

2024 年 1 月 26 日

土佐山水釀好酒 土佐十八名酒藏

土佐十八酒藏

高知縣內目前有 18 座酒莊，包括小而講究的釀酒廠至全國知名的品牌，它們都在努力製作出優質的「土佐酒」，被稱為「土佐十八酒藏」。

位於日本四國地區南部的高知縣擁有豐富的自然資源，包括海洋、山脈和河流，森林覆蓋率達到日本最高的 84%。其中包括被譽為「日本最後的清流」之四萬十川和「奇蹟的清流」之仁淀川。藉著這些優質水源，高知縣內的十八家酒造均充分發揮傳統技法和特色，並積極引進現代技術，力求釀造出獨特個性的清酒。

關於土佐酒

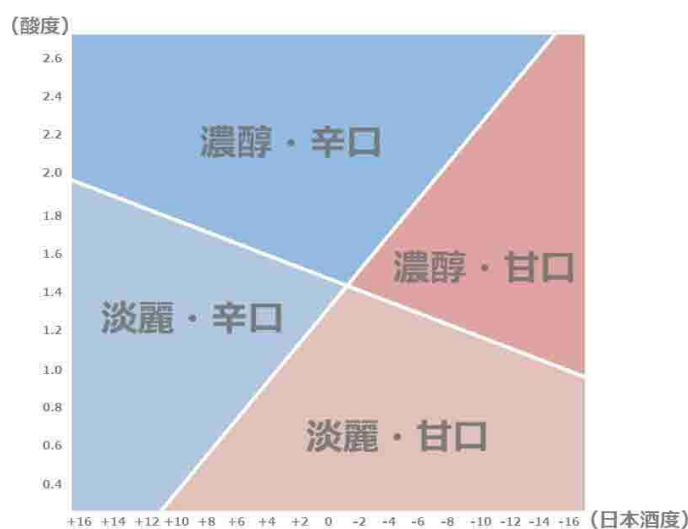
「土佐酒」是指高知縣所出產的清酒。一般而言，高知縣溫暖的氣候並不適合釀造日本清酒。然而，在高知縣酒造組合的協調及指導下，並將麴和醪的狀態進行數據化及共享，以克服困難；而高知縣的酒莊團結一致，致力於提高品質，製作出美味的日本清酒。

高知縣的日本清酒甜而不膩，口感清爽，辛口明快，獨特的口感是不少愛酒者眼中的極品

找出最愛的土佐酒吧！

日本酒的味道通常被描述為「甘口」和「辛口」，但實際上它更加複雜和深奧。因此，我們將介紹一個圖表，即使對初學者來說也能輕易找到自己喜歡的日本酒。

日本酒有一些以數值表示口感的指標，比如日本酒度表示甘口和辛口，而酸度則表示日本酒的濃醇和淡麗等風味。一般來說，日本酒度的負數越大，表示越甘口；而正數越大，表示越辛口。題外話，日本酒中的「辛口」並不指辣椒般的辛味，而是指清爽乾燥的口感。日本酒度和酸度這兩個指標被用來制作以下分類日本酒味道的圖表。請利用這份圖表來尋找你喜歡的土佐酒。



「淡麗・辛口」 ... 口感清爽且順滑

「淡麗・甘口」 ... 口感清爽，但帶有甜美的餘韻

「濃醇・辛口」 ... 濃郁的風味，濃重的辛口感

「濃醇・甘口」 ... 具有豐富口感和饒富體積感

在日本酒的標籤上，通常會標明日本酒度和酸度，但也有一些產品沒有標籤上的資訊。在這種情況下，相信自己的味覺，思考這些酒款屬於哪一種類型也是很有趣的。

安座香港享受美酒

隨著土佐酒近年向海外輸出，不少品牌的土佐酒亦於香港市面流通，讓你安座於香港仍能享受到高質素的土佐酒。以下是在港有售的土佐酒資訊：

<u>酒藏名稱</u>	<u>可於香港購入的商品</u>	<u>酒藏的評價</u>
高木酒造	豐能梅 純米大吟釀 龍奏 日本酒度：+1 酸度：1.7	這款酒追求使用高知縣 100%的優質原材料，挑戰釀造出最美味的清酒。
司牡丹酒造	船中八策 日本酒度：+8 酸度：1.4	司牡丹最具代表性的熱門品牌，即使在高知縣的本地，也有許多粉絲熱情地說：“如果要喝最具土佐酒特色的辛口酒，就選它！
龜泉酒造	龜泉純米吟釀生原酒 「CEL-24」 日本酒度：-8 ~ -15 酸度：1.5	這款日本酒具有濃郁的香氣，酸味和甜味之間的絕妙平衡，就像白葡萄酒一樣的風味。CEL-24 通常使用廣島縣產的酒米「八反錦」進行釀造，但也有一款限量商品「龜泉 純米吟釀生原酒 CEL-24 土佐うらら」，使用高知縣產的酒米「土佐麗」100%釀造，也深受人們喜愛。
土佐鶴酒造	大吟釀原酒天平 日本酒度：+5 酸度：1.4	直接從貯藏桶中裝瓶的手工製作大吟釀原酒，具有獨特的吟釀香氣和芳醇的口感
	吟釀酒アジュール	口感順滑且具有清爽的餘韻，帶有明顯的刺激感。它使用海洋深層水進行釀造，經過發酵過程，呈現出清爽透明的辛口吟釀酒的口感和香氣
<u>酒藏品牌</u>	<u>推薦商品</u>	<u>商品特色</u>

高知酒造	仁淀川 CEL24 純米大吟釀 磨き 40%	使用了高知縣獨自開發的酵母「CEL 24」，帶有類似美味蘋果的濃郁香氣，味道甜中帶有豐厚的醇厚口感。 甘口酒，但餘韻清爽，適合配肉類、魚類料理，與各種料理相得益彰的萬能款式，非常適合清酒新手品嚐。
	実生のゆず酒	使用稀少而珍貴，經近 20 年的時間長成成熟樹木的高知縣產「実生柚子」，以柚子連同果皮一起榨取，具豐富的香氣和濃厚的柚子風味。 這款酒以日本清酒為基底，容易入口，特別受到女性客人的喜愛。
有光酒造	安芸虎 潦 純米吟釀 日本酒度：+2 酸度：1.7	具有清爽的香氣和爽快的口感，適合用作餐酒。
	安芸虎 純米吟釀 日本酒度：+4 酸度：1.5	具有濃郁果香，甜味和酸味平衡出色，是安芸虎酒的獨特風味。
酔鯨酒蔵	酔鯨 純米吟釀 高育 54 号 日本酒度：+7 酸度：1.8	能夠展現出原材料的優質味道，清爽的柑橘類酸味和美妙的吟釀香氣營造出輕快的口感，提升所搭配的料理的美味程度。

酒藏見學之旅

現時不少高知的酒藏亦有舉辦見學團讓遊客增加對土佐酒，酒藏及釀造過程的認識，大家對酒有濃厚興趣的話記得唔好錯過啦！

「醉鯨酒造—土佐藏」於 2018 年在土佐市開幕，以醉鯨造酒的技術配合先進設備，釀製出高級清酒，而廠房亦可預約參觀，其中一個亮點是能夠精製 1,800 公斤米的巨型精米機。酒師們會全程監控釀酒過程中重要的原料玄米的狀態，進行精細的微調和精米操作，並將精米後的米穀立即儲存於最適室溫和濕度的場所，以確保將優質的米以最佳狀態用於釀造，這亦是土佐藏引以為傲的設備。此外，在釀造場中，您還可以觀察到醪在發酵過程中活躍的珍貴景象。



參觀後遊客能在 Suigei Store 免費試飲，並享受到只有在土佐藏限定的限定酒款和純米大吟釀等。Suigei Sake Lab Cafe 則提供以手作甜酒製作的飲品及酒粕雪糕等，亦備有無酒精可供選擇。

距離「醉鯨酒造—土佐藏」約 10 分鐘車程的龜泉酒造於 1897 年創業，以使用江戶時代以來從未乾涸的湧泉水「萬年之泉」而得名。他們專以高知縣的米、水和酵母，配以「美味」「愉快」「有趣」為座右銘進行釀造。



雖然龜泉酒造未有定期舉辦見學，但遊客可以提前通過郵件或電話查詢，參加參觀及試飲。參觀會由工作人員，引導及解說如迷宮般酒造內部。參觀結束後，更可以在酒莊內的酒吧台進行試飲。櫃台使用從過去使用的木槽和木桶取材，營造出別具風情的空間及氣氛。



另外，醉鯨酒造和龜泉酒造所在之土佐市內亦有四國八十八靈場之一的清瀧寺，土佐龍溫泉三陽莊及 ReVillas Park USA 等溫泉住宿，大家參觀酒藏同時不仿一同遊覽吧！



清瀧寺，土佐龍溫泉三陽莊及 ReVillas Park USA

旅行必買高知限定土佐酒

港人去旅行例必購入當地限定商品，土佐酒當然亦不例外！以下為大家帶來高知獨家的酒藏一部分商品：

<u>酒藏名稱</u>	<u>酒藏限定商品</u>	<u>商品特色</u>
高木酒造	澱酒 日本酒度：-12 酸度：1.3	口感柔順豐富，米的風味濃郁且順滑，屬於口感濃郁的甘口款式。
司牡丹酒造	「新鮮釀造」 「純米鮮榨新酒」 「純米吟釀鮮榨新酒」	11月下旬至翌年3月在司牡丹酒造本社內的「酒ギャラリーほてい」（酒Gallery 布袋）限定售賣。

有關資訊

- ・ 醉鯨酒造—土佐藏/ 高知縣土佐市甲原 2001-1/ 營業時間: 10:00-17:00/ 逢星期二休息/ 參觀時間: 星期四至星期日 10:30, 12:30 及 15:00 需事前預約/ 每位 500 日圓 (已包括 2 杯試飲及原創紀念品)
- ・ 龜泉酒造/ 高知縣土佐市出間 2123-1 / 營業時間: 08:30-12:00 ; 13:00-17:00/ 星期六, 日, 公眾假期, 夏季及年初年末休息/ 必須預約
- ・ 清瀧寺/ 高知縣土佐市高岡町丁 568-1
- ・ 土佐龍溫泉三陽莊/ 高知縣土佐市宇佐町竜 504-1
- ・ ReVillas Park USA/ 高知縣土佐市宇佐町竜 504-1

更多有關高知縣資訊可瀏覽：

官方 Facebook：「四國高知魅力一網打盡 Visit Kochi Japan TW」

<https://www.facebook.com/visitkochijapan.tw/>