



坂元醸造

黑醋的原产地



坂元醸造株式会社

邮政编码890-0052 鹿儿岛市上之园町21-15 日本
电话 +81-99-258-1777 传真 +81-99-250-1555
contact@kurozu.co.jp
www.kurozu.co.jp/eng/



坂元醸造株式会社

〒890-0052 鹿児島県鹿児島市上之園町21-15
TEL +81-99-258-1777
FAX +81-99-250-1555
contact@kurozu.co.jp
www.kurozu.co.jp/eng/

HISTORY OF “SAKAMOTO KUROZU” ARTISAN AMBER RICE VINEGAR

历史

早在1800年前的江户时代，位于日本最南端的福山町已经开始酿制黑醋。鹿儿岛县雾岛市福山町里的温暖气候、丰富纯米、优质泉水以及萨摩陶坛都是酿造纯米黑醋的最佳条件。坂元酿造株式会社在1975年将此醋命名为「黑醋」。多年来以同样的传统方法酿制出味道醇厚的「坂元黑醋」。为此，「坂元黑醋」迅速地受到日本人们的青睐。200年来，继承着工匠的酿造技术和保留至今的传统酿造方法，使「坂元黑醋」成为家喻户晓，众所周知的黑醋鼻祖。



坂元黑醋的特征

1. 不含添加剂的传统酿制・确保食品安全

- 传统黑醋酿造需要至少1年。温暖的气候，充沛的阳光加上经验丰富的工匠们的配合,将排放在露天的陶坛进行世界罕见的黑醋酿造。
- 原料只采用米曲，蒸米和泉水。天然发酵的「坂元黑醋」不使用任何添加剂,防腐剂或色素，是日本人200年来爱用的传统调味品。

2. 健康食品・健康机能

- 40多年来，著名学府如东京大学、九州大学等国立大学、食品综合研究所及「农林水产省」等官方研究机构对「坂元黑醋」进行过多项研究来探讨黑醋对促进健康的机能效果。并以科学的方式奠定「坂元黑醋」作为健康食品的地位。
- 自从「坂元黑醋」获得一定的健康认证之后，在日本，黑醋的使用，不只在烹饪上，在时尚的健康饮料上也取得显著的增加。「坂元黑醋」是带动健康潮流的第一品牌。

3. 可靠品质・国际和官方机构认证

- 弊社の研究所拥有先进的仪器以进行严格的品质检验、成分分析等管理。



- FSSC22000

「坂元黑醋」是在拥有FSSC 22000认证，先进卫生设备的工厂进行瓶装。此认证是食品安全管理体系的国际标准。



- GI

2015年，日本农林水产省将「坂元黑醋」注册于地理标志保护制度的首批项目之一。此认证肯定「坂元黑醋」的高品质和丰富的历史，同时也确定「坂元黑醋」的酿造与其生产地的地理位置息息相关。「坂元黑醋」只能在福山町传统酿制生产，为此被国内外认定为可信赖的产品。



熟成



从左侧开始，是静置发酵1年、2年、5年的黑醋。进行静置发酵的时间越长，味道会越香醇，颜色也会越浓厚。「黑醋」是根据其颜色越来越深而得其名的。



坂元黑醋

经过1年以上的发酵・熟成。其味道不很酸而香醇。



萨摩黑醋

经过2年以上的发酵・熟成。味道比1年黑醋更醇厚。



天寿萨摩黑醋

经过3年以上的发酵・熟成。高品质的黑醋，具有浓郁的深度和丰富的口感。



白寿黑醋

经过5年以上的发酵・熟成。增添了更多层次的顺喉感和浓厚的琥珀色。



坂元有机米黑醋

经过1年以上的发酵・熟成。选用被认证的有机米。

使用建议

将「坂元黑醋」融入日常饮食的一部分。「坂元黑醋」有多种用途，包括醋饮料，泡腌蔬菜水果，作为沙拉酱，或作为主菜酱汁等等。

