

■ 公司簡介

公 司 名 稱		安井酒造場 YASUI SAKE BREWERY		
全 年 營 業 額		員 工 人 數		3人
負 責 人 姓 名		安井利晴 (YASUI Toshiharu)		
公 司 簡 介 / 訊 息		雖然本酒藏規模不大，年產量有限，目前在香港市場亦十分罕見，但我們深信，與香港各式講究原味、口感清雅的料理相得益彰。我們遠道而來，只希望將這份美好的品飲體驗分享給更多人，讓更多香港朋友親身感受日本酒與美食結合所帶來的獨特魅力。		
公 司 網 站		https://hatsusakura.jp/		
公 司 地 址	〒	528-0234	滋賀県甲賀市土山町徳原225	
工 廠 地 址	〒	528-0234	滋賀県甲賀市土山町徳原225	
聯 絡 人		安井太郎	E - m a i l	tameron0301@gmail.com
T E L		0748-67-0027	F A X	0748-70-3345

■ 生產流程／產品特色

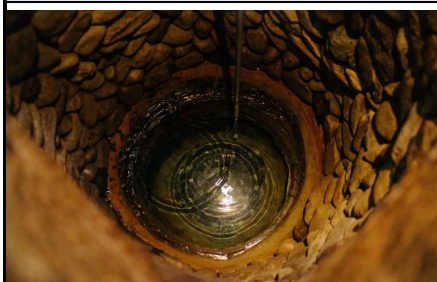
安井酒造場位於昔日東海道五十三次宿場町——土山宿，是一家扎根當地歷史與自然、擁有悠久傳統的酒藏。酒藏一直以來僅使用超過150年的鈴鹿山脈伏流水，以及滋賀縣出產的酒米釀酒。質地柔和的超軟水并水堅持不經過濾，並透過與當地農家合作種植酒米，以及自家稻田栽培，實踐「將土地的恩惠回饋為土地之酒」的理念。

酒藏以傳統生酛釀造法為核心，不單依賴數據，而是悉心保養木槽及各種傳統釀酒器具，憑藉釀酒師的五感與酒醪細心對話，釀造每一滴美酒。酒藏追求的是不受溫度限制、無論冷飲或常溫品嚐都能展現平衡風味的「中庸之味」，希望釀造出能自然融入日常餐桌的日本酒。

冬季釀酒、春夏製茶，是當地世代延續的生活方式，也成為酒藏持續發展的重要支柱。正因設備及產量有限，更激發出職人不斷鑽研與創新的精神，讓每一款酒都蘊含獨一無二的風味。

酒藏一方面承傳歷史悠久的品牌「初櫻」，另一方面亦推出充滿創新精神的「NEW HATSUSAKURA」系列。父子兩代各自懷抱理想，在有限的設備與資源下精益求精，致力將值得驕傲的滋賀地酒，由地方推向世界。

相片



■ 品質管理資料

是否進行產品檢驗	☐ 有 ☒ 無				
衛 生 管 理 措 施	生 產 流 程 管 理				
	員 工 管 理				
	設 施 及 設 備 管 理				
危 機 管 理 制 度	聯 絡 人 資 料	聯 絡 人	安 井 利 晴	聯 絡 資 料	tameron0301@gmail.com
	記 錄	清酒製造許可證, 產品責任保險 (PL保險), 食品衛生管理員資格			

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	初恋 Hatsukoi						
J A N 條 碼	4595317010652	包裝	材 質	瓶			
食 用 期 限	—		尺寸／重量	W (cm)× D (cm)× H (cm)			淨含量
			8.0	8.0	30.0	720ml	
最低訂購箱數	可接受整箱混載 15箱以上	外箱	材 質	DB		每箱數量	12.0
訂單交貨期	10個工作天		尺寸／重量	W (cm)× D (cm)× H (cm)			重量(kg)
			25.0	34.0	34.0	15.0	
保 存 溫 度	☐ 常温 ☒ 冷藏 ☐ 冷凍 ()	參考價格	☒ FOB ☐ CIF * 視交易條件而定		價格 有效期限	Oct-26	
					日本國內 售價	1800	
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	滋賀縣	酒精濃度	14%
米麴	滋賀縣		
產品特色		使用場合／適用場合	
令人聯想到初戀般酸甜清新的滋味。酸甜之中帶著柔和細緻的酸度，在酒藏溫和細膩的釀造工藝下，酸味與酒體自然融合，尾韻隱約帶有一絲微苦層次，使整體風味更具深度，也更能襯托各式料理。無論是第一次接觸日本酒的人，還是資深日本酒愛好者，都是一款值得推薦的佳釀。		酒體帶有白葡萄酒般的細膩風味，特別適合搭配帶有酸香的料理，如醃漬菜（Marinade）、法式生魚片（Carpaccio）等，與各類海鮮亦十分相配，尤其能襯托貝類的鮮甜。除了冷藏飲用外，加入冰塊冰飲亦別具風味，濃郁而富有層次的滋味，彷彿喚起青春時光的美好回憶，令人回味無窮。	

■ 產品相片

	
	過敏原標示

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	生酖太郎 日本晴 生酒 Kimototaro Nihonbare Namazake						
J A N 條 碼	4595317010591	包裝	材 質	瓶			
食 用 期 限	—		尺寸／重量	W (cm)× D (cm)× H (cm)			淨含量
				8.0	8.0	30.0	720ml
最低訂購箱數	可接受整箱混載 15箱以上	外箱	材 質	DB		每箱數量	12.0
訂單交貨期	10個工作天		尺寸／重量	W (cm)× D (cm)× H (cm)			重量(kg)
				25.0	34.0	34.0	15.0
保 存 溫 度	☐ 常温 ☒ 冷蔵 ☐ 冷凍 ()	參考價格	☒ FOB ☐ CIF * 視交易條件而定	價格	Oct-26		
				有效期限			
				日本國內	1850		
				售價			
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	滋賀縣	酒精濃度	16%
米麴	滋賀縣	酸度	2.3
產品特色		使用場合／適用場合	
安井酒造場是一家小規模家族經營酒藏，坐落於被野洲川源流、稻田與茶園環抱的豐饒土地，釀造出如水般自然滲透身心的日本酒。 酒藏尊重自然的節奏，順應四季變化與人的感受，不依賴機械式溫度控制，而是信任流淌逾150年的天然井水，憑藉多年累積的經驗、直覺與五感，細心完成每一道釀造工序。 酒藏重現江戸時代的生酖釀造法，透過天然乳酸菌發酵，造就柔和自然的旨味與優雅細膩的酸度，釀出一款讓人每天都想再喝的溫潤美酒。 「日本晴」充分展現土山町風土的特色，凝聚當地酒米濃厚的旨味，呈現在每一杯酒之中。		特別適合搭配烤魚、燉煮魚料理等日式魚類菜餚。 酒中隱約帶有可可般的細緻香氣，令人食慾大開。	

■ 產品相片

	
	過敏原標示

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	生酖太郎 玉栄 火入 Kimototaro Tamasakae Hiire						
J A N 條 碼	4595317010300	包裝	材 質	瓶			
食 用 期 限	—		尺寸／重量	W (cm)✕ D (cm)✕ H (cm)			淨含量
			8.0	8.0	30.0	720ml	
最低訂購箱數	可接受整箱混載 15箱以上	外箱	材 質	DB		每箱數量	12.0
訂單交貨期	10個工作天		尺寸／重量	W (cm)✕ D (cm)✕ H (cm)		重量(kg)	
			25.0	34.0	34/0	15.0	
保 存 溫 度	☑ 常溫 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 ()	參考價格	☑ FOB ☐ CIF * 視交易條件而定		價格	Oct-26	
					有效期限		
				日本國內	1850		
				售價			
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	滋賀縣	酒精濃度	16%
米麴	滋賀縣	酸度	2.4
產品特色		使用場合／適用場合	
釀造出彷彿能緩緩滲透身心的日本酒。順應瞬息萬變的大自然與人們的情感，不依賴機械式溫度控制，而是深信持續湧流超過150年的井水，憑藉經驗、直覺與五感細心釀造。復刻江戸時代的釀造法，呈現柔和自然的旨味，以及天然乳酸菌所帶來細緻而優雅的酸味。是一款口感柔和讓人每天都想再品嚐的日本酒。		酒體擁有柔和的口味與細膩的酸度，特別適合搭配風味較濃郁的料理。同時亦非常適合搭配以高湯（出汁）為基底的日式料理，各類菜式都能自然融合。本酒即使於家中常溫保存，風味亦不易劣化，口味愈發醇厚，帶來不同層次的品飲樂趣。	

■ 產品相片

	
	過敏原標示