

# 日本清酒 黑雾岛畅销芋烧酒品牌

产品名称	日本清酒 黑雾岛畅销芋烧酒品牌
公司名称	大连润德酒水配销行
价格	85.00/瓶
规格参数	品牌:黑雾岛 卫生许可证:310720110144180 商品条形码:4972776941756
公司地址	中国 辽宁 大连市中山区 智仁市场A01
联系电话	86 0411 82804375 13500728032

## 产品详情

品牌	黑雾岛	卫生许可证	310720110144180
商品条形码	4972776941756	产品标准号	4972776941756
净重	720 ( ml )	保质期	10 ( 年 )
酒精含量	25 ( % )	原料与配料	米曲 水 红薯
生产厂家	雾岛酒造	OEM	否
原产地	日本	特产	是
储藏方法	常温	生产日期	见瓶身

日揪胖菸森壕圃熿晔交嶸绩孟矢适碓炆?nbsp;雾岛酒造是南九州大型造酒企业，该厂有近百年的历史，主要产品是传统日本烧酒，年产值超过200亿日元。雾岛酒造生产车间为旅游景点，每天都有大批观光客到访，车间专门设有参观路线，可以清楚地观察从原料到蒸馏的全过程。得益于其开放策略，雾岛酒造的各种产品成为放心产品，在市场上大受欢迎。甘薯为雾岛酒造生产烧酒的主要原料，主要采用黄金千贯鲜甘薯，经过严格的挑选，剔除颜色不正常的薯块，经过蒸汽做熟，然后打浆，进入造酒程序。

黑霧島大正5年、霧島酒造創業者?江夏吉助によって初蔵出しされた焼酎は「黒麹」仕込み。霧島酒造の歴史は、黒麹の焼酎で幕を開けたのです。創業当時の黒麹仕込みの味わいを最新鋭の設備と当社独自の仕込みで再現した「黒霧島」。黒麹の醸すうまさはトロリとしたあまみ、キリッとした後切れにあります。霧島酒造の90余年の永きに渡る伝統と卓越した技術からこの美味しさはつくられている代理；大连润德酒行：0411-82804375 13998575453(日本語対応)

霧島酒造」は大正5年の創業、宮崎県都城市川東にて、創業者である江夏吉助が、前身の「江夏商店」で本格焼酎の製造を始めました。

蔵の代表銘柄である「黒霧島」に使用されている、独自の製法「三段仕込」は、一般的に一次仕込でできた酒母と水に芋焼酎の原料「コガネセンガン」を規定量を一回加えてもろみを造るところに、2回に分けてコガネセンガンを加えている。

これは急激な発酵によるもろみの温度急上昇を押さえることを目的としており、これにより理想的なスピードで緩やかに発酵させることが可能となります。霧島のまろやかな味わいの秘密は、この三段仕込にあるのです。

常に納得のゆく最高の品質を追求する「品質をときめきに変えるものづくり」を実践し、「高品質を理念とする国際的な総合食品文化企業」を目指して、より豊かな酒?食文化の創造を続ける、意欲溢れる蔵元です。

- 商品の特徴 - 「黒霧島」は、宮崎で広く流通する芋焼酎「霧島」の黒麹バージョンとなります。原料となる芋「コガネセンガン」と地中深くより湧き出す「霧島裂罅水」と呼ばれる地下水を使用し、蔵元伝統の製法を使用して作られるいも焼酎です。

霧島酒造の創業者、江夏吉助によって大正五年に初蔵出しされた焼酎は、「黒麹」仕込みでした。もともと黒麹は、焼酎のルーツとされる泡盛に用いられている焼酎麹の原点なのです。

黒麹が九州に伝わったのは、明治の終わりと言われており、大正五年に黒麹を用いて醸されていた吉助の焼酎は、当時としては先進の味だったと考えられます。吉助が残した醸造記録をもとに、最新鋭の設備で古の「黒麹」を再現し、蔵元独自の発酵技術である「三段仕込み」で醸された本格焼酎が、この「黒霧島」なのです。

封を開ければ、甘い香りが広がり、一口含むと力強い芋の旨味が濃縮された、切れのある風味が感じられます。芋焼酎特有の癖があまりなく、コストパフォーマンスの良い飲み口が特徴です。

焼酎の原点であり、霧島酒造のルーツとも言えるその味は、とろりとした甘味にほのかな苦みの余韻が残る、キリっとした重厚な味わいです。芳醇にして質実剛健、「黒霧島」は、八十年の時を超えて現代に蘇った黒麹仕込みの本格芋焼酎です。

黒麹で作った焼酎は、ロックにすると苦味が強く出ることがあるので、常温でストレートがお勧めです。また、やや熱めのお湯割りは、芋本来の甘味が強く引き出し、深い味わいを楽しめます。芋固有の臭みも少なく、女性にもお勧めできるいも焼酎です。 - 蔵元の紹介 -

「霧島酒造」は大正5年の創業、宮崎県都城市川東にて、創業者である江夏吉助が、前身の「江夏商店」で本格焼酎の製造を始めました。

蔵の代表銘柄である「黒霧島」に使用されている、独自の製法「三段仕込」は、一般的に一次仕込でできた酒母と水に芋焼酎の原料「コガネセンガン」を規定量を一回加えてもろみを造るところに、2回に分けてコガネセンガンを加えている。

これは急激な発酵によるもろみの温度急上昇を押さえることを目的としており、これにより理想的なスピードで緩やかに発酵させることが可能となります。霧島のまろやかな味わいの秘密は、この三段仕込にあるのです。

常に納得のゆく最高の品質を追求する「品質をときめきに変えるものづくり」を実践し、「高品質を理念とする国際的な総合食品文化企業」を目指して、より豊かな酒?食文化の創造を続ける、意欲溢れる蔵元です。

- 商品の特徴 - 「黒霧島」は、宮崎で広く流通する芋焼酎「霧島」の黒麹バージョンとなります。原料となる芋「コガネセンガン」と地中深くより湧き出す「霧島裂罅水」と呼ばれる地下水を使用し、蔵元伝統の製法を使用して作られるいも焼酎です。

霧島酒造の創業者、江夏吉助によって大正五年に初蔵出しされた焼酎は、「黒麹」仕込みでした。もともと黒麹は、焼酎のルーツとされる泡盛に用いられている焼酎麹の原点なのです。

黒麹が九州に伝わったのは、明治の終わりと言われており、大正五年に黒麹を用いて醸されていた吉助の焼酎は、当時としては先進の味だったと考えられます。吉助が残した醸造記録をもとに、最新鋭の設備で古の「黒麹」を再現し、蔵元独自の発酵技術である「三段仕込み」で醸された本格焼酎が、この「黒霧島」なのです。

封を開ければ、甘い香りが広がり、一口含むと力強い芋の旨味が濃縮された、切れのある風味が感じられます。芋焼酎特有の癖があまりなく、コストパフォーマンスの良い飲み口が特徴です。

焼酎の原点であり、霧島酒造のルーツとも言えるその味は、とろりとした甘味にほのかな苦みの余韻が残る、キリっとした重厚な味わいです。芳醇にして質実剛健、「黒霧島」は、八十年の時を超えて現代に蘇った黒麹仕込みの本格芋焼酎です。

黒麹で作った焼酎は、ロックにすると苦味が強く出ることがあるので、常温でストレートがお勧めです。また、やや熱めのお湯割りは、芋本来の甘味が強く引き出し、深い味わいを楽しめます。芋固有の臭いも少なく、女性にもお勧めできるいも焼酎です。