

SAKE

有可口之水，方有美酒



● 礦泉水生產量日本第一的名水之鄉——山梨縣

山梨縣處於世界文化遺產富士山、八岳、南阿爾卑斯、奧秩父等著名山巒的懷抱之中，是名水之鄉。縣內7處入選「名水百選」和「平成名水百選」，礦泉水產量約占全國4成，高居日本第一。落在山上的雨雪在豐饒的自然環境中經過自然打磨，根據地質性特徵，水質類型十分豐富。這樣的山梨孕育出了各個地區各具特色的名水，從而催生了完美融合傳統和最新技術的酒

窖。日本酒約8成比例為水，所以水質會對味道及口感產生巨大影響。山梨擁有諸多名水，所以誕生了不少名酒。多彩的名水是大自然的恩賜，用這些恩賜精心釀製出的名酒能令人充分領略山梨大自然的幽遠與奧秘。

TOPICS #1

群山帶來的豐富水資源



流經玄武岩層孕育出的富士山之水富含鈣元素

山梨清澈優美的水流，是日本屈指可數的名峰所給予的恩賜。可口的水誕生的地質條件其一是火山，另一個則是花崗岩地層，而山梨縣兼而有之。有火山的地方湧泉豐富，八岳山麓海拔約1000m處，有流經八岳深層、水流豐富的湧水層。此外，南阿爾卑斯的甲斐駒岳為花崗岩質，山體閃耀白色光芒，與流下的尾白川的碧綠色交相輝映，美輪美奐的景色令人流連忘返。山梨縣境內還有西澤溪谷、瑞牆山、昇仙峽等諸多美麗的溪谷。山梨豐富的水資源不僅造就了可口的水質和豐富的物產，更締造出四季流轉的優美風景，為人們的內心帶去慰藉。

TOPICS #2

為釀酒傾注誠意的「技藝與心」



追求精妙感覺和品質的匠人釀酒之道

日本酒以米和米麴為原料，使其發酵成酒精製成。將原料的玄米制成精米，去除不需要的部分，清洗並吸水之後進行蒸煮工序，使其更容易受麴菌作用，讓麴菌在蒸米中繁殖。然後製作用於培養酒精發酵所必需的酵母的酒母，在槽中放入酒母、蒸米、麴、水，發酵後除去水分，分成醪、酒、酒糟。接著經過除渣、過濾、加熱等工序，根據需要進行調整後儲藏，大概工序就完成了。然而釀酒是非常精細的手藝，實際過程更加複雜，也更加費心耗力。但也正因為如此，釀造者的手藝和對於釀酒的誠心就成為日本酒口味的決定性因素。

TOPICS #3

從葡萄酒中學習到的日本酒新魅力



用氣泡日本酒乾杯吧！

為了發掘山梨日本酒的可能性，追求嶄新的美味，在釀造者們的不斷挑戰中，氣泡日本酒誕生了。這種氣泡日本酒採用法國香檳地區製造香檳的傳統手法「瓶內2次發酵」製成。山梨縣擁有釀造葡萄酒的悠久歷史，在反復研究製作工藝的基礎上，在這次研發過程中將山梨獨有的研究成果和技術運用於日本酒的釀造，實現了新品類的開發。所謂「瓶內2次發酵」，指的是將瓶中酵母自然產生的碳酸氣體封在瓶中的手法，釀出的酒泡沫細密且持久，口感高級且韻味無窮。

TOPICS #4

與料理美味相得益彰的山梨日本酒



盡享山梨的日本酒和縣產食材交織出的繽紛美味

有一種形容日本酒的說法叫做「甜酸辣苦澀」，表示其全面包含了甜味、酸味、辣味、苦味和澀味。找到適合搭配的料理，享受料理與美酒相得益彰的效果才是日本酒的精髓。一些專家能用八岳之水釀出辣口，用南阿爾卑斯之水釀出口感柔潤、各方面要素平衡的優質味道，而用富士北麓的水則可釀製帶有辣味、後味清爽的美酒。山梨縣酒窖眾多，各具特色。近年來，出現了在繼承傳統技術的基礎上挑戰新風格的動向。不妨前往探索豐富多彩的山梨日本酒與美食的完美調和，體驗美味之間的碰撞與聯袂吧。