

Bacchante 酒

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 酒

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

千歲鶴丹頂藏 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

舒暢、
華麗、
輕飄、



喝著北海道的美酒、放鬆心情。



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，打開前往品嚐美味日本酒的大門？
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。



*Bacchate是羅馬神話中，酒神Bacchus(巴克斯)神廟中的巫女。就像受到神明祝福的女性，向世間傳達北海道日本酒之美的訊息。



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」架凜先生
- 11 活動報告
在營地享受北海道日本酒和酒藏巡禮體驗調查行程
- 15 教我吧! 日本酒大師 日本酒的基本
- 17 日本酒的小知識 SAKEPEDIA
- 19 北海道日本酒美味的理由 ~話說北海道產酒米~
- 21 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 碧雲藏(帶廣市)
- 23 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(増毛町)
- 26 有限會社二世古酒造(俱知安町)
- 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 確冰勝三郎商店(根室市)
- 35 時尚美味的新發現! 日本酒×雞尾酒
- 37 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。

千歲鶴丹頂藏 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，回到家鄉的地啤公司工作。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，大多都是酒窖的繼承人。
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

酒師呢？
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/ 噢～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，這就是為什麼我選擇了釀造部門。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。



D J Heidi 小姐

想到是由這麼有熱情的人所釀造出的酒，喝起來更加美味了。

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？有沒有不安或是焦慮的時候嗎？
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！我之前曾去過日本酒釀酒廠參觀，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。



也許是因為同樣身為女性，
才是真的懂得
日本酒細緻的味道。



大家齊心協力，團結一致共同製造出好酒。

Heidi/ 市澤小姐，在日本酒的釀造中，對你來說什麼是最重要的？

市澤 / 重要的地方非常多，首先日本酒可說是一種嗜好品。由於消費者喜歡的飲用方式不斷變化，日本酒的釀造方法也逐漸改變。

Heidi/ 日本酒已經與時俱進了吧！

市澤 / 在夏天 2~3 個月裡開始計畫構想，喝著其他公司的酒所得到的想法，就可以活用在下次的釀酒中。再來就是團隊

合作了。

Heidi/ 這和廣播電台的世界是一樣的！藉由團隊合作來呈現好的工作成果。

市澤 / 不論我多麼努力我都無法一個人釀酒。對於釀酒來說，重要的是把合適的職人放在合適的地方，盡可能讓他們有舒適的工作環境，在釀造好酒的過程中營造一種團結的感覺是杜氏（釀酒負責人）的工作。

Heidi/ 好酷喔！好像是指揮家一樣。

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，變好喝的理由是？

市澤 / 首先是米。北海道的酒米品質大幅度的提升對釀酒影響最大。我認為對像我們這樣的釀酒人而言，都希望能建立在道產酒米獨特的個性之上來進行釀酒工作。

Heidi/ 即使是食用米，全國對於北海道米的評價都非常高。

市澤 / 我認為就像「夢美人」一樣，北

海道的酒米也會成為全國受歡迎的酒米。

Heidi/ 用這樣的米所釀造出來的北海道日本酒，它的特徵是什麼？

市澤 / 北海道的酒米共有三個品種。每個品種都有它的特徵與風味，但總體而言，被歸類於淡麗、優雅的酒。其中「吟風」這個品種，風味絕佳。

Heidi/ 實際品飲比較，能夠感受到米的不同之處吧！

市澤 / 不僅僅是米，隨著土地、水的不同，釀出來的酒其風味也會有所不同。所以地酒是非常有趣的。



日本酒的香氣，
具有能讓人放鬆
身心的效果。

D
J
H
e
i
d
i
小姐

夢想用自己栽種的米來釀造日本酒。

市澤 / 我最近對於農作非常有興趣。希望用自己栽種的米來釀酒。

Heidi/ 噢~這樣很棒耶！

市澤 / 米的栽培並不是一件簡單的事，對於我來說是個夢想。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，果然來自稻米所傳遞的力量非常令人震撼，用這樣的米來釀酒，實在是沒有比這件事更加令我

感到幸福的了。

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相關的故事。

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。

Heidi/ 身為日本人，比起稍微懂葡萄酒，很懂日本酒這件事更令人覺得很酷。我也必須多學學習。



用紅酒杯品飲，酒的香氣更加明顯。

Heidi/ 請問讓新手能更享受日本酒的關鍵是什麼呢？

市澤 / 首先是酒的香氣。為了欣賞酒的香氣，我推薦使用紅酒杯來品飲。

Heidi/ 用紅酒杯喝日本酒？

市澤 / 因為紅酒杯能將酒的香氣更加擴散。在喝日本酒前，如果能夠享受、欣賞日本酒的香氣，就更能夠接受日本酒。

Heidi/ 有將日本酒兌氣泡水或果汁的喝法嗎？

市澤 / 當然有。對於第一次喝日本酒的人而言，這是最容易的喝法。日本酒業界中，也有釀造出未兌水下，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，這樣的日本酒是很容易被接受的。

市澤 / 今年也有考慮釀造低酒精的酒款，但製作上相當的困難。

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，該怎麼做呢？
市澤 / 日本酒好不好喝，主要取決於酒本身。但基本上酒打開後要放到冰箱冷藏保存，最好是盡快喝完。

Heidi/ 取決於酒本身，這該怎麼說？

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，一定要冷藏就是了。

Heidi/ 原來如此，還可以享受日本酒依時間所產生的不同變化！

市澤 / 嘗試各種不同風味也是一件有趣的事。

Heidi/ 我也聽過日本酒對於美容有幫助的說法，這是指？

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

Heidi/ 市澤小姐的肌膚真的非常光滑，真的非常有說服力。



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（笑），Heidi 小姐妳呢？

Heidi/ 我也非常喜歡日本酒，在家也常常喝，就和市澤小姐一樣（笑）。

市澤 / 像這樣好喝的酒，真的很希望大家都能夠喝到它。

Heidi/ 真的很希望日本酒的粉絲數能一直增加。

市澤 / 思考過很多的方法，但最困難的是如何邁出第一步。

Heidi/ 如果願意嘗試並向前邁出一步，會意外發現進入日本酒的門檻相當的低。

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話，我想店內的人員會介紹容易入口又好喝日本酒。

Heidi/ 我身邊的朋友也是，最初喝到好喝日本酒後，就這樣愛上日本酒的大有人在，當然也包括我自己。

請多嘗試酒和料理的結合。

Heidi/ 每天都喝日本酒的市澤小姐（笑），是如何享受日本酒的呢？

市澤 / 通常會將自己所釀造的酒和其他業者的酒，大約 10 瓶買來放著，然後做兩種類的品飲對照。

Heidi/ 也就說每天晚上有不同的組合！哇！好想一起那樣喝喔。

市澤 / 料理的話，則是尋找和酒搭配的日本料理或是西式料理。最近，開始注意到餐酒的搭配。

Heidi/ 如果能考慮到餐酒的搭配，也是一件

非常快樂的事啊！

市澤 / 考量著酒和肉的組合或是魚貝類的組合，是淋上橄欖油或是和起司的搭配，這酒的滋味是完全的不一樣啊！

Heidi/ 由杜氏（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搭配。

Heidi/ 如果找到了，一定要告訴我喔。



市澤智子小姐

北海道日本酒表現，用「美麗」這個詞來形容是最貼切的。

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者一些建議嗎？

市澤 / 不用想的太艱深複雜，請放鬆心情的享受日本酒。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，衷心推薦前往我們家的展售館或是日本酒專賣

店。如果能將自己的喜好和工作人員說，他們會憑藉著這樣的印象，推薦一款適合的酒。

Heidi/ 好像葡萄酒侍酒師一樣，令人安心。我也能放心地詢問有關日本酒的事。

市澤 / 我們的員工，隨時歡迎客人來訪。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。

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」的架凜先生

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



「銘酒的裕多加」常務

熊田 架凜 先生

出生於美國加州，2006年來日本的時候見識到了日本酒的美味。和札幌市內的老酒店「銘酒的裕多加」長女－熊田理惠小姐於2009年結婚，夫婦同心將日本酒的魅力向日本國內外宣傳。

姐在札幌市內經營一間名叫「觀月藏」的日本酒吧。在那裡，一杯日本酒讓我的產生產生了重大改變。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「銘酒的裕多加」任職。也曾花了三週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，我一定會前往酒藏去叨擾，而酒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。像是到底使用什麼樣的米、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

地址 札幌市北區北25條西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

我希望每一個人都能體驗到令我感動的事物

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」，我們新的門市「YUTAKA」盛大開幕。酒類品項與

「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到全世界。畢竟我的英語很好(笑)。



活動報告

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 NORTH WAVE 的 DJ Heidi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，享受以北海道產食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。



豪華露營風格的奢華時光



熱烈地討論關於日本酒的話題



活用新篠津村當地食材的料理



一起用北海道產的日本酒乾杯！

在新篠津村
SHINOTSU公園
露營區盡情享受
北海道產
日本酒



陳列著各種北海道產日本酒



活動由著名搭檔的鎌田先生和Heidi小姐來進行



鱈魚卵 & 玉米的和風蒜油小菜 (ajillo)



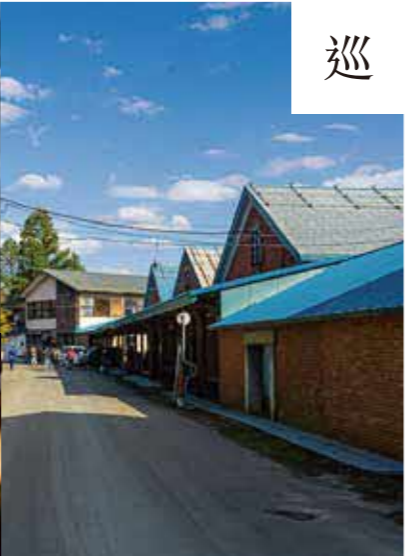
在190萬人口的都市，札幌唯一僅存的一間酒藏，大型的儲酒桶與石造的建築物，洋溢著美國西岸般的氛圍。

in
日本清酒



令人印象深刻的懷舊建築。參加者都熱心地傾聽年輕杜氏室岡先生對於釀酒的熱情。

in
金滴酒造



in
國稀酒造

國稀酒造是日本最北的酒藏，也是熱門的觀光景點。在過去以捕撈鱈魚而繁榮的增毛町的國稀酒造，理所當然其建築物仿照過去漁師們休息、作業時所使用的設施所建造。

酒 藏 巡 禮

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

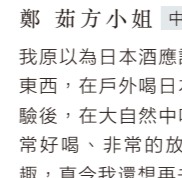
一邊品嚐著使用北海道的米所釀製的日本酒，一邊露營，實在是很棒的一件事。在戶外飲酒的那種開放感，真是太爽快了。北海道即使是夏天的夜晚，大都非常的涼爽。像這樣一邊喝著北海道日本酒的熱酒，一邊露營、吃著B.B.Q.的方式真心覺得很可以啊！ 美食家

外國人的感想 /



黃 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。

酒匠先生、
請教我!!

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 薰酒

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。



▶ 特徵

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。
為了確保這如果果般的香氣，飲用時要注意不要太熱或太冰喔。

▶ 酒的種類

大吟釀酒、吟釀酒..等等

▶ 推薦的酒器

能夠輕易感受香氣的喇叭型酒杯、
香檳杯或是紅酒杯

▶ 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

▶ 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	●●●
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

標準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。



▶ 特徵

正所謂的淡麗型態，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。

▶ 酒的種類

普通酒、本釀造酒、
生酒、生貯藏酒等等

▶ 推薦的酒器

能在溫度上升前一口
飲盡的小酒杯。

▶ 推薦的菜餚

冷豆腐、蔬菜凍、川燙葉菜類、炸雞塊

▶ 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	●
溫酒(溫燗) 約攝氏40度	●
熱酒(熱燗) 約攝氏50度	●●●

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。

▶ 特徵

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

▶ 酒的種類

純米酒、本釀造酒等等

▶ 推薦的酒器

不容易讓酒液冷卻的陶器、
或無上釉的瓷器。

▶ 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	●●●●
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，是愛酒人士偏愛的口味。
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。

▶ 酒的種類

長期熟成酒、古酒等等

▶ 推薦的酒器

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

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	●●●●
溫酒(溫燗) 約攝氏40度	●●
熱酒(熱燗) 約攝氏50度	



監修

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時
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

係指將米磨碾後剩下的百分比。

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「吟釀造法」的日本酒。

純米大吟釀酒

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	+ 釀造用酒精	+ 其他原料
50%以下	純米大吟釀酒	大吟釀酒	普通酒
60%以下	純米吟釀酒、特別純米酒	吟釀酒、特別本釀造酒	
70%以下	—	本釀造酒	
—	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

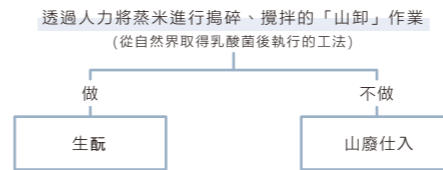
日本酒的釀造年度是從每年的七月開始至隔年的六月底。而超過釀造年度後才出貨的日本酒通常被稱為「古酒」。

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

作為日本酒釀造基礎的「酒母」在製作時，大部分會添加釀造(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。



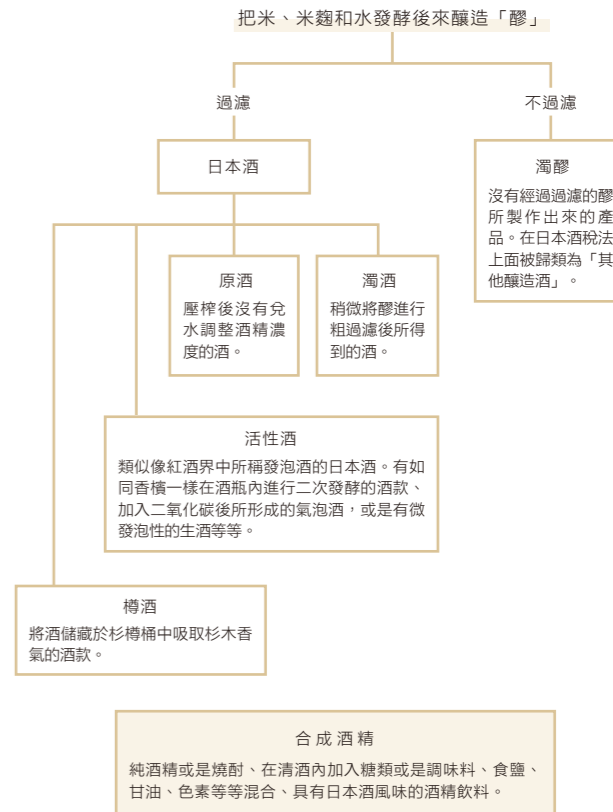
根據低溫殺菌的次數而不同

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。

	生酒	生詰酒	生貯藏酒
第一次火入(壓榨後)	×	○	×
第二次火入(裝瓶前)	×	×	○

↓
冷却酒是指經過一整個夏天成熟後，在秋天出貨的生詰酒。

其他種類的酒



北海道日本酒 好喝的理由

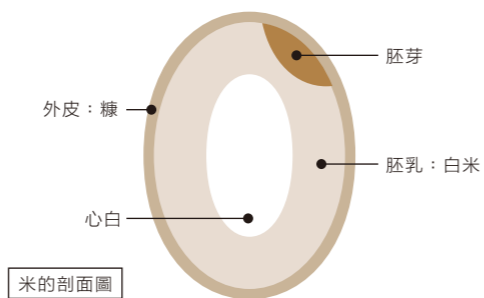
～話說北海道道產酒米～

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

酒米必須要在短時間內吸收水分，這樣才能產生具有彈力的蒸米。

需要具備外硬內軟的特性

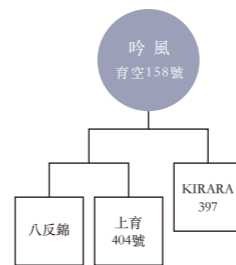
酒米需要具備外硬內軟的主要原因，在當麴菌在尋找水分、菌絲延伸的時候，會產生許多的酵素，而這些酵素就是美味的來源。

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

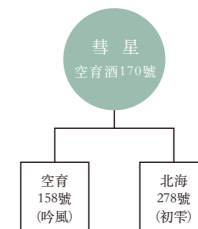
「初雫」為1998年最早作為北海道酒米登場的品種，而後作為其後繼品種而開發出來的就是「吟風」，現在在北海道道產酒米的耕作面積約佔70%。清酒醇厚，可以品嚐到米飯的原始風味。吟風多為醇厚口感的類型，與發酵食品乾酪類、味噌料理、醬燒味串烤、成吉思汗烤肉十分相配。



從固體融化，釀出淡麗口味的酒

彗星

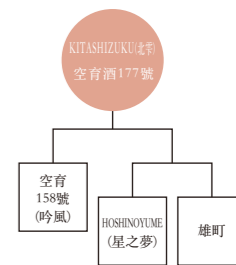
2006年為了適應處於涼爽地區的北海道所開發出來的耐冷性強的酒米-彗星，其栽種面積佔約19%。口味輕盈、淡麗辛口的口感在北海道非常受到歡迎，這也是道民所熟悉的味道。用彗星所釀造的酒，味道輕盈、簡單俐落是最大的特徵。和沙拉、冷豆腐這樣調味簡單、清爽的料理非常搭配。



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。



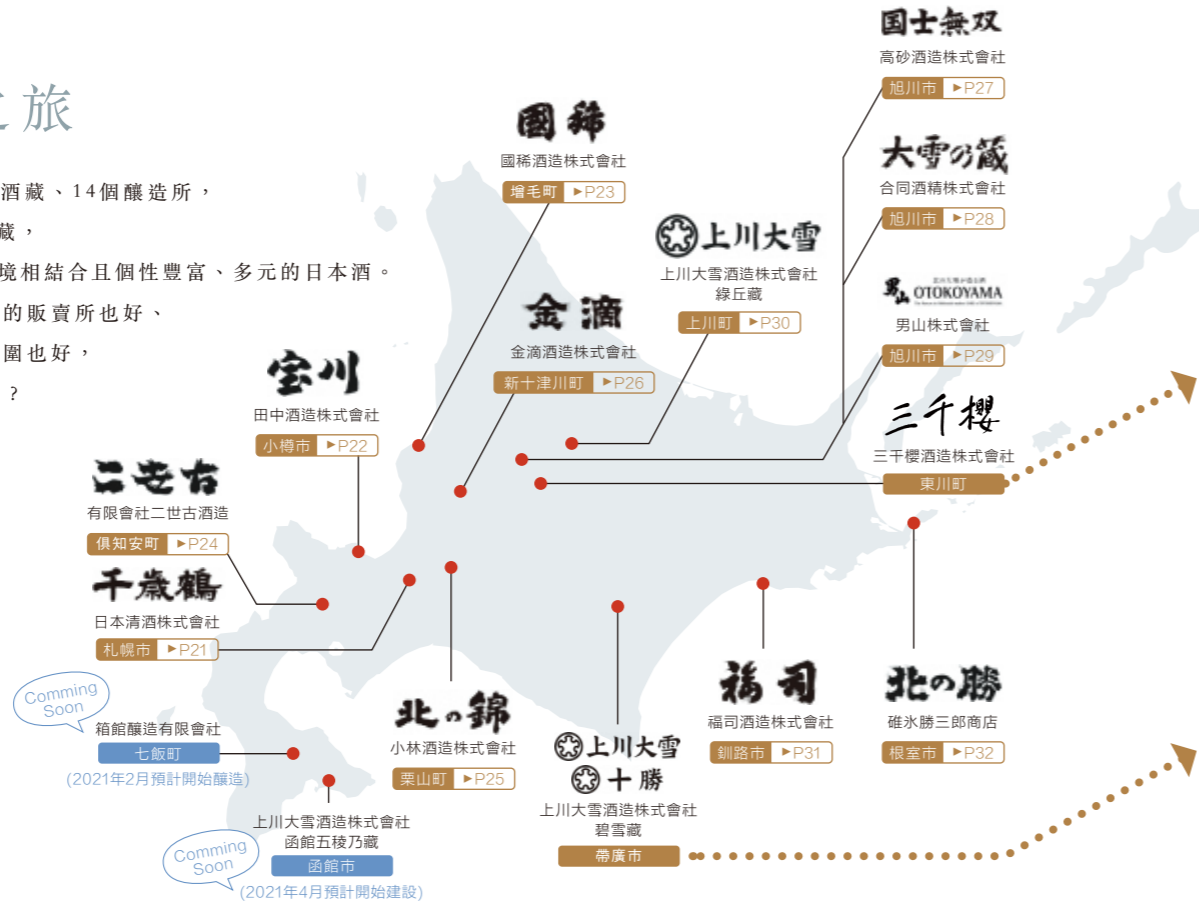
新的酒藏誕生

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。



\ NEW /

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生。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
電話 0166-82-6631

\ 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



↑ 官方網站請參閱這裡



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)



上川大雪酒造株式會社 碧雲藏

地址 帶廣市稻田町西二線15番地1
聯絡方式 tokachi@kamikawa-taisetsu.co.jp

日本清酒 株式會社

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「千歲鶴」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！



薰酒

千歲鶴 純米大吟釀
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！



醇酒

千歲鶴 純米 丹頂鶴
較低的酒精濃度，口感濃郁，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條東5丁目1
電 話 011-221-7570
營業時間 10:00~18:00
公 休 日 年末年始

備註

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



小樽唯一的酒藏，是全國少有的四季釀造的酒藏。

田中酒造 株式會社

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「寒造」，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！



爽酒

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！



薰酒

純米吟釀酒 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

地 址 小樽市信香町2-2
電 話 0134-21-2390
營業時間 9:00~18:00
公 休 日 全年無休

備註

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。



線上商店在這裡

國稀酒造株式會社

位在過去以捕撈鯡魚而繁榮的增毛町，是日本最北端的酒藏。

以日本最北端的酒藏而聞名的國稀酒造，是位在明治時期以捕撈鯡魚而繁榮的增毛町。為了溫暖在寒冷的海上作業漁夫們的身體，是國稀酒造創業的初衷。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、關於鯡魚捕撈相關歷史的「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%北海道產米「吟風」，雖然是辛口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。



國稀酒造株式會社

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 *週六日及法定假日 9:00~17:00
公休日 12/29~1/4

備註

增毛的歷史建築群

以國稀酒造為首，與增毛町並列的明治中期建造的石造和木造建築物也被認為北海道遺產。



線上商店在這裡



有限會社二世古酒造

位於羊蹄山麓，專注於美味原酒的酒藏。

二世古酒造是位在重視水、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貨。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(北舉)」，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

地址 虻田郡俱知安町字旭47
電話 011-136-22-1040
營業時間 9:00~17:00
公休日 不定期公休

備註

正規派的「咖啡燒酎」同樣受到歡迎

使用米、宏都拉斯產的咖啡豆與米麴所製作的「咖啡燒酎」，是一款無色透明卻洋溢著咖啡香氣的逸品。



官方網站在這裡

小林酒造 株式會社

以紅磚與石材所建造的酒藏，被登記為國家的有形文化資產。

小林酒造的特徵，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！



真冬詰大吟釀
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
(酒藏的祭典)、每月第三個週一

備註

和蕎麥麵一起
品嚐北之錦

位在小林酒造的廠區內的「錦水庵」。使用北海道產的蕎麥粉所製作的手工九一蕎麥麵，和北之錦相當搭配。



線上商店在這裡



與新十津川町的發展歷史一起邁進，是中空知地區唯一的酒藏。

金滴酒造 株式會社

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釀酒的金滴酒造。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愛的酒藏。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！



金滴純米吟釀
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。

推薦給女性消費者！



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

地 址 樺戶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 *週六日及法定假日 10:00-16:00
公休日 1月1日~3日

備註

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「金滴純米吟釀札沼線」。



線上商店在這裡

高砂酒造株式會社

使用來自大雪山的伏流水，在旭川持續著釀造地酒的老酒藏。

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「國土無雙」。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！



醇酒

純米酒 國土無雙
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！



薰酒

純米吟釀酒 國土無雙
使用北海道產酒米「KITASHIZUKU(北率)」，糯米步合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

備註

年輕藏人們的挑戰

結合酒藏內年輕人們的發想，為一項合括企劃、製造到販賣的計畫。目前挑戰製作出各種不同的產品。



線上商店在這裡

合同酒精株式會社

最尖端的自動化系統，釀造新時代的日本酒。



旭川具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！



醇酒

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！



薰酒

純米吟釀 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

備註

「鍛高譚」系列登場!

洋溢著白糠町產赤紫蘇清爽風味的「鍛高譚」系列，加入了使用五種植物精製的琴酒！



線上商店在這裡

男山 株式會社

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。



推薦給新手！



薰酒

北之稻穗 大吟釀
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！



爽酒

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)

備註

**傳承自早期
樸實的甜酒**

使用「復古酒(男山最甘口的酒)」的酒粕，混和砂糖後，有著濃郁而清新的甘甜味。不但好喝，同時可以增加免疫力。




線上商店在這裡



透過「能一直喝的酒」來活化地區經濟所誕生的新酒藏

上川大雪酒造 株式會社

上川大雪酒造自2017年，把在三重縣停業酒藏的釀酒許可轉移後，落在北海道的上川。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！



薰酒

「神川」純米大吟釀
華麗的香氣與蓬鬆飽滿的口感，
是一款令人感到
舒服的純米大吟釀。

好喝到欲罷不能！



醇酒

「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

地 址 上川郡上川町旭町25-1
電 話 01658-7-7380
營業時間 10:00~16:00 (冬天為~15:00)
公 休 日 週二・週三(固定假日營業)、不固定休假

備註

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。




線上商店在這裡

福司酒造 株式會社

深受當地人喜愛的酒藏，80%以上的酒在釧路圈內就被喝完了。

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！



薰酒

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



醇酒

福司 特別純米酒

一款重視口感且芳醇圓潤的純米酒。推薦以溫燗方式飲用的逸品。



福司釀造直營店

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



根室當地具有超高人氣，是日本最東邊的酒藏。

碓冰勝三郎商店

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法購買到相關產品。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盛時期，碓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！



醇酒

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



爽酒

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、釀造所均不對外公開

備註

非常適合作為祈求必勝的一款日本酒

「北之勝」這個品牌，是在昭和17年(1942)年改名而來



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換換口味的人來說，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
碳酸水	1

備註

搭配薑汁汽水或碳酸水都很好喝。



時尚美味的新發現！

日本酒 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，不妨品嚐看看！

監督・合作

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

食譜(通用)

- 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	百分比
日本酒	1
100%蘋果汁	1

備註

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)

北海道產人最喜歡的「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

備註

同為乳酸飲料的可爾必思或是喝的價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 Eye」「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
無鹽番茄汁	1

備註

番茄中含有「茄紅素」還能有效預防宿醉。

與北海道
日本酒
超級搭！

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！

負責指導的是…

料理研究家
星澤雅也先生



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！醃製2~3天會更佳美味。

食材 (2人份)

- 卡門貝爾起司…一個
- 味噌醬
- 味噌…兩大匙
- 味醂…一大匙
- 柴魚片…一小搓
- 配菜
- 蘇打餅乾、小番茄、橄欖油、檸檬…適量

作法

- 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，將剩下的味噌醬均勻地塗抹在卡門貝爾起司上，用保鮮膜包好後冷藏。
- ④ 醃漬半天，擦去味噌後即可食用。



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…一罐
- 木棉豆腐…1/2塊
- 紫蘇…五片
- 芥末籽…兩小匙
- 鹽、胡椒…適量
- 橄欖油…適量
- 法棍麵包…六塊

作法

- ① 把木棉豆腐放後將水瀝乾。將紫蘇切成細條狀。
- 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一起混合均勻，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



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…怎麼會跟日本酒這麼搭啊!!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…一個
- 鹽辛(海鮮醃漬品)…三大匙
- 加工起司…60克
- 芝麻油…一大匙
- 黑胡椒…適量
- 切好的香菜…少許

作法

- 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。

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



清蒸雞腿肉佐芥末醬

推薦的日本酒 ▶ 爽酒・薰酒

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。



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

- ① 雞腿肉用鹽巴・酒・薑揉捏後放置15分鐘。
- ② 高麗菜切成絲後加入芥末醬將食材攪拌均勻。
- 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。