



歡迎光臨

坂元釀造

黑醋的原產地



坂元釀造有限公司

日本鹿兒島市上之園町21番地15
電話 +81-99-258-1777 電傳 +81-99-250-1555
電郵: info@kurozu.co.jp
網址: www.kurozu.co.jp



坂元釀造株式会社

〒890-0052 鹿兒島県鹿兒島市上之園町21-15
TEL +81-99-258-1777
FAX +81-99-250-1555
info@kurozu.co.jp
www.kurozu.co.jp

SAKAMOTO KUROZU

早在1800年前的江戸時代，位於日本最南端的福山町已經開始釀製黑醋。鹿兒島縣霧島市福山町裡的溫暖氣候、豐富純米、優質泉水以及薩摩陶甕都是釀造純米黑醋的最佳條件。坂元釀造株式會社在1975年將此醋命名為「黑醋」。多年來以同樣的傳統方法釀製出味道醇厚的「坂元黑醋」，對人體健康有著一定的機能效果。為此，「坂元黑醋」迅速地受到日本人們的青睞。200年來，繼承著工匠的釀造技術和保留至今的傳統釀造方法，使「坂元黑醋」成為家喻戶曉，眾所周知的黑醋鼻祖。



坂元黑醋的特徵

1. 不含添加劑的傳統釀製・確保食品安全

- 傳統黑醋釀造需要至少1年。
溫暖的氣候，充沛的陽光加上經驗豐富的工匠們的配合，使我們能將排在露天的陶甕進行世界罕見的黑醋釀造。
- 原料只採用米曲，蒸米和泉水。
天然發酵的「坂元黑醋」不使用任何添加劑，防腐劑或色素，是日本人200年來愛用的傳統調味品。
- 黑醋這一名稱是由弊社的第5代傳人坂元昭夫於1975年命名。這名稱不僅得到日本各界的認同，也成為了優良品質的等稱。

2. 健康食品・健康機能

- 40多年來，著名學府如東京大學、九州大學等國立大學、食品綜合研究所及「農林水產省」等官方研究機構對「坂元黑醋」進行過多項研究來探討黑醋對促進健康的機能效果。並以科學的方式闡明「坂元黑醋」為優良健康食品。
- 自從「坂元黑醋」獲得一定的健康認證之後，在日本，黑醋的使用，不只在烹飪上，在時尚的健康飲料的銷售上也取得顯著的增加。「坂元黑醋」是引發健康潮流的第一品牌。

3. 可靠品質・官方機構認證

- 弊社的研究所擁有最新的儀器以進行嚴格的品質檢驗、成分分析等管理。



- 在1990年農林水產省頒發第一號的「故鄉認證食品」(即E標誌產品)證書給「坂元黑醋」。E標誌只頒發給具有“優良品質”“正確標示”“保護地區環境”的食品。



- 在2006年，「坂元黑醋」獲得由日本食品工業中心(農林水產省的附屬機構)頒布「原產地的原產品」認證。「原產地的原產品」是對以“原產地”的傳統製法和運用“原產地”的材料，持續製造“原有”味道的商品的一種品牌保證。



- 2006年「坂元黑醋」的福山工廠也取得ISO9001:2000認證。



熟成

從右側開始，是靜置發酵半年、1年、3年的黑醋。進行靜置發酵的時間越長，味道會越香醇，顏色也會越濃厚。「黑醋」是根據其顏色越來越深而得名的。



坂元黑醋

經過1年以上的發酵・熟成。其味道不很酸而香醇。



薩摩黑醋

經過2年以上的發酵・熟成。味道比1年黑醋更醇厚。



天壽黑醋

經過3年以上的發酵・熟成。濃度與香醇均為最上成。



坂元有機米黑醋

經過1年以上的發酵・熟成。原料選用被認證的有機米。



天壽蘋果黑醋

黑醋裡加入寡糖和蘋果汁。容易飲用而且還能幫助保持腸內的良好狀態。

使用方法

烹飪

「坂元黑醋」比普通的食醋更香醇好味。可在烹作壽司等日本菜肴時使用或是做成沙拉等菜色的調味料。



飲料

30ml的「坂元黑醋」加入4~5倍的清水調勻即是黑醋飲料。除了清水，也可加入新鮮果汁，蜜糖水或牛奶來調稀，味道更是與眾不同。(包裝內配有量杯)。

