

■ 公司簡介

公 司 名 稱		株式会社 福井弥平商店 FUKUI YAHEI SHOTEN Co. ,Ltd.	
全 年 營 業 額		員 工 人 數	13人
負 責 人 姓 名		代表取締役 福井毅 (FUKUI Tsuyoshi)	
公 司 簡 介 / 訊 息		本酒藏自創業以來，已有 270 多年持續釀酒的歷史。據傳，品牌「萩乃露」之名，是創業當時由當地藩主親自賜名。「萩乃露」堅持採用當地里山孕育的優質酒米、天然水源等在地食材，充分展現滋賀縣豐富的自然恩賜。我們希望釀造出一款能讓人聯想到當地寧靜、富饒田園風光的清酒。我們希望一直釀造這樣的清酒。	
公 司 網 站		https://www.haginotsuyu.co.jp/	
公 司 地 址	〒	520-1121	滋賀県高島市勝野1387番地1
工 廠 地 址	〒	同上	同上
聯 絡 人		福井 毅	E - m a i l seishu-haginotsuyu@tea.ocn.ne.jp
T E L	0740-36-1011		F A X 0740-36-1633

■ 生產流程／產品特色

●我們堅持選用當地種植的優質酒米，並以來自比良山系的伏流水（帶有天然甘甜的超軟水）釀造清酒。我們始終秉持**「釀造的不是令人醉倒的酒，而是值得細細品味的酒」之理念，致力釀製一款越品越能感受其魅力的清酒。酒體口感圓潤柔和同時擁有清爽俐落的餘韻。 ●我們堅持以小批量手工釀造的方式製作清酒，靈活結合多種釀造技術與工藝，打造出風格多元、種類豐富的酒款。 ●我們從釀造到熟成儲藏的每一個細節，持續推動品質改善與設備升級，不斷追求更高品質的清酒。對我們而言，追求「更美味」的挑戰永無止境。 自創業以來 270 多年，酒藏始終秉持著不斷挑戰、持續革新的精神，將「釀造更美味的清酒」作為永恆的使命。未來，我們亦將延續這份初心，持續精進工藝，為每一位品飲者帶來更加卓越、更具魅力的清酒。		
相片		
		
原料米契約栽培	釀造酒藏	釀造過程

■ 品質管理資料

是否進行產品檢驗	☒ 有 ☐ 無	產品於裝瓶及出貨前均會進行目視檢查，確保外觀及品質符合標準。此外，在釀造、裝瓶等各個重要製程，均會定期進行品評（試酒），確認酒質穩定，並嚴格把控產品品質。			
衛生管理措施	生產流程管理	透過各項生產記錄，對製造流程進行管理。各製造工序均設有專責負責人。			
	員工管理	執行洗手及消毒。作業時必須佩戴工作帽			
	設施及設備管理	上鎖管理			
危機管理制度	聯絡人資料	聯 絡 人	福井 毅	聯 絡 資 料	0740-36-1011
	記 錄	依照 HACCP 的管理理念，記錄各項重點管制措施的執行情況。			

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	萩乃露 特別純米 十水仕込 雨垂れ石を穿つ Haginotsuyu Tokubetsujunmai Tomizujukomi Amadareishiwougatsu						
J A N 條 碼	4984133114734	包裝	材 質	玻璃樽			
食 用 期 限	365日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)	淨含量		
			8.0	8.0	28.0	720ml	
最低訂購箱數	5 c/s	外箱	材 質	紙皮箱	每箱數量	12.0	
訂單交貨期	兩星期		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)	重量(kg)		
			275.0	370.0	300.0	14.9	
保 存 溫 度	☒ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 (						

[illegible]

■ 產品相片

■ 產品特性及交易條件

產品名稱	萩乃露 特別純米 十水仕込 雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 Haginotsuyu Tokubetsujunmai Tomizujikomi Amadareishiwougatsu Kijyoushu					
JAN 條碼	4984133114291	包裝	材質	玻璃樽		
食用期限	365日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)	淨含量	
			8.0	8.0	28.0	720ml
最低訂購箱數	5 c/s	外箱	材質	紙皮箱	每箱數量	12.0
訂單交貨期	兩星期		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)	重量(kg)	
			27.5	37.0	30.0	14.90
保存溫度	☒ 常溫 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 〔 〕	參考價格	☒ FOB ☐ CIF 1,728 ＊視交易條件而定		價格 有效期限	2026年12月
					日本國內 售價	2,400円
認證及許可證	—					

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米、米麴、水、日本酒	日本		
產品特色		使用場合／適用場合	
為紀念酒藏創業 270 週年，特別啟動歷時 30 年、預計於創業 300 週年完成的釀酒計劃——「/300」。 貴釀酒是在釀造時以日本清酒代替水進行釀造，而「/300」則更進一步，使用前一年釀造完成的貴釀酒作為釀造原料。隨著年份增加，酒體層次愈加深厚，兼具濃郁飽滿的日本酒味與清新爽口的口感，顛覆傳統貴釀酒的印象。 本酒曾榮獲 Kura Master 金賞。		與牛柳扒、濃郁風味的芝士及雪糕（冰淇淋）搭配尤其出色，能相互襯托。 此外，亦可用於製作各式醬汁。	

■ 產品相片



雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 ”/300”プロジェクト
—300周年を目指して30年にわたる酒造り—

Kijoshu is a sake with a rich taste brewed using SAKE instead of water.

1st-2022-271anniv.
「雨垂れ石を穿つ」で「雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2022」を醸造

2nd-2023-272anniv.
「雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2022」で「雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2023」を醸造

3rd-2024-273anniv.
雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2023 で「雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2024」を醸造

4th-2025-274anniv.
雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2024 で「雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2025」を醸造

5th-2026-275anniv.
雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2025 で「雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2026」を醸造

Now Future

30th-2051-300anniv.
「雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2050」で「雨垂れ石を穿つ 貴醸酒 2051」を醸造

re brewing 30 times
for the 300th anniv.

5th
re brew

2020
1734-2051

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	萩乃露 双子座のスピカ Haginotsuyu Futagoza no Supika						
J A N 條 碼	4984133128007	包裝	材 質	玻璃樽			
食 用 期 限	365日		尺寸／重量	W (cm) ✕ D (cm) ✕ H (cm)	淨含量		
			6.9	6.9	300.0	500ml	
最低訂購箱數	5 c/s	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量	12.0
訂單交貨期	兩星期		尺寸／重量	W (cm) ✕ D (cm) ✕ H (cm)	重量(kg)		
			22.4	30.0	31.0	11.2	
保 存 溫 度	☒ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 [						

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米、米麴、水	日本		
產品特色		使用場合／適用場合	
這是一款低酒精度、清爽易飲的新型日本清酒，帶有白葡萄酒及檸檬汽水（Lemonade）般的清新香氣與爽快口感。 本酒於「Wine Glass de Oishii Nihonshu Award 2025」榮獲最高金賞。		與沙律、意式生魚片（Carpaccio）、炸物及Pizza薄餅等料理搭配尤其出色，能互相襯托。 由於酒精度較低，口感清爽易飲，無論作為佐餐酒，或於戶外野餐、露營都十分合適。	

■ 產品相片

[illegible]