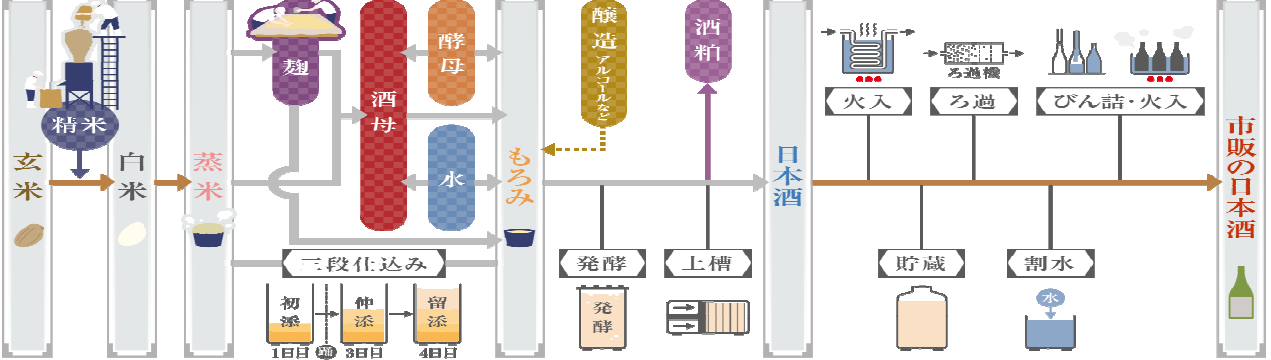


■ 公司簡介

公 司 名 稱		有限会社 平井商店 HIRAI SHOTEN Co., Ltd.		
全 年 營 業 額		員 工 人 數		4人
負 責 人 姓 名		代表取締役 平井 弘子 (Ms. Hirai Hiroko)		
公 司 簡 介 / 訊 息		本酒藏創業於萬治元年（1658 年），位於昔日作為稻米流通及集散重鎮、並以「大津酒」聞名的滋賀縣大津市，至今已有360 多年的釀酒歷史。 酒藏代表品牌「淺茅生（Asajio）」之名，源自1677 年由後水尾天皇皇子——聖護院宮道寬親王賜予本家的和歌，承載著深厚的歷史文化與傳統。 我們珍惜每一個釀酒季節，始終堅持以傳統手工釀造為本，致力釀製只有本酒藏才能呈現的獨特風味。在這個凡事愈趨數碼化的時代，我們希望透過釀酒這門傳統工藝，保留手工製作的溫度與情感，並將這份來自釀酒人的心意，隨著每一杯清酒傳遞給每一位品飲者。		
公 司 網 站		https://asajio.co.jp/		
公 司 地 址	〒	520-0043	滋賀県大津市中央一丁目二番三十三号	
工 廠 地 址	〒	同上		
聯 絡 人		平井 将太郎 (Mr. Hirai Shotaro)	E - m a i l	asajio@mx.biwa.ne.jp
T E L		077-522-1277	F A X	077-522-2250



■ 生產流程／產品特色



相片



將原料米蒸熟



將蒸熟的米放涼至適當溫度



待米降至適宜溫度後，投入發酵槽

■ 品質管理資料

是否進行產品檢驗	☒ 有 ☐ 無	裝瓶時會通過濾網去除雜質，貼標籤前再以目視方式進行最終檢查			
衛 生 管 理 措 施	生 產 流 程 管 理	雖然日本清酒因酒精及釀造特性，無食物中毒風險，但我們仍特別重視防止異物混入，確保產品品質與安全。			
	員 工 管 理	除了日常健康管理外，我們亦將員工的工作安全放在首位，並會根據員工當日的身體狀況及健康情況安排工作內容			
	設 施 及 設 備 管 理	酒藏歷史悠久，對於老化設備均會定期更新。			
危 機 管 理 制 度	聯 絡 人 資 料	聯 絡 人	平井弘子 (Ms. Hirai Hiroko)	聯 絡 資 料	077-522-1277
	記 錄	已投保產品責任保險（PL 保險）及勞工保險（工傷保險）			

■ 產品特性及交易條件

產品名稱	セイシュ アサジヨ ジュンマイダイギンジョウ 清酒 浅茅生 純米大吟醸 Seishu Asajio Junmaidaiginjo						
	JAN 條碼	4543274-112414	包裝	材質	樽・紙		
食用期限	-	尺寸／重量		W (cm) ×× D (cm) × H (cm)			淨含量
				8.0	8.0	29.5	720ml
最低訂購箱數	12	外箱	材質	紙皮箱		每箱數量	12.0
訂單交貨期	60日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) ×× H (cm)		重量(kg)	
				28.0	37.0	33.0	15kg
保存溫度	☒ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 (冷蔵或陰涼保存)	參考價格	☐ FOB ☐ CIF * 視交易條件而定		價格有效期限	年 月	
					日本國內售價	¥ 3,200 (已包含酒稅)	
認證及許可證	依照 HACCP 規範實施衛生管理						

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米（山田錦100%）	滋賀縣產		
米麴（山田錦100%）	滋賀縣產		
產品特色	使用場合／適用場合		
本酒100%採用滋賀縣產釀酒專用米（酒米）釀造，並選用被譽為「酒米之王」的山田錦精心釀製。 此酒為本公司高端旗艦系列，由酒藏的藏元杜氏親自監督，長時間細心釀造。 酒體散發淡雅而帶有果香的芳香，入口清爽順滑，呈現乾淨俐落的口感。柔和的甜味與各類餐點都能完美搭配，越喝越能感受到其層次與魅力，令人久飲不膩、回味無窮。	口感淡麗清爽，以葡萄酒杯品飲，更能細膩感受其香氣與層次，特別適合搭配白身魚薄切生魚片（Carpaccio）等能展現食材原味的料理。 此外，亦非常適合配搭苦味較低的水果。 另備有 300mL 小瓶裝。		

■ 產品照片



■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	セিশュ アサジオ キモト 清酒 浅茅生 生酃カエル Seishu Asajio Kimoto Kaeru						
	J A N 條 碼	4543274-112049	包裝	材 質	樽・紙		
食 用 期 限	—	尺寸／重量		W (cm) × D (cm) × H (cm)	淨含量		
			8.0 8.0 29.5	720ml			
最低訂購箱數	12	外箱	材 質	紙皮箱	每箱數量	12.0	
訂單交貨期	60日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)	重量(kg)		
			28.0 37.0 33.0	15 k g			
保 存 溫 度	☒ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 ()	參考價格	☐ FOB ☐ CIF		價格 有效期限	年 月	
			* 視交易條件而定		日本國內 售價	¥ 1,750 (已包含酒稅)	
認證及許可證	依照 HACCP 規範實施衛生管理						

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米 (Mizukagami 100%)	滋賀縣產		
米麴 (Mizukagami100%)	滋賀縣產		
產品特色	使用場合／適用場合		
由滋賀縣規模最小的酒藏少量精心釀造的日本清酒。 透過乳酸菌發酵，酒體散發出帶有野生芝士與香草氣息的獨特香氣，並伴隨柔和細膩的柑橘風味。 入口順滑柔和，能充分感受到米的天然香氣，尾韻清爽乾淨，令人回味。 相比冰鎮飲用，更建議於常溫或約50℃的熱燗享用，此時最能展現酒體的鮮味、香氣與層次之間的完美平衡。	建議飲用溫度範圍廣泛，由常溫至約 55℃ 均適合品嚐，可展現不同層次的風味。此酒與各類日式料理均十分搭配，尤其適合配搭以醬油、砂糖、味醂等調味製作、味道濃郁的燉煮料理及炊合（日式燴煮蔬菜）。		

■ 產品照片



■ 產品特性及交易條件

產品名稱	セイシュ アサジオ トクベツ ジュンマイ ギン フブキ ムロカ ナマ ゲンシュ 清酒 浅茅生 特別純米吟吹雪 無濾過生原酒 Seishu Asajio TokubetsuJunmaiGinfubuki Muroka Namagenshu						
	J A N 條 碼	4543274-114494	包裝	材 質	樽・紙		
食 用 期 限	—	尺寸／重量		W (cm) ×	D (cm) ×	H (cm)	淨含量
			8.0	8.0	29.5	720ml	
最低訂購箱數	12	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量	12
訂單交貨期	60日		尺寸／重量	W (cm) ×	D (cm) ×	H (cm)	重量(kg)
			28.0	37.0	33.0	15 k g	
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 (吟吹雪100%)	滋賀縣產		
米麴 (吟吹雪100%)	滋賀縣產		
產品特色		使用場合／適用場合	
此酒酸味與鮮味平衡出色，並帶有俐落清爽的辛口風格，層次鮮明而富有魅力。入口可感受到猶如橙子般柔和的柑橘酸香，同時伴隨香蕉及白玉糰子般細緻的天然甜味。 採用與高級限定酒相同的，以手工釀造、無濾過、生原酒方式製成，卻擁有極高的性價比，讓您以更親民的價格享受頂級品質。其風味完整保留了日本酒藏現場美味。		建議冰鎮後作為冷酒享用。 非常適合搭配海鮮天婦羅、清酒蒸貝類等海鮮料理。 隨著酒溫逐漸回升至常溫，生原酒特有的醇厚風味與豐富層次會更加明顯，口感亦變得更加濃郁圓潤，呈現不同的品飲樂趣。	

■ 產品照片

		
		過敏原標示