

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

美酒礼赞

Vol. 15

仁井田本家

地址：福岛县郡山市田村町金泽字高屋敷 139 番地
info@sakecellar.com <mailto:info@sakecellar.com>
e-fax 03-6385-7622 <tel:03-6385-7622>

●酒精度数：15 度 ●精米度：70% ●日本酒：+ 1
●酸度：1.8 ●氨基酸度：1.7 ●米：TOYONISHIKI (国产有机米 100%)
●容量：750ml ●价格：5,250 日元 (含税)

黑泽明

●撰文 / 叶石熏 (评酒师) 摄影 / 长尾迪



与“世界的黑泽”相得益彰的 味浓甘美的日本酒

自古以来，日本酒都是之用大米和水两种材料酿造而成，是极其单纯的酒。然而，第二次世界大战后，大米严重匮乏，日本酒的酿造也就从那时开始出现了变化。一种加入了被水稀释过的酿造酒精、酸味剂和谷氨酰胺苏打的“三增酒”悄然上市，这种根本不能称之为日本酒的三增酒在上市初初大受欢迎，给纯米酒的市场带来了严重的危险。而仁井田本家即使在这种不利的情况下，也没有扭曲他们对日本酒的信念。自 1711 年创业以来，他们始终坚持“酒必须是

健康的饮品”的理念，以 100% 的自然大米、100% 的天然水源酿造出 100% 的纯米酒。在纪念已故的黑泽明先生诞生一百周年的庄严时刻，该公司被钦点酿造“酒·黑泽明”。

厚重感十足的酒瓶上是黑泽明先生亲书的文字，强而有力且富有动感，瓶中日本酒的味道亦极具冲击力，与瓶身上的文字相得益彰。如果将传统山废(山卸)酿酒法所独有的浓郁美味比作一朵红花，则与之相协调的酸味和甘甜就好比绿叶，将红花衬托得更加美艳，又保持了绝美的平衡感。酒水是淡淡的金黄色，迎向阳光，光芒泛起，更添一份妩媚。少了一份华丽，多了一种熏银般宁

静、幽远的情调，这就是“酒·黑泽明”。

“酒·黑泽明”的饮用温度非常宽泛，如果使用葡萄酒杯，则以室温到 10 度左右为宜。如果温度过冷，则其中层次丰富的大米美味会锐减一半。此外，温热后饮用也别具一番美味。即使温度稍高也无妨，此酒在各个温度带都会有不同的味道表现，享受不同温度下的不同味道亦是乐事一件。

与之相配的菜色以味浓者为宜。从日式牛肉火锅、炖肉，到西式的肝酱、猪肉酱，再到中国菜，可以与之相配的菜色非常广泛。作为佐餐酒，“酒·黑泽明”具有无限的可能。不喝此酒，就不算喝过日本酒。