Bacchante #

北海道農政部生產振興局農產振興課

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



北海道當地地產美酒的情報雜誌《Bacchante》

Bacchante 9

Bacchante 特別講座

我們都很喜歡的好酒。

FM North Wave 廣播電台 DJ Heidi小姐

干歲鶴丹頂藏 第六代杜氏(釀酒負責人) 市澤 智子小姐

北海道的日本酒好喝的原因

介紹北海道的酒藏

時尚又美味的新發現! 日本酒×雞尾酒

與北海道日本酒超級搭! 簡 單 的 下 酒 菜 食 譜 新 輕 飄

喝著北海道的美酒、放鬆以情。



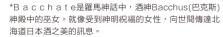


近年來,日本酒在年輕人和女性消費者中形成風潮。 日本酒具有深厚的魅力,但對於新手來說,似乎有些困難呢!

對日本酒很有興趣,但不知道怎麼喝…

為了使新手可以隨意品嚐北海道的日本酒, 小雜誌"Bacchate"因此孕育而生。

何不放鬆心情,打開前往品嘗美味日本酒的大門? 就像品嚐日本酒一樣,您一定能用溫柔的笑容來重新面對自己。











監督:鎌田孝

SSI日本服務研究會酒匠研究會&酒匠研究會聯合會理事 北海道產酒吧Kamada&北海道侍酒師

內容

03	Bacchante特別講座 我們都很喜歡的美酒。
09	Bacchante 訪談

愛上日本酒/「銘酒- 裕多加」架凛先生

11

在營地享受北海道日本酒和酒藏巡禮體驗調查行程

教我吧! 日本酒大師 日本酒的基本

日本酒的小知識 SAKEPEDIA

北海道日本酒美味的理由 ~話說北海道道產酒米~

新酒藏誕生!品嚐地酒暢遊北海道

22 三千櫻酒造株式會社 (東川町)

22 上川大雪酒造 碧雲蔵 (帯廣市)

北海道酒造導覽

23 日本清酒株式會社(札幌市)

24 田中酒造株式會社(小樽市)

25 國稀酒造株式會社(增毛町)

26 有限會社二世古酒浩(倶知安町)

27 小林酒造株式會社(栗山町)

28 金滴酒造株式會社 (新十津川町)

29 高砂酒造株式會社(旭川市)

30 合同酒精株式會社(旭川市)

31 男山株式會社(旭川市)

32 上川大雪酒造株式會社(上川町)

33 福司酒造株式會社(釧路市)

34 碓冰勝三郎商店(根室市)

時尚美味的新發現! 日本酒×雞尾酒

北海道日本酒的好搭檔!簡易下酒菜食譜

我們都很喜歡的 美酒。

當您靠近到嘴邊時,能感覺到如同新鮮水果 般的香氣。入口後微微的甜味漫溢在唇齒 間,清新爽快的酸感,隨著酒液滑入喉嚨。 這正是好喝的日本酒滋味。飲酒者和釀酒 者,兩位活躍在北海道的女性共同談論北海 道的美酒。



FM North Wave 廣播電台

DJ Heidi/小姐

出生於伊達市。在札幌的一所專門學校裡 學習音樂商管之後,在市內的一間推廣公 司參與了藝術家推廣活動。自2015年以 來,她活躍於廣播電台及活動主持人等多 元化領域。

干歲鶴丹頂藏 第六代杜氏(釀酒負責人) 市澤 智子小姐

出生於釧路市。東京農業大學短期大學部的釀造 學科畢業後,回到家鄉的地碑公司工作。在釧路 市的酒藏從事釀造日本酒工作13年後,2015年 轉職至日本清酒株式會社工作,並於2016年成 為丹頂鶴丹頂藏第六代杜氏(釀酒負責人)。

沉迷於釀酒世界的她,不知不覺成為了一名釀酒師。

Heidi/所謂的女性的杜氏(釀酒負責人), 是不是很罕見?

市澤 / 北海道只有我一位。全國僅有十幾 位,大多都是洒窖的繼承人。

Heidi/ 是說繼承家業成為釀酒人嗎? 市澤 / 我比較特別的是我的老家不是酒 舖。我在一個普通上班族的家庭中長大, 然後進入東京一所大專的釀造系所就學 後,從事釀酒師的工作。

Heidi/ 市澤小姐, 為什麼你會想成為釀

市澤 / 我一開始也沒有把它當成目標,不 知不覺中我竟成為了一位釀酒師了…

Heidi/ 咦~有這種事啊?

市澤 / 我並不是對酒有興趣, 而是對釀造這 件事感興趣,這就是為什麽我選擇了釀造 部門。畢業後進入在地的地啤公司,在那 兒積累經驗之後,我進入了日本酒的世界。 Heidi/ 就這樣自然地往釀酒師的道路邁 進了呢。



日本酒學問很深,所以才會覺得有趣。

Heidi/ 杜氏就是這釀酒廠的最高負責人 吧?有沒有不安或是隹慮的時候嗎? 市澤 / 我沒有什麼特別的感覺。因為已經 有 20 年以上的經驗,加上我太想釀造日 本酒了,所以從啤酒公司轉到日本酒酒 廠工作。

Heidi/ 啤酒跟日本酒都是釀造酒,製造 方式完全不一樣嗎?

市澤/跟啤酒及紅酒相比的話,日本酒的 製造真的很複雜,釀製過程不是三言兩

語就能說清楚的。

Heidi/沒錯!我之前曾去渦日本洒釀洒廠 參觀,有人向我介紹過,真的很難(笑)。 市澤 / 有很多需要人工參與的過程。即使 成分相同,依手法不同就會製作出不同 的日本酒…這真的是很深奧。 Heidi/ 這就是它有趣的地方吧。

市澤 / 今年的日本酒已經開始釀造了,要

完成這個任務,路途還很漫長。





大家 齊 心 協 力 , 團 結 一 致 共 同 製 告 出 好 酒 。

Heidi/ 市澤小姐,在日本酒的釀造中, 合作了。 對你來說什麼是最重要的?

市選/重要的地方非常多,首先日本酒可 藉中團隊合作來呈現好的工作成果。 說是一種嗜好品。由於消費者喜歡的飲 市選 / 不論我多麽努力我都無法一個人 逐漸改變。

Heidi/日本酒已經與時俱進了吧! 喝著其他公司的酒所得到的想法,就可 青人)的工作。 以活用在下次的釀酒中。再來就是團隊

Heidi/ 這和廣播電台的世界是一樣的!

用方式不斷變化,日本酒的礦造方法也 礦酒。對於礦酒來說,重要的是把合滴 的職人放在合適的地方,盡可能讓他們 有舒適的工作環境,在釀造好酒的過程 市澤 / 在夏天 2~3 個月裡開始計畫構想, 中營造一種團結的感覺是杜氏 (釀酒負

Heidi/ 好酷喔!好像是指揮家一樣。

夢想用自己栽種的米來釀造日本酒。

市選 / 我最近對於農作非常有興趣。希望田 咸到幸福的了。 白己栽種的米來釀酒。

Heidi/咦~這樣很棒耶!

市選 / 米的栽培並不是一件簡單的事,對於 相關的故事。 我來說是個夢想。但在死之前希望能夠實 現。

Heidi/ 到時候一定要讓我品嚐!

市澤/最近,去看米的收割,果然來自稻 Heidi/身為日本人,比起稍微懂葡萄酒,很 米所傳遞的力量非常令人震撼,用這樣的 懂日本酒這件事更令人覺得很酷。我也必 米來釀酒,實在是沒有比這件事更加令我

Heidi/ 我在電台節目或是活動中曾經介紹過 和酒有關的話題,但似乎並沒有提及和米

市澤 / 日本酒是日本自豪的一項文化。對於 能將米做成這麼厲害的產品的先人們,真 的打從心裡尊敬他們。

須多多學習。

用紅酒杯品飲,酒的香氣更加明顯。



北海道的酒之所以好喝,是因為北海道的米很好吃。

Heidi/ 北海道的日本酒逐漸受到矚目, 海道的酒米也會成為全國受歡迎的酒 市澤 / 不僅僅是米, 隨著土地、水的不 變好喝的理由是?

市澤 / 首先是米。北海道的洒米品質大 Heidi/ 用這樣的米所釀造出來的北海道 所以地酒是非常有趣的。 幅度的提升對釀酒影響最大。我認為對 日本酒,它的特徵是什麼? 像我們這樣的釀酒人而言,都希望能立 市澤/北海道的酒米共有三個品種。每 基在道產酒米獨特的個性之上來進行釀 個品種都有它的特徵與風味,但總體而 洒丅作。

Heidi/即使是食用米,全國對於北海道 風」這個品種,風味絕佳。 米的評價都非常高。

市澤 / 我認為就像「夢美人」一樣,北 不同之處吧!

言,被歸類於淡麗、優雅的酒。其中「吟

Heidi/ 實際品飲比較,能夠感受到米的

同, 釀出來的洒其風味也會有所不同。



。 放 氣

身 具 日

Heidi/ 請問讓新手能更享受日本酒的關 市澤 / 當然有。對於第一次喝日本酒的 **鍵是什麽呢?**

香氣,我推薦使用紅洒杯來品飲。

Heidi/ 用紅酒杯喝日本酒?

市澤 / 因為紅洒杯能將洒的香氣更加攜 散。在喝日本酒前,如果能夠享受、欣 樣的日本酒是很容易被接受的。 賞日本酒的香氣,就更能夠接受日本酒。 市澤/今年也有考盧釀造低酒精的酒款: Heidi/ 有將日本酒兌氣泡水或果汁的喝 但製作上相當的困難。 法嗎?

人而言,這是最容易的喝法。日本洒業 市選/首先是酒的香氣。為了欣賞酒的界中,也有釀造出未兑水下,酒精濃度 13% 的低酒精的原酒。喝起來如絲綢般 的光滑。

Heidi/ 對於像我們這樣的年輕世代,這

Heidi/ 真令人期待呢!



有 益 於 美 容 的 日 本 酒 , 是 女 性 的 最 佳 夥 伴 。

Heidi/ 在家裡享受好喝的日本酒,該怎麽做呢? Heidi/ 原來如此,還可以享受日本酒依時間 市澤 / 日本酒好不好喝, 主要取決於酒的本 身。但基本上洒打開後要放到冰箱冷藏保存, 市澤/嘗試各種不同風味也是一件有趣的事。 最好是盡快喝完。

Heidi/ 取決於洒本身,這該怎麽說?

市澤 / 譬如說,冬天的時候,剛榨出的新酒 會不經過低溫殺菌而裝瓶出售,開封後隨著 時間會開始產生漸漸的變化。享受著這樣的 變化是一種非常有趣的事情。當然,一定要 Heidi/ 市澤小姐的肌膚真的非常光滑,真的 冷藏就是了。

所產生的不同變化!

Heidi/ 我也聽過日本酒對於美容有幫助的說 法, 清是指?

市澤/喝了日本洒後能放鬆身心,入浴的時候, 在浴缸裡倒入些日本洒後泡澡,不但能馬上 感受到溫暖,同時對於肌膚也非常滋潤喔。 非常有說服力。



請多嘗試酒和料理的結合。

Heidi/ 每天都喝日本酒的市澤小娟 (笑),是 非常快樂的事啊! 如何享受日本酒的呢?

的酒,大約10瓶買來放著,然後做兩種類的的滋味是完全的不一樣啊! 品飲對昭。

Heidi/ 也就說每天晚上有不同的組合!哇!

市澤 / 料理的話,則是尋找和洒搭配的日本料理 或是两式料理。最近,開始注意到餐酒的搭配。

市澤 / 考量著洒和肉的組合或是魚貝類的組 市選 / 通常會將自己所釀造的酒和其他業者 合,是淋上橄欖油或是和起司的搭配,這酒

> Heidi/ 由村氏 (釀酒負責人) 選定的餐酒搭 配,特別的美味。

> 市澤 / 每天不論早晚,我都在思考並嘗試想 找出和自己所釀的酒所能展現出的最佳餐酒

Heidi/ 如果能考慮到餐酒的搭配,也是一件 Heidi/ 如果找到了,一定要告訴我喔。



踏出第一步, 日本酒的世界是非常有趣而美味的。



市澤/說實在話,我每天都在喝日本酒 Heidi/如果願意嘗試並向前邁出一步, (笑), Heidi 小姐妳呢?

常喝,就和市澤小姐一樣(笑)。

市澤 / 像這樣好喝的酒,真的很希望大 話,我想店內的人員會介紹容易入口又 家都能夠喝到它。

直增加。

市澤 / 思考過很多的方法,但最困難的 有人在,當然也包括我自己。 是如何邁出第一步。

會意外發現淮入日本酒的門檻相當的低。 Heidi/ 我也非常喜歡日本酒,在家也常 市澤 / 如果去日本酒品項豐富的居酒屋, 跟店內的人員說自己是剛接觸日本酒的 好喝的日本酒。

Heidi/ 真的很希望日本酒的粉絲數能一 Heidi/ 我身邊的朋友也是,最初喝到好 喝的日本酒後,就這樣愛上日本酒的大

放輕鬆,不用想得太複雜,這是享受日本酒的秘訣。



Heidi/ 最後,能給正在閱讀這個對談的讀 店。如果能將自己的喜好和工作人員說,他們 者一些建議嗎?

市澤 / 不用想的太艱深複雜,請放髮心情 Heidi/ 好像葡萄酒侍酒師一樣,令人安心。 的享受日本酒。隨著當日的狀態選擇日本 酒,或是和料理進行搭配,有無限多的方 市澤/我們的員工,隨時歡迎客人來訪。 式可以享受日本酒。

Heidi/ 如果要找到一款適合自己的酒款, 前往日本酒展售館是不錯的選擇吧。

市澤 / 特別是對於初次接觸日本酒的人而言,

會憑藉著這樣的印象,推薦一款適合的酒。

我也能放心地詢問有關日本酒的事。

如果當天沒有特別的事情,我也會在現場 接待客人。

Heidi/ 由杜氏 (釀酒負責人) 親自說明, 這樣的體驗實在是太棒了。

衷心推薦前往我們家的展售館或是日本酒專賣 市澤/請務必一起來品嘗享受日本酒!



Bacchante 訪談

和日本酒談戀愛吧!

「銘酒的裕多加」的架凛先生

真正好喝的日本酒 能夠成為改變人生的力量

啜飲一口北海道日本酒的衝擊

20歲的時候,趁著大學放假的期間到日 本旅遊,搭著便車來到岩見澤,透過友 人認識了理惠小姐。拜訪了當時理惠小



姐在札幌市內經營一間名叫「觀月藏」 的日本洒洒吧。在那裡, 一杯日本洒讓 我的人生產生了重大改變。

小林酒造的北斗隨想「僅僅是用米釀造 的酒,居然會有如此花果般的香氣」真 的令我很吃驚。受到如此美味的衝擊, 我喝盡了觀月藏內所有品項的日本酒。 再受到不同風味的日本酒魅力渲染及和 理惠小姐情投意合。開始到理惠小姐的 老家「銘酒的裕多加」幫忙。

將釀酒人的意念傳達給消費者的使命

在2009年和理惠小姐結婚後,我進入了 「銘洒的裕多加」任職。也曾花了三调 的時間在長野縣與青森縣的酒藏學習有 關釀酒的知識。每當有新的品項,我一 定會前往洒藏去叨擾,而洒藏的職人們 也會來到我們店裡。這是因為如果無法 好好的相互了解,就無法有自信地去銷 售。我希望藉由最佳狀態的酒,把酒藏 的意念傳達給客人。像是到底使用什麽 樣的米、用什麼樣的技術來釀造日本 酒、或是將什麼樣的意念注入每一滴酒 當中。如果能知道從酒標上不能獲得的

故事,這樣的日本酒喝起來感覺更加美 味。而傳達這樣的意念與故事,就是像 我們這樣專賣店的使命。



「銘酒的裕多加」的陣容有所不同,我

們想營造一間更友善的店。每日從事著

銘酒的裕多加

地 址 札幌市北區北25条西15丁目4-13

電 話 011-716-5174

營業時間 10:00~19:00

公 休 日 週三



YUTAKA

地 址 北廣島市大曲工業團地7丁目3-4 JOYFUL AK 大曲店內

電 話 011-802-9280

營業時間 10:00~19:00

公休日1月1日、1月2日



也許對於某些人而一,前往日本酒專賣 店是一件不容易的事。但是無論是誰 一開始都是新手,所以請隨時來我們的 店。自己因為受到「北斗隨想」的影響 而深受感動,所以也希望更多的人有相 同的體驗。日前,在北廣島市的 「JOYFUL AK 大曲店」, 我們新的門

與最愛的日本酒相關的工作,這是十幾 年前無法想像的人生,實在感到很幸 福。日本全國都有好喝的日本酒,但北 海道的日本酒卻也毫不遜色。這樣的北 海道日本酒,它的魅力我想持續地宣揚 市「YUTAKA」盛大開幕。酒類品項與 到全世界。畢竟我的英語很好(笑)。

我希望每一個人都能體驗到令我感動的事物



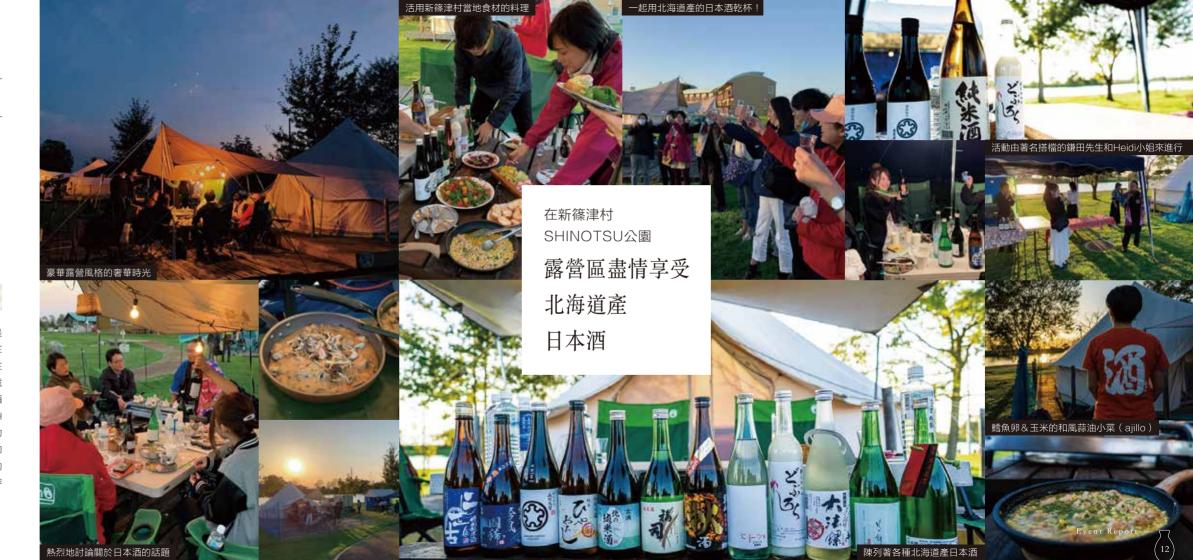


北海道道產米和日本酒推廣業務,擴大北海道日本酒的銷售

在戶外喝吧!北海道產日本酒企劃 在營地享受 北海道日本酒 和酒藏巡禮體驗調查行程

2020年10月9日(週五)、10日(週六)

說到喝日本酒,給大家的印象不外乎是在店裡、家裡等室內場地來享用,但是在北海道大地所孕育的米與水所釀造的酒,更適合在大自然中享受。例如,在戶外吃著成吉思汗烤羊肉或B.B.Q,非常適合搭配冰沁透涼的日本酒,或是在營地一邊望著熊熊營火、眺望無垠的星空,一邊慢慢地品嚐日本酒,這酒的滋味是格外美好。為了讓更多人能在屋外享受道產日本酒的魅力,「道產日本酒示範行程」因而誕生。這是由北海道侍酒師 鎌田 孝先生與FM NORTHWAVE的DJHeidi小姐共同進行策畫,前往四個酒藏巡禮,夜晚則在豪華的營地裡,享受以北海道產自材為中心所烹飪出的佳餚美食與北海道產日本酒的餐酒搭組合。兩日的行程,完完全全沉浸在北海道產日本酒的世界裡。活動的參加者,都是在美食界或是酒界具有影響力的人。我們將透過照片與相關評論,來介紹當時的狀況。





、參加者的感想 /

每一道料理,都是為了搭配日本酒而設計,不經意就喝多了(笑)。再透過四個酒造的巡禮,學到很多有關日本酒的知識。原本就很喜歡日本酒,但是透過這一次的旅程,更有自信將北海道產的日本酒介紹給其他人。 自由播報員

在戶外飲用日本酒的歡樂感,除了在大通公園等地開辦的美食活動之 外就沒有了。沒想到在露營地飲用著熱酒居然如此美味,真是令人大 開眼界。而從酒廠的人那邊聽到如何使用著北海道產的稻米來釀製日 本酒,也是非常有趣的事。 小鎮情報網 編輯長

一邊品嘗著使用北海道的米所釀製的日本酒,一邊露營,實在是很棒的一件事。在戶外飲酒的那種開放感,真是太爽快了。北海道即使是夏天的夜晚,大都非常的涼爽。像這樣一邊喝著北海道日本酒的熱酒,一邊露營、吃著B.B.Q.的方式真心覺得很可以啊! 美食家

、外國人的感想 /



黄 晴渝小姐 台灣人網紅

一邊露營,一邊品嚐日本酒,實在是令我感到非 常興奮。而且所有的日本酒都覺得非常的好喝。 只可惜北海道產的日本酒,在海外的知名度非常 的低。我想向世人傳達這使用好米和好水所釀造 出的佳釀。

鄭 茹方小姐 中國人網紅

我原以為日本酒應該是在家裡或是餐廳裡品嘗的 東西,在戶外喝日本酒有點怪怪的。但是實際體 驗後,在大自然中喝著北海道的日本酒,感覺非 常好喝、非常的放鬆。而酒藏之行也非常的有 趣,真令我還想再去。





日本酒的基本

日本酒就味道、香氣而言大抵上可以分成四種分類。而主要的關鍵與焦點,就在於日本酒的香氣。 如果知道日本酒的基本四種分類,就能夠很輕鬆地享受日本酒

香氣明顯型

華麗的香氣與清涼的風味, 作為餐前酒是最適合不過的 如同欣賞白葡萄酒的香氣 長期以來都受到海外消費者的歡迎。



▶特徴

很推薦給第一次接觸日本酒的人。令人愉悅而華麗的味道,特別受到女性的歡迎。 為了確保這如水果般的香氣,飲用時要注意不要太熱或太冰喔。

▶洒的種類

大吟釀酒、吟釀酒..等等

▶推薦的洒器

能夠輕易感受香氣的喇叭型酒杯、 香檔杯或是紅酒杯

▶推薦的菜餚

白身魚義式生魚片、生春捲、 海鮮醋物、雞里肌佐梅醬

溫	度帶	推薦引用的溫度
冰飲	約攝氏5度	••
冷飲	約攝氏10度	00000
常溫	約攝氏15度	
溫酒(溫燗)	約攝氏40度	
±+ >== / ±+ JBB >	WHET TOT	

▶推薦的飲用方式

溫	度帶	推薦引用的溫度
冰飲	約攝氏5度	
冷飲	約攝氏10度	00000
常溫	約攝氏15度	
溫酒(溫燗)	約攝氏40度	
熱酒(熱燗)	約攝氏50度	

清爽滑順型 爽 酒

標進的簡單而輕快的香氣。 不會喝膩的清爽感。 能夠和廣泛的料理完美的搭配。

▶特徴

下所謂的淡麗型態,是很多人喜愛的清爽口感。適合搭配各種不同料理, 也是其一大魅力。不妨品嚐這款酒在充分冷卻後所呈現的俐落口感。

▶洒的種類

普诵洒、本釀造洒、 牛洒、牛貯藏洒等等

▶推薦的洒器

能在溫度上升前一口 飲盡的小酒杯。

▶推薦的飲用方式。

溫度帶		推薦引用的溫度
冰飲	約攝氏5度	00000
冷飲	約攝氏10度	0000
常溫	約攝氏15度	
溫酒(溫燗)	約攝氏40度	
熱酒(熱燗)	約攝氏50度	000

▶推薦的菜餚

冷豆腐、蔬菜凍、川湯葉菜類、炸雞塊

濃郁香醇型

醇酒

豐富的旨味(鮮味),和米原本馥郁的味道。 可以感受到傳統日本酒最正統的香氣,目前在全世界的人氣也急速上升中。

▶特徴

完完全全代表日本酒的類型,是能和下酒菜完全匹配的酒款。特別是熱酒(燗酒), 最能表現出它濃郁醇厚的特色。特別推薦用「溫燗」的飲用方式。

▶推薦的菜餚

味噌關東煮、起司鍋、 魚貝類的鹽漬、馬鈴薯沙拉

▶洒的種類

純米洒、本釀浩洒等等

▶推薦的洒器

不容易讓酒冷卻的陶器、 **戓無上釉的容器。**

▶推薦的飲用方式。

溫度帶		推薦引用的溫度
冰飲	約攝氏5度	
冷飲	約攝氏10度	
常溫	約攝氏15度	00000
溫酒(溫燗)	約攝氏40度	
熱酒(熱燗)	約攝氏50度	•••

複雜芳醇型

熟酒

充滿著濃醇而複雜的口味,常常被認為是紹興酒,是愛酒人十偏愛的口味。 能享受在時間交織下所形成的厚重「熟成」的世界。

▶特徵

在低溫或常溫下經過長時間的熟成而產生了一種濃縮與厚重的味道。 如同辛香料或是果乾般的濃醇滋味。非常推薦和重口味的料理或是下酒菜一起品嚐。

▶洒的種類

長期熟成酒、古酒等等

▶推薦的洒器

可以欣賞酒液顏色的白蘭地杯或 是透明的酒杯,或是白色的杯子。

▶推薦的菜餚

蒲燒穴子魚(蒲燒鰻)、麻婆豆腐、 滷豬肉、果乾、羊羹

▶ 推薦的飲用方式。

温度帶 推薦引用的溫度 約攝氏5度 約攝氏10度 約攝氏15度 00000 温酒(温燗) 約攝氏40度 熱酒(熱燗) 約攝氏50度





SSI日本服務研究會酒匠研究會&酒匠研究會聯合會理事 北海道產酒吧Kamada&北海道侍酒師 鎌田 孝先生

榮獲第三屆 世界唎酒師大賽 日本酒部門 & 燒酎部門 亞軍,為大會首位 獲得雙重獎項的得獎者。經營堅持使用北海道產的酒和食材的餐廳的同 時,也常出席和酒相關的講座、演講會、接受媒體採訪、撰文等活動。

不可不知的日本酒小知識

SAKEPEDIA



酒標上記載的資訊

》 杜氏(釀酒負責人)

釀造清酒的最高負責人。酒藏的主人,會將釀酒的工作完全委任杜氏執行。

精米步合

係指將米磨輾後剩下的百分比。

▶日本酒度

以數據的方式表現日本酒中含有糖分的多寡。一般而言,正數表示辛口,而 負數則代表甘口。

酸度

日本酒在釀造過程中會產生乳酸、琥珀酸、蘋果酸等的數值。 酸度愈高則會 抵消酒中的甜味而有辛口的感覺。

胺基酸

表示會產生旨味(鮮味)的胺基酸數值。在日本酒當中,會產生穀胺酸、精氨酸、酪胺酸等20餘種的胺基酸。一般而言,胺基酸度愈高代表該款日本酒的旨味愈濃郁;反之胺基酸度愈低,則表示該日本酒愈傾向淡麗、清爽的口感。

日本酒的基本分類

本釀造酒

精米步合70%以下,釀造時有添加釀造用酒精來調整口感的日本酒。

> 特別本釀造

在本釀造酒之中,精米步合達到60%以下所釀造的日本酒。

》吟釀酒

精米步合在60%以下所釀造,添加釀造用酒精同時使用「吟釀釀造法」所釀造的日本酒。

> 大吟釀酒

在吟釀酒之中,精米步合達到50%以下所釀造的日本酒。

》 純米酒

僅使用米、米麴、水為原料所釀造出來的酒。

> 特別純米酒

在純米酒之中,精米步合達60%以下或是以特別的釀造法所釀造的酒。

純米吟釀酒

在純米酒之中,精米步合達60%以下,同時使用「吟釀釀造法」的日本酒。

無米大吟釀酒

在純米吟釀酒之中,精米步合達50%以下的酒款。

普通酒

特殊名稱酒(上面所既載8種酒款)的規定以外所釀造出來的日本酒。

精米步合	米、米麴	+ 醸造用酒精	+ 其他原料
50%以下	純米大吟醸酒	大吟釀酒	
60%以下	純米吟醸酒、特別純米酒	吟醸酒、特別本醸造酒	普通酒
70%以下	-	本醸造酒	日世伯
_	純米酒		

根據釀造法的分類

荒走

在酒粕與酒液分離之際,不加上任何壓力而任其自然滴落後所得到的日本酒。香氣成分高但產量很少,極為珍貴。

> 新酒

日本酒的醸造年度是從每年的七月開始至隔年的六月底。而超過醸造年度後才出貨的日本酒通常被稱為「古酒」。

>無濾過

在日本酒的製程上,有使用炭進行過濾的「炭過濾法、使用濾紙的濾紙過濾法以及木棉等素材的「素過濾法」,而都不使用前三種方式的過濾方法,則 稱無濾過。

●傳統的釀酒方法

作為日本酒醸造基礎的「酒母」在製作時,大部分會添加醸造(商)用的乳酸菌。明治時期以前當時的主流是從自然界中取得天然乳酸。



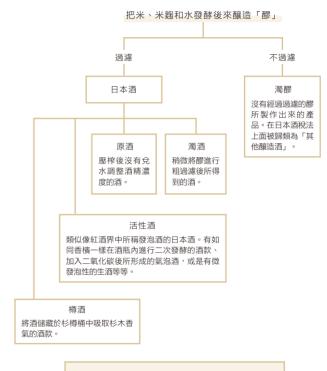
●根據低溫殺菌的次數而不同

一般的釀酒過程 中,會在壓榨之後 與裝瓶之前進行兩 次稱為「火入」的 低溫殺菌的程序。

第一次火入 (壓榨後) × ○ × 第二次火入 (坐転前) × ×		生酒	生詰酒	生貯藏酒
		×	0	×
(30,000)	第二次火入 (裝瓶前)	×	×	0

冷卸酒是指經過一整個夏天熟成後,在秋天出貨的生詰酒。

其他種類的活



合成酒精

純酒精或是燒酎、在清酒內加入糖類或是調味料、食鹽 甘油、色素等等混合、具有日本酒風味的酒精飲料。

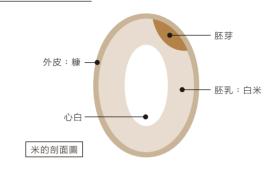
北海道日本酒好喝的理由

~ 話 說 北 海 道 道 產 酒 米 ~

用於日本酒釀造的米,是和一般食用米不同品種的「酒米(酒造好適米)」。代表的品種有山田錦、五百萬石等等。現在,全國使用的酒米品種已經超過100多種。在釀造日本酒上,同時使用數種不同的酒米混合是很稀鬆平常的,但近年來使用單一品種的酒米釀造日本酒的酒藏正逐漸地增加。



能成為酒米的條件



蛋白質、脂質含量少

米外側的部分多含蛋白質或脂質 這是釀酒時產生雜味的原因。

米粒要大

作為酒米,因為需要對米進行精米的作業, 為了能穩定進行精米作業,因此酒米的米粒要大。

必須具有心白

在米粒中心不透明的部分,就是所謂的心白。 心白有助於麴菌的菌絲順利地延伸到米粒的中心部位。

吸水力要好

酒米必須要在短時內吸收水分, 這樣才能產生具有彈力的蒸米。

需要具備外硬內軟的特性

酒米需要具備外硬內軟的主要原因,在當麴菌在尋找水分、 菌絲延伸的時候,會產生許多的酵素,而這些酵素就是美味的來源。 自1998年「初雫」種植以來,北海道各地已栽培了「吟風」「彗星」「北雫」三種酒米。酒米的蛋白質含量愈低代表品質愈高,而北海道的酒米已經可以媲美本州所產的酒米。近年來,道內使用及運往本州的出貨量都在增加中。

使用道產酒米釀酒的契機

吟風

「初雫」為1998年最早作為北海道酒米登場的品種,而後作為其後繼品種而開發出來的就是「吟風」,現在在北海道道產酒米的耕作面積約佔70%。清酒醇厚,可以品嚐到米飯的原始風味。吟風多為醇厚口感的類型,與發酵食品乾酪類、味噌料理、醬燒味串烤、成吉思汗烤肉十分相配。



從 固 體 融 化 , 釀 出 淡 麗 口 味 的 酒

彗星

2006年為了適應處於涼爽地區的北海道所開發出來的耐冷性強的酒米 - 彗星,其栽種面積佔約19%。口味輕盈、淡麗辛口的口感在北海道非常受到歡迎,這也是道民所熟悉的味道。用彗星所釀造的酒,味道輕盈、簡單俐落是最大的特徵。和沙拉、冷豆腐這樣調味簡單、清爽的料理非常搭配。



米粒的顆粒大、強大的耐冷特性,能穩定的生產

KITASHIZUKU(北雫)

道 產 酒 米 中 , 米 粒 最 大 的 「KITASHIZUKU(北雫)」,是比起吟 風具有更好的耐冷性,很適合在涼爽的 北海道栽種的酒米,交配品種是採用酒 米之王「山田錦」的祖父「雄町」,在 北海道道產酒米的栽種面積中佔約



11%。KITASHIZUKU(北雫)口感輕快,也有著類似山田錦的濃厚風味,同時還有些許的澀味,能搭配廣泛的料理,堪稱為全能型的酒米。

新的酒藏誕生

北海道的酒之旅

至2021年1月,北海道內共有13座酒藏、14個釀造所,

從140年以上歷史至剛成立的新酒藏,

每一個酒藏都釀造出屬於與在地環境相結合且個性豐富、多元的日本酒。

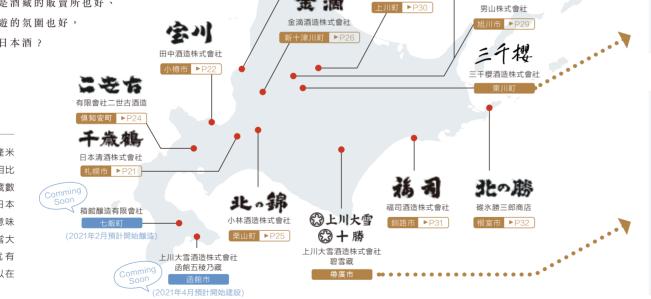
無論是去可以參觀的酒藏或是酒藏的販賣所也好、

或是把日本酒買回家感受旅遊的氛圍也好,

何不慢慢地探索自己喜歡的日本酒?

北海道酒藏增加的理由

近年來,供給穩定又品質佳的道產米 是注目的焦點。與日本全國各地相比 較,相對於人口數,北海道的酒藏數 較少、北海道居民飲用北海道產日本 酒的比例也相對較低的狀況。這意味 著在北海道,道產酒在未來有相當大 的發展機會。俗話說「有米就有 酒」,北海道是稻米的產區,所以在 北海道新的酒藏正逐漸地增加中。



國稀酒造株式會社

增毛町 ▶P23

②上川大雪

上川大雪酒造株式會社

綠斤藏

\NEW /

国士無双

高砂酒造株式會社 旭川市 ▶P27

大雪の蔵

合同酒精株式會計

旭川市 ▶P28

S OTOKOYAMA

為了尋找新天地,從岐阜縣搬遷至北海道。

三千櫻酒造株式會社



↑官方網站請參閱這裡

老酒藏在北方大地挑戰釀酒

2020年11月7日,在日本全國少見的「公設民營型」的酒藏在有米鄉之稱的東川町誕 牛。新酒藏是由岐阜縣中津川市,有143年歷史的三千櫻酒造。三千櫻酒造提早預見 北海道產酒米在未來的潛力,在考量日本酒釀造的未來,做出了「把現有的日本酒藏 進行長距離搬遷」這樣前所未有的決策。以新天地 - 東川的水與米再出發的「新生 -三千櫻」是值得期待。

三千櫻酒造

地址 東川町西2號北23

\NEW /

北海道第13間、日本第一個在大學校園內的酒藏。

上川大雪株式會社 碧雲藏

約40年來第一間的「十勝的酒藏」!

2020年5月,在十勝地區的中心都市-帶廣市的帶廣畜產大學內有酒藏誕生。在大學校園內 創立、設置酒藏,不但是日本全國的創舉,在沒有酒藏的十勝,進行新地酒的釀造,並與大 學合作進行釀造學的教育研究,同時更進一步的培育釀造新一代日本酒的人才。「碧雲藏」 的名字是繼承了帶廣畜產大學的學生宿舍(碧雲寮),而在2020年秋天開始進行新酒的釀造 所釀造出來的日本酒對一般消費者進行販售。(碧雲藏商店與見學室營業時間/10:00~15:00 不定期休息



↑官方網站請參閱這裡





地址 帶廣市稻田町西二線15番地1

日本清酒幣

使用豐平川的伏流水, 札幌的地酒「千歲鶴

1872年(明治5年)在札幌創業至今的酒藏,以「千歳鶴」的 品牌名稱廣為人知。酒藏用水是取自發源於定山溪的豐平 川伏流水,是位在札幌中心地的酒藏。取自於地下150公 尺的伏流水, 帶來清新的口感。在旁邊的千歲鶴博物館, 有酒藏限定酒款及季節限定酒款等豐富的品項陳列其中。 不妨前往尋找一支日本酒品嚐一番吧!在這裡也推薦吃酒 粕霜淇淋喔!



推薦給新手!/



千歲鶴 純米大吟醸 使用100% 北海道產酒米, 具有華麗而透明感的 香氣與口感。

\ 推薦給女性消費者 /



千歲鶴 純米 丹頂鶴 較低的酒精濃度, □感濃郁, 容易入喉的酒款。



千歲鶴 酒的博物館

地 址 札幌市中央區南3条東5丁目1

電 話 011-221-7570

營業時間 10:00~18:00

公 休 日 年末年始



不僅僅是地酒,

也推薦「地產葡萄酒」。

使用余市所培育的優質葡 萄,並且在余市釀造的「余 市葡萄酒」是貨真價實的 「地產葡萄酒」。釀造日本 清酒的精神也深植在其中。



線上商店在這裡



田中酒造幣社

竹酒 藏 , 是 全 國 少 有 的 四 季 釀 造 的 酒 藏 。

位在小樽,是一間以代表品牌「寶川」為中心,不惜成本只為釀造 高品質日本酒的酒藏。基本上,田中酒造是採取以少量生產,直接 販售給消費者的經營方式。全部產品是以使用100%北海道產米的 酒款。對於釀酒而言,一般常見的是在冬天進行作業,也就是所謂 的「寒浩」,但田中酒造的龜甲藏卻是一年四季都在進行釀酒的作 業。是日本全國非常稀少的「四季釀造藏」。什麼時候都能前往酒 藏參觀。如果有前往小樽旅遊的時候,一定必訪的景點。

推薦給新手! /



小樽 發泡清酒 寶川 特徵是在細緻的微氣泡中可以 感受到來自吟釀的華麗口感

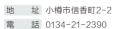
\ 推薦給女性消費者



純米吟醸酒 小樽美人 最大的魅力就是擁有對於 健康與美容有益的有機酸 以及水果般的酸感。



田中酒造 龜甲藏



營業時間 9:00~18:00 公 休 日 全年無休



是舉愛努族傳統儀式中 不可欠缺的酒

在舊愛努族民族博物館的監 督下.將愛努民族的傳統酒商 品化的「KAMUITONOTO」 是一款具有恰到好處酸味與 甜味的酒款。





國稀酒造幣

位在過去以捕撈鰊魚而繁榮的增毛町,

以日本最北端的酒藏而聞名的國稀酒浩,是位在明治時期以 捕撈鰊魚而繁榮的增毛町。為了溫暖在寒冷的海上作業漁夫 們的身體,是國稀酒浩創業的初衷。使用暑寒別岳柔軟的伏 流水,由傳統的南部杜氏的技藝所釀造出的辛口酒,在全國 受到不少的紛絲所喜愛。從酒藏開始,販售處、資料室、關 於鰊魚捕撈相關歷史的「千石藏」以及只有在春、夏開館的 「米藏畫廊」等等,都能讓來訪的遊客盡興而歸。



推薦給女性消費者 /



暑寒美人 在北海道廣大的自然中孕育 略帶甘口、清新的口感。

杜氏的推薦。



暑寒 雫 使用100%北海道道產米「吟風」 雖然是辛□酒但能從中感受到來自米的美味 是杜氏引以為傲的一款酒。



國 稀 酒 浩 株 式 會 社

地 址 增毛郡增毛町稻葉町1丁目17 電 話 011-164-53-9355

營業時間 10:00~16:00 ※週六日及國定假日 9:00~17:00 公休日 12/29~1/4

增毛的

歷史建築群





線上商店在這裡



^{有限}二世古酒造

位於羊蹄山麓,專注於美味原酒的酒藏。

二世古酒浩是位在重視水、空氣與環境的羊蹄山麓。所使用 的釀造用水,是來自於新雪谷山脈的雪融水與羊蹄山的湧 泉。例如積極地使用北海道所生產的稻米,釀造屬於地方特 色的日本酒。說到日本酒,一般而言在出貨前會使用兌水方 式進行酒精濃度的調整。但二世古酒造卻直接以原酒方式出 货。強烈的香氣、濃醇的原酒,就連精通日本酒的人也不得 不承認的好味道。

推薦給新手!/



俱知安的酒 100%使用俱知安產的酒米 「KITASHIZUKU(北栗)」。 是辛口且口感輕快的一款酒。

杜氏的推薦。



名水京極原酒 用被選為"名水百選" 的京極泉水釀製而成, 不經過兌水調整的原酒



有限會社 二世古酒造



營業時間 9:00~17:00 公 休 日 不定期公休





官方網站在這裡



小林酒造幣

以紅磚與石材所建造的酒藏,被登記

小林酒浩的特徵,是用紅磚為建材的西洋風格釀酒用酒舍,以 及使用札幌軟石為建材的倉庫。在栗山町是一處非常有名的觀 光景點, 也是不少的電影、偶像劇的取景地點。比起北海道的 各個酒藏,算是很早就使用北海道的酒米作為釀酒的原料。現 在,完全使用「吟風」「彗星」等北海道產酒米來釀造日本 酒。到訪小林酒造時,一定要在以主要的品牌「北之錦」為名 的「北之錦紀念館」販賣店內,感受北海道日本酒的美味。



推薦給新手!/



真冬詰大吟醸 北之錦紀念館限定品。 果實般的風味 非常適合新手品嚐。

\ 杜氏的推薦 /



秘藏純米 經過3年以上的熟成的古酒 具有獨特的風味與個性。



藏元 北之錦紀念館

地 址 夕張郡栗山町3丁目109

電 話 011-123-72-9292

營業時間 10:00~17:00 (11月~3月10:00~16:00)

公 休 日 12/31~1/3、四月第二個週六日 (酒藏的祭典)、每月第三個週一



和蕎麥麵一起 品嚐北之錦



位在小林酒造的廠區內 「錦水庵」。使用北 的手工九一蕎麥麵,和 北之錦相當搭配。



線上商店在這裡



金滴酒造幣

更一起邁進,是中空知地區唯一的酒藏。

有「酒米之里」之稱的新十津川町,在北海道佔有40%的 酒米生產量。在這個町內,有一間可以和當地農民面對面 藤酒的金滴酒浩。明治時代從奈良縣十津川村移民至此的 「新十津川酒造株式會社」,克服了種種困難而成為了當 地居民深爱的酒藏。現在30世代的年輕杜氏,結合來自年 輕人的感性和當地生產的良好酒米,釀造著適合所有人能 盡情享受的酒。

推薦給新手!/



金滴純米吟醸

從「Parker Point」聞名於世的 釀造酒品鑑人Rober Parker 手中取得91分高分評價的酒款。



特別純米酒 新十津川 100%使用金十津川町所生產的 酒米「吟風」,

是一款辛口而口感輕快的純米酒。

金滴酒造株式會社

公休日 1月1日~3日

地 址 樺戸郡新十津川町字中央71-7 電 話 011-125-76-2341

營業時間 8:30~17:30 ※週六日及國定假日 10:00~16:00



米吟釀札沼線」。

引起鐵道迷

共鳴的一款酒

販售為紀念2020年4

月17日廢止以新十津 川火車站為終點的JR 札沼線紀念酒「金滴純

高砂酒造幣

使用來自大雪山的伏流水,在旭川持續著醸造地酒的老酒藏

高砂酒造株式會社,是一間使用低鐵質成分的大雪山伏流水 以及北海道產的酒米,釀造出符合旭川風格的日本酒的酒 藏。代表的品牌是開創淡麗辛口為話題而廣被全國熟知的 「國士無雙」。利用北海道冬季嚴寒氣候的「雪中貯藏」, 是每年12月在美瑛之丘以白雪覆蓋貯藏著新酒酒槽的產品。 在攝氏零下2度前後的酒槽內保存,慢慢地熟成的酒更加的圓 潤而芳醇!



推薦給新手!/



純米酒 國士無雙 全部使用道產酒米的純米酒 有著米的豐富滋味與旨味的 淡麗辛口酒

\ 杜氏的推薦 /



純米吟醸酒 國士無雙 使用北海道產酒米「KITASHIZUKU(北雲)」 精米步合55%,是一支有著柑橘系的 華麗香氣而且相當受到消費者的歡迎酒款

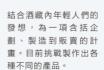


高砂明治酒藏(直營店)

地 址 旭川市宮下通17丁目右1號 電 話 0166-23-2251 營業時間 9:00~17:30

公 休 日 年末年初

年輕藏人們的挑戰





線上商店在這裡



合同酒精幣

端的自動化系統,釀造新時代的日本酒。

旭川县備了可眺望著大雪山富饒的自然環境、當地生產的優 良稻米與寒冷氣候等對於釀造日本酒有利各種條件。設於此 地的「大雪乃藏」不僅將釀酒的重要工程完全自動化、也在 最適溫度及衛生的管理之下,整年進行日本酒的釀造工作。 作為原物料的酒米,也全都來自於北海道所生產。不僅只是 製造出品質穩定的日本酒,更將以機械、系統化的科技釀造 出貼近職人手工釀製的風味。

推薦給新手! /



特別純米 大雪乃藏 經過低溫長期發酵 可以感受在口中的 香氣與光滑柔順的口感。

\ 推薦給女性消費者 /



純米吟醸 大雪乃藏 絹雪 如絹絲般的柔順光滑 並有著優雅的香氣。



合同酒精 旭川工廠 大雪乃藏

地 址 旭川市南4条通20丁目1955 電 話 0166-31-4131

事務所、釀造所不對外公開



洋溢著白糠町產赤紫蘇 清爽風味的「鍛高譚」 系列,加入了使用五種

TAN·TAKA·TAN GIN (鍛高譚琴酒)





外銷海外20餘國,風靡全球的酒藏。

男山株式會社是承襲了自江戶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 世界各地的喜爱。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





北之稻穗 大吟醸 華麗芬芳的水果般香氣. 與柔軟的口感, 是款令人心情愉悅的酒。

\ 推薦給女性消費者 /



發泡性日本酒 一款含有碳酸的 低酒精甘口酒。



男山酒造酒資料館

地 址 旭川市永山2条7丁目1-33

電 話 0166-47-7080

營業時間 9:00~17:00

定 休 日 全年無休(過年除外)

傳承自早期



用「復古酒(男山最甘 口的酒)」的酒粕,混和 炒糖後,有著濃郁而清新 的甘甜感。不但好喝,同 時可以增加免疫力。



線上商店在這裡



上川大雪酒造幣社

上川大雪酒浩自2017年,把在三重縣停業酒藏的釀酒許可轉 移後,落腳在北海道的上川。並以貼近地區的「地方創生酒 藏」的腳色自許,從事各項活動而受到全國的矚目。位在上 川町的「綠丘藏」,使用著北海道產酒米與來自大雪山系的 天然水,以傳統的工法釀造純米酒。不使用大型的釀造桶, 幾乎以人工作業精心釀造的日本酒,簡直是好喝到讓每個人 都會欲罷不能。

\ 好喝到欲罷不能 /



「神川」純米大吟醸 華麗的香氣與蓬鬆飽滿的□感 是一款令人感到 舒服的純米大吟釀



「神川」純米 帶有沉穩的香氣及恰到 好處的酸度的純米酒。



上川大雪酒造 Gift Shop



營業時間 10:00~16:00 (冬天為~15:00) 公休日週二・週三(國定假日營業)、不固定休假



時尚的五角形家徽



以大雪山的「大」、雪 的結晶以及愛努族的圖 樣為主題,代表著日本 酒「甜、酸、辛、苦、 澀」的五種表現。



福司酒造幣

深受當地人喜愛的酒藏,80%以上的酒在釧路圈內就被喝完

在釧路的唯一酒藏,以只能在當地做出來的酒作為目標而深受 當地居民所喜愛的「福司」,所釀出來的日本酒不僅僅表現出 乾淨、清爽的口感,同時也保留了來自米本身豐富而濃郁的味 道。據說「釀造出適合當地食材的好酒」為其信念之一,因此 這裡的酒給人的印象是能與每日三餐一起搭配飲用。就像在酒 藏的建築物裡寫著「好酒 福司」的標語一樣,持續釀造著能讓 每個人笑顏逐開的好酒



推薦給新手! /



霧想雫 雖然只是本釀造酒,卻呈現出吟釀酒 般的口感。這一款是由部落客讀者共

同參與開發出的藏元限定酒款。

杜氏的推薦。



福司 特別純米酒 一款重視口感日芳醇圓潤的 純米酒。

推薦以溫燗方式飲用的逸品



福司醸造直營店

地 址 釧路市住吉2丁目13-23

電 話 0154-41-3100 營業時間 10:00~16:00 (週六~14:00)

公 休 日 週日・國定假日・年末年初

備註

北海道產優格酒

獨特的優格利口酒 「mina NICORI」是 一款清爽甘甜的酒款; 很適合推薦給不擅長飲 酒的人!



線上商店在這裡



碓冰勝三郎商店

具有超高人氣,是日本最東邊的酒藏。

位於根室的「碓冰勝三郎商店」,不僅是日本最東的酒藏,也是全日本 國內唯一一個以個人身分取得釀酒執照的酒藏。「北之勝」的銷售範 圍,以根室地區的餐飲店為中心。即使是前往酒藏也無決購買到相關產 品。同時也不對外公開酒藏,並謝絕一切酒藏參觀等活動,完全醉心於 釀酒的事務當中。有一年釀造出的酒,在沒有達到品質上的要求時,還 把當年釀造的酒款全部捨棄。在現今郵購或網路販售的全感時期,確冰 勝三郎商店仍貫徹著自己獨有的路線,是一個非常珍貴的酒藏

推薦給新手! /



北之勝 純米酒 爽口輕快口感的純米酒 是一款容易飲用的酒款。

杜氏的推薦。



北之勝 大海 「北之勝」這個品牌的經典酒。 非常符合根室的酒款, 很適合搭配海鮮。



碓冰勝三郎商店

地 址 根室市常盤町 1丁目6番地 電 話 01532-3-2010

事務所、醸造所均不對外公開



非常適合作為祈求 必勝的一款日本酒





官方網站在這裡



提到日本酒雞尾酒, 非 先 提 它 不 可 !

SAMURAI

這款雞尾酒的設計是為了讓不喜歡日本 酒的人也能輕鬆飲用。對於日本酒的新 手或是想换换口味的人來說,是一種很 好的搭配。如果你想要更有日本酒的味 道就請少放點萊姆汁喔。

食 材	百分比
日本酒	3
萊姆汁	1

備註

推薦放點切片萊姆做裝飾

總之先喝一杯推薦飲品吧 日本酒Highball

想喝到清爽口感的日本酒就來杯這個吧!它不影 響任何食物的味道,能搭配各種料理!因氧化而 讓味道發生變化的日本酒,也可加入蘇打水讓它 變得更美味。

食 材	百分比
日本酒	1
て出事会っと	4



搭配薑汁汽水或碳酸水都很好喝。



雞尾酒

對日本酒有點不擅長…這樣的大家可以 試試看「日本酒雞尾酒」。如其名,為 一種以日本酒為基底的雞尾酒,是一種 品飲日本酒的時尚方法,目前人氣直線 上升中。當然也很推薦給喜歡日本酒的 朋友! 想嘗試日本酒新喝法的朋友,不妨 品嘗看看!

北海道產酒吧Kamada 札幌市中央區南4西4-14-2 MYPLAZE 8 樓

①把材料倒入放有冰塊的玻璃杯裡。 ②輕輕地攪拌後就完成了。



日本酒與蘋果汁的完美融合

Saki Fruity

可以使用100%的蘋果汁,如果您是現磨的蘋果汁更好! 享受 日本酒的甘甜配上蘋果汁的酸甜完美融合。

食 材	百分
日本酒	1
100%蘋果汁	1



鳳梨、橘子、奇異果等各式水果。

就是這個!! 為了道產子設計的 日本酒雞尾酒!

Saki·katsugen(乳酸飲料)

北海道人最喜歡的「soft katsugen」,與 北海道產的日本酒更是絕配。乳酸飲料溫柔 的酸甜與日本酒的清香搭配起來能創造出人 們都喜歡的好味道。

食 材	百分比
日本酒	1
soft katsugen(乳酸飲料) 1



同為乳酸飲料的可爾必思或是喝的優格搭配起來也是很清爽的



特色是顏色漂亮, 味道酸度清爽

紅色太陽

和「紅眼Red Eve」「血腥瑪麗Bloody Mary」一樣,這款日本酒雞尾酒也是用 番茄汁調製。番茄汁的清爽酸味和日本 酒的味道完美的結合再一起,是一款看 起來很美的飲品!



食 材	百分比
日本酒	1
亜	1



番茄中含有「茄紅素」還能有效預防宿醉。



簡單下酒菜食譜

美酒和下酒菜是給自己的最好犒賞。

為大家介紹一些適合搭配北海道日本酒,作法簡單的下酒菜食譜。

這些也適合在派對聚餐時享用,

不妨享受一下屬於大人的時光吧!





與醇厚的日本酒 完美結合!

味噌漬卡門貝爾起司

推薦的日本酒 ▶ 醇酒・熟酒

用味噌的味道讓卡門貝爾起司的 香味提升。平時用的味噌就OK! **醯製2~3天會更佳美味。**

食 材 (2人份)

- ●卡門貝爾起司…—個
- ●味噌醬 味噌…兩大匙
- 味醂…—大匙
- 柴魚片...一小拼

蘇打餅乾、小番茄、橄欖油、檸檬…滴量

- ①將柴魚片用手揉成小片,與味噌的醬料混合。 ②將一半的味噌醬料用刮刀塗抹在保鮮膜上。
 - ③將卡門貝爾起司放置在塗有味噌的保鮮膜 上,將剩下的味噌醬均匀地塗抹在卡門貝爾 起司上,用保鮮膜包好後冷藏。
 - 4. 产业 4. 产业



秋刀魚罐頭與 豆腐的小點心

日式風味的時尚下酒菜

推薦的日本酒 ▶ 爽酒・醇酒

秋刀魚罐頭與豆腐的健康搭配!直接 吃或是配上法棍都很美味。芥末籽 會帶出濃郁的後味!

食 材 (2人份)

- ●秋刀魚罐頭…—罐 ●木棉豆腐… 1/2塊 ●紫蘇…五片
 - 鹽•胡椒…適量 ● 橄欖油…適量 ● 法棍麵包…六塊
- ●芥末籽…兩小匙

- ①把木棉豆腐平放後將水瀝乾。將紫蘇切成
- 2 將木棉豆腐放入碗中,用刮刀搗碎至光滑。 ③將秋刀魚罐頭連同醬汁—起混合搗匀,放
- 入芥末籽•鹽巴•胡椒。 ④放置於法棍麵包上後,淋上橄欖油就完 成了。

鹽辛酪梨起司



這麼簡單卻如此美味!

星澤料理教室

地 址 札幌市中央區大通西15丁目3-24

電 話 090-5981-8593

營業時間 平日9:00~18:00

定 休 日 週六日及國定假日



推薦的日本酒 ▶ 爽酒・醇酒

酪梨和起司的濃郁配上鹽辛的鮮美與芝麻 油的香氣…怎麽會跟日本酒這麽搭啊!!超簡 單的絕配食譜.請大家一定要試試看喔!

食 材 (2人份)

●酪梨…—個

- ●芝麻油…一大匙
- ●鹽辛(海鮮醃漬品)…三大匙 黑胡椒…適量 ●加工起司 ...60克 ● 切好的香菜…少許

- ①酪梨縱切切成兩半,沿著種子轉動刀子。
- ②用刀子刺入種子用旋轉方式取出,去皮後切成 5mm厚度放入碗中。
- ③起司也切成5mm小塊狀。
- 4) 鹽辛跟起司放置酪梨上後淋上芝麻油,撒點黑胡 椒及香菜做裝飾。

清蒸雞腿肉佐芥末醬

推薦的日本酒 ▶ 爽酒• 董酒

蒸好的肉配上芥末醬的香氣,讓人喝酒是一口接 一口! 也很推薦加上一點蘿蔔泥。



與日本酒的味道達到 完美的平衡

食 材 (2人份)

- ●雞腿肉…一片
- ●鹽…一小匙
- ●酒…一大匙 ● 薑末…一小匙
- ●高麗菜…200克 ●芥末醬 芥末….兩小匙 橄欖油…一大匙
- 醋…一大匙 分量外 紫蘇切成絲……適量

作法

分鐘。

攪拌均勻。

20分鐘後打開蓋子放置10分鐘。 4高麗菜放在最下面,上面放著切成 薄片的雞腿肉,淋上一點芥末。在 依照喜好加入點紫蘇條。

① 雞腿肉用鹽巴•酒•薑揉捏後放置15

②高麗菜切成絲後加入芥末醬將食材

③在平底鍋裡放入大約1cm的水,放

入雞腿肉後蓋上蓋子,用中火蒸煮