的比賽、全國新酒評鑑會等榮獲眾多的金賞獎，是根植北方大地的日本酒。



推荐给新手！／



薰酒

北之稻穗 大吟醸

华丽芬芳的水果般香气与柔软的口感，是款令人心情愉悦的酒。

推荐给女性消费者／



爽酒

发泡性日本酒

一款含有碳酸的低酒精甘口酒。



男山酒造酒资料馆

地址 旭川市永山2条7丁目1-33
电话 0166-47-7080
营业时间 9:00~17:00
公休日 全年无休(过年除外)

备注

传承自早期朴实的甜酒



使用「复古酒(男山最甘口的酒)」的酒粕，混和砂糖后，有着浓郁而清新的甘甜味。不但好喝，同时可以增加免疫力。



线上商店在这里



透过「能一直喝的酒」来活化地区经济所诞生的新酒藏。

上川大雪酒造株式会社

上川大雪酒造自2017年，取得三重县停业的酿酒许可后，落脚在北海道的上川。并以贴近地区的「地方创生酒藏」的脚色自许，从事各项活动而受到全国的瞩目。位在上川町的「绿丘藏」，使用着北海道产酒米与来自大雪山系的天然水，以传统的工法酿造纯米酒。不使用大型的酿造桶，几乎是人工作业精心地酿造日本酒，美味到无论是谁都能一直喝。

好喝到欲罢不能／



薰酒

「神川」纯米大吟醸

华丽的香气与蓬松饱满的口感，是一款令人感到舒服的纯米大吟醸。

好喝到欲罢不能／



醇酒

「神川」纯米

沉稳的香气与酸度，共同营造出宜人的节奏。



上川大雪酒造 Gift Shop

地址 上川郡上川町旭町25-1
电话 01658-7-7380
营业时间 10:00~16:00 (冬季~15:00)
公休日 周二・周三(国定假日营业)・不固定休假

备注

时尚的五角形家徽



以大雪山的「大」、雪的结晶以及爱努族的图样为主题，代表着日本酒「甜、酸、辛、苦、涩」的五种表现。



线上商店在这里

福司酒造株式会社

深受当地人喜爱的酒藏，80%以上的酒在钏路圈内就被喝完了。

在钏路的唯一酒藏，以只能在当地做出来的酒作为目标而深受当地居民所喜爱的「福司」，所酿出来的日本酒不仅仅表现出干净、清爽的口感，同时也保留了来自米本身丰富而浓郁的味道。据说「酿出适合当地食材的好酒」为其信念之一，因此这里的酒给人的印象是能与每日三餐一起搭配饮用。就像在酒藏的建筑物里写着「好酒 福司」的标语一样，持续酿造着能让每个人笑颜逐开的好酒。



推荐给新手！ /



薰酒

雾想雫

虽然只是本酿造酒，却呈现出吟酿酒般的口感。这一世款由部落客读者共同参与开发出的藏元限定酒款。

杜氏(酿酒负责人)的推荐 /



醇酒

福司 特别纯米酒

一款重视口感且醇静圆润的纯米酒。
推荐温燗方式饮用的逸品。



福司酿造直营店

地址 钏路市住吉2丁目13-23
电话 0154-41-3100
营业时间 10:00 ~ 16:00 (周六~14:00)
公休日 周日・国定假日・年末年初

备注

北海道产优格酒

独特的优格利口酒「mina NICORI」是一款清爽甘甜的酒款，很适合推荐给不擅长饮酒的人



线上商店在这里

推荐给新手！ /



醇酒

北之胜 纯米酒

爽朗轻快的纯米酒，是一款容易饮用的酒款。

杜氏(酿酒负责人)的推荐 /



爽酒

北之胜 大海

「北之胜」这个品牌的经典品项。非常符合根室的酒款，很适合搭配海鲜。



碓冰胜三郎商店

地址 根室市常盤町1丁目6番地
电话 01532-3-2010

事务所、酿造所不对外公开。

备注

非常适合作为祈求
必胜的一款日本酒

「北之胜」这个品牌，是在昭和17年(1942)年改名而来。



官方网站在这里

碓冰胜三郎商店

根室当地具有超高人气，是日本最东边的酒藏。

位于根室的「碓冰胜三郎商店」，不仅是日本最东的酒藏，也是全日本国内唯一一个以个人身分取得酿酒执照的酒藏。「北之胜」的销售范围，几乎已根室地区的餐饮店为中心。即使是前往酒藏也无法购买到相关产品。同时也不对外公开酒藏并谢绝一切酒藏见习的活动，完全醉心于酿酒的事务当中。有一年酿造出的酒，在没有达到品质上的要求时，还曾经把当年酿造的酒款全部舍弃。在现今网购或网路販售的全盛时期，碓冰胜三郎商店仍贯彻着自己独有的路线，是一个非常珍贵的酒藏。



提到日本酒鸡尾酒，
非先提它不可！

SAMURAI

这款鸡尾酒的设计是为了让不喜欢日本酒的人也能轻松饮用。对于日本酒的新手或是想换换口味的人来说，是一种很好的搭配。如果你想要更有日本酒的味道就请少放点莱姆汁喔。

食 材	百分比
日本酒	3
莱姆汁	1

备注

推荐放点切片莱姆做装饰

总之先喝一杯推荐饮品吧！

日本酒Highball

想喝到清爽口感的日本酒就来杯这个吧！它不影响任何食物的味道，能搭配各种料理！因氧化而让味道发生变化的日本酒，也可加入苏打水让它变得更美味。

食 材	百分比
日本酒	1
碳酸水	1

备注

搭配姜汁汽水或碳酸水都很好喝。



时尚美味的新发现！

日本酒 鸡尾酒

对日本酒有点不擅长…这样的大家可以试试看「日本酒鸡尾酒」。如其名，为一种以日本酒为基底的鸡尾酒，是一种品饮日本酒的时尚方法，目前人气直线上升中。当然也很推荐给喜欢日本酒的朋友！想尝试日本酒新喝法的朋友，不妨品尝看看！

监督・合作

北海道道酒BAR镰田
札幌市中央区南4西4-14-2 MYPLAZE 8 楼

食谱(通用)

- ①把材料倒入放有冰块的玻璃杯里。
- ②轻轻地搅拌后就完成了。



日本酒与苹果汁的完美融合！

Saki Fruity

可以使用100%的苹果汁,如果您是现磨的苹果汁更好！ 享受日本酒的甘甜配上苹果汁的酸甜完美融合。

食 材	百分比
日本酒	1
100%苹果汁	1

备注

凤梨、橘子、奇异果等各式水果。

就是这个!! 为了道产子设计的

日本酒鸡尾酒！

Saki・katsugen(乳酸饮料)

北海道人最喜欢的「soft katsugen」,与北海道产的日本酒更是绝配。乳酸饮料温柔的酸甜与日本酒的清香搭配起来能创造出人们都喜欢的好味道。

食 材	百分比
日本酒	1
soft katsugen(乳酸饮料)	1

备注

同为乳酸饮料的可尔必思或是喝的优格搭配起来也是很清爽的。



特色是颜色漂亮，
味道酸度清爽

红色太阳

和「红眼Red Eye」「血腥玛丽Bloody Mary」一样,这款日本酒鸡尾酒也是用番茄汁调制。番茄汁的清爽酸味和日本酒的味道完美的结合再一起,是一款看起来很美的饮品！



食 材	百分比
日本酒	1
无盐番茄汁	1

备注

番茄中含有「茄红素」还能有效预防宿醉

与北海道
日本酒
超级搭！

简单下酒菜食谱

美酒和下酒菜是给自己的最好犒赏。

为大家介绍一些适合搭配北海道日本酒，作法简单的下酒菜食谱。

这些也适合在派对聚餐时享用，

不妨享受一下属于大人的时光吧！

负责指导的是…

料理研究家
星泽雅也先生



与醇厚的日本酒
完美结合！

味噌渍卡门贝尔芝士 (Camembert cheese)

推荐的日本酒 ▶ 醇酒・熟酒

用味噌的味道让卡门贝尔芝士(Camembert cheese)的香味提升。平时用的味噌就OK！腌制2~3天会更佳美味。

食 材 (2人分)

- 卡门贝尔芝士(Camembert cheese)…一个
- 味噌酱
- 味噌…两大匙
- 味醋…一大匙
- 柴鱼片…一小搓
- 配菜
- 苏打饼干、小番茄、橄榄油、柠檬…适量

作 法

- ①将柴鱼片用手揉成小片，与味噌的酱料混合。
- ②将一半的味噌酱料用刮刀涂抹在保鲜膜上。
- ③将卡门贝尔芝士(Camembert cheese)放置在涂有味噌的保鲜膜上，将剩下的味噌酱均匀地涂抹在卡门贝尔芝士(Camembert cheese)上，用保鲜膜包好后冷藏。
- ④腌渍半天，擦去味噌后即可食用。



秋刀鱼罐头与 豆腐的小点心

日式风味的时尚下酒菜

推荐的日本酒 ▶ 爽酒・醇酒

秋刀鱼罐头与豆腐的健康搭配！直接吃或是配上法棍都很美味。芥末籽会带出浓郁的后味！

食 材 (2人分)

- 秋刀鱼罐头…一罐
- 木棉豆腐…1/2块
- 紫苏…五片
- 芥末籽…两小匙
- 盐・胡椒…适量
- 橄榄油…适量
- 法棍面包…六块

作 法

- ①把木棉豆腐平放后将水沥干。将紫苏切成细条状。
- ②将木棉豆腐放入碗中，用刮刀捣碎至光滑。
- ③将秋刀鱼罐头连同酱汁一起混合捣匀，放入芥末籽・盐巴・胡椒。
- ④放置于法棍面包上后，淋上橄榄油就完成了。

盐辛酪梨起司



推荐的日本酒 ▶ 爽酒・醇酒

酪梨和起司的浓郁配上盐辛的鲜美与芝麻油的香气…怎么会跟日本酒这么搭啊!!超简单的绝配食谱，请大家一定要试试看喔！

食 材 (2人分)

- 酪梨…一个
- 盐辛(海鲜腌渍品)…三大匙
- 加工芝士…60克
- 芝麻油…一大匙
- 黑胡椒…适量
- 切好的香菜…少许

作 法

- ①酪梨纵切切成两半，沿着种子转动刀子。
- ②用刀子刺入种子用旋转方式取出，去皮后切成5mm厚度放入碗中。
- ③起司也切成5mm小块状。
- ④盐辛跟起司放置酪梨上后淋上芝麻油，撒点黑胡椒及香菜做装饰。

这么简单却如此美味！

清蒸鸡腿肉佐芥末酱

推荐的日本酒 ▶ 爽酒・薰酒

蒸好的肉配上芥末酱的香气，让人喝酒是一口接一口！也很推荐加上一块萝卜泥。



食 材 (2人分)

- 鸡腿肉…一片
- 盐…一小匙
- 酒…一大匙
- 姜末…一小匙
- 卷心菜…200克
- 芥末酱
- 芥末…两小匙
- 橄榄油…一大匙
- 醋…一大匙
- 分量外
- 紫苏切成丝…适量

作 法

- ①鸡腿肉用盐巴・酒・姜揉捏后放置15分钟。
- ②高丽菜切成丝后加入芥末酱将食材搅拌均匀。
- ③在平底锅里放入大约1cm的水，放入鸡腿肉后盖上盖子，用中火蒸煮20分钟后打开盖子放置10分钟。
- ④高丽菜放在最下面，上面放着切成薄片的鸡腿肉，淋上一点芥末。在依照喜好加入点紫苏条。

星泽料理教室

地 址 札幌市中央区大通西15丁目3-24

电 话 090-5981-8593

营业时间 平日9:00~18:00

公 休 日 周六日及国定假日



简单的下酒菜食谱