

日本酒

对日本酒至关重要的水。

在普遍认为硬水最适合促进酵母的发酵的时代，广岛县是以软水为主流的。在日本首次开发出独特的软水酿造法，克服了这一缺陷，创造出味道醇和纯正的广岛特有的日本酒。

酿造法和管理法细致复杂。一边维护酿酒的最高负责人“酿酒师”的传统一边挑战的姿态，孕育出日本屈指可数的优质酒。

什么是日本酒？

日本酒是一种日本的传统酒，是在蒸熟的大米中放入曲子和水之后发酵而成的。日本酒本来被称为神酒，是用来献给神的神圣物品，但是随着时代的变迁，逐渐被人们日常饮用。还可以热着喝，享受一种特别的滋味，这在酒类当中极为少见。日本就还和葡萄酒一样，是一种为人熟知的料酒，能够增加餐料的味道和香气。



酒藏内部充满了酿造的蒸汽

和利口酒混合成鸡尾酒！
在冰箱里冻成冰糕状的冰末酒！

在海外的评价

随着日本食品日益走俏，世界各地喜欢饮用健康美味的“SAKE（日本酒）”的人也与日俱增！



盛川酒造株式会社

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

酒意越深味更香。

白鸿 纯米吟酿蓝瓶

从酒窖地下抽取天然超软水，根据广岛酿酒传统的软水制法酿造。

以挂脖子的吉野杉木作调棒，能增加桶装酒气氛。也可以订做独自の烧印。



- 商品名称 / 白鸿 纯米吟酿蓝瓶
- 品种名称 / 纯米酿酒
- 主要原料 / 米、米麴
- 净重 / 300ml
- 国内建议零售价 / 开放价格
- 装箱规格 / 长42.0cm×宽28.5cm×高22.5cm
- 重量与内含数量（1箱） / 13.5kg·24瓶
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 可洽谈
- 保存方法 / 冷藏（避免紫外线）
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4941576103541
- 外销国家、地区 / 台湾、新加坡、香港、巴西

公司档案

■创立年 / 1887年 ■注册资本 / 1,500万日元 ■员工人数 / 15名
■地址 / 邮政编码737-2506 广岛县吴市安浦町原畑44
■电话 / 81 (823) 84-2002 ■传真 / 81 (823) 84-7006
■电子邮箱 / sarasouju@enjoy.ne.jp



合名会社 梅田酒造场

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

宜饮并且荣获世界金牌的味道。

本洲一 无过滤纯米酒

以何谓是好酒为题而开发酿造出来的大吟酿种类的纯米酒。它荣获“IWC葡萄酒大赛2008”纯米酒部门的金奖，果香与柔和的口感获得好评。推荐初次喝日本酒的人士品尝其爽口的感觉。



- 商品名称 / 本洲一 无过滤纯米酒
- 品种名称 / 日本酒
- 主要原料 / 米、米麴
- 净重 / 720ml
- 国内建议零售价格 / 1,150日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长39.0cm×宽30.0cm×高31.0cm
- 重量与内含数量（1箱） / 15.2kg·12瓶
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 5箱
- 保存方法 / 冷藏
- 保质期 /
- JAN编码 / 4981306130041
- 外销国家、地区 / 香港、荷兰、法国、澳大利亚、新加坡

公司档案

■创立年 / 1916年 ■注册资本 / 100万日元 ■员工人数 / 8名
■地址 / 邮政编码736-0081 广岛县广岛市安芸区船越6-3-8
■电话 / 81 (82) 822-2031 ■传真 / 81 (82) 822-4128
■电子邮箱 / info@honshu-ichi.com

■日本酒的分类 ※下列内容仅供参考。

特定名称酒

- 【吟酿酒】···果香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过60%的白米、米曲、酿造酒精
- 【大吟酿酒】···淡香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过50%的白米、米曲、酿造酒精
- 【纯米酒】···浓香型
- ◎主要原料·····不低于3等的玄米、米曲
- 【纯米吟酿酒】···醇香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过60%的白米、米曲
- 【纯米大吟酿酒】···馥郁香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过50%的白米、米曲
- 【本酿造酒】···清香型
- ◎主要原料·····白米比例不超过70%的白米、米曲、酿造酒精



株式会社三宅总店

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

默默地强调旧时代的传统味道。

SEMPUKU(千福)纯米大吟酿“藏”720ml

白色酒瓶形象地表现了当年酒窖，淡浓甘醇的口感。原料全产于广岛，使用广岛县开发的酵母，体现了酿造纯米大吟酿的精心。加冰喝也能品味到其原有的佳味。



- 商品名称 / SEMPUKU(千福)纯米大吟酿“藏”720ml
- 品种名称 / 日本酒
- 原料 / 米、米麴 ●净重 / 720ml
- 国内建议零售价格 / 2,625日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长19.8cm×宽29.2cm×高31.8cm ●重量与内含数量 (1箱) / 8.5kg·6瓶
- 可出货时期 / 全年 ●最低批量 / 3箱 ●保存方法 / 阴凉处或冷藏
- 保质期 / 180天 (阴凉处) 360天 (冷藏) ●JAN编码 / 4905748042212
- 外销国家、地区 / 纽约、伦敦、台湾

公司档案

- 创立年 / 1856年 ■注册资本 / 3,500万日元 ■员工人数 / 80名
- 地址 / 邮政编码737-0045 广岛县吴市本通7-9-10 ■电话 / 81 (823) 22-1029
- 传真 / 81 (823) 24-5500 ■电子邮箱 / miyake-kiyoshi@sempuku.co.jp



中尾酿造株式会社

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

丰厚的味道与芳香配合和谐、祖传秘方的特佳纯米酒。

诚镜 纯米之幻

1949年起3年期间荣幸为贡奉皇室的新年佳酒，是本酒窖纯米酒的王中王。酿酒中最重要的酒麴制造需花上50个小时以上等，是比普通酿造需花更多工夫的商品。其甘柔而浓郁之味宜于任何佳肴。



- 商品名称 / 诚镜 纯米之幻
- 品种名称 / 日本酒
- 主要原料 / 米、米麴
- 净重 / 720ml
- 国内建议零售价格 / 1,365日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长37.5cm×宽25.6cm×高33.0cm
- 重量与内含数量 (1箱) / 7.3kg·6瓶
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 阴凉处
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4904088140046
- 外销国家、地区 / 美国、澳大利亚、瑞士、新加坡、香港、英国等

公司档案

- 创立年 / 1941年 ■注册资本 / 1,000万日元 ■员工人数 / 23名
- 地址 / 邮政编码725-0026 广岛县竹原市中央5-9-14
- 电话 / 81 (846) 22-2035 ■传真 / 81 (846) 22-8515
- 电子邮箱 / sake@maboroshi.co.jp



贺茂鹤酒造株式会社

URL <http://www.kamotsuru.jp/>

在日本半个世纪以上受人爱饮，大吟酿酒中有樱花型金箔。

大吟酿金贺茂鹤

具有品味至高的芳醇之味，口感柔滑，这正是大吟酿的特征。寿司、天妇罗等日本料理当然相配，和各国的鱼、肉类料理也不逊色。酒杯里漂浮的花瓣让您如亲临日本之韵味。



- 商品名称 / 大吟酿金贺茂鹤
- 品种名称 / 日本酒
- 主要原料 / 米、米麴、酿造用酒精
- 净重 / 720毫升
- 日本国内希望零售价格 / 2,625日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长37.5厘米×宽25.6厘米×高33.0厘米
- 重量与内含数量 (1箱) / 9.6公斤·6瓶
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 未定
- 保存方法 / 阴凉处
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4932236120602
- 外销国家、地区 / 美国、中国、韩国等

公司档案

- 创立年 / 1873年 ■注册资本 / 1,000万日元 ■员工人数 / 96名
- 地址 / 邮政编码739-0011 广岛县东广岛市西条本町4-31
- 电话 / 81 (82) 422-2121 ■传真 / 81 (82) 422-2300
- 电子邮箱 / honjin@kamotsuru.co.jp