



흑초의 본고장

사카모토 양조

에 오신 것을 환영합니다



사카모토 양조 주식회사

〒890-0052 가고시마현 가고시마시 우에노소노초 21-15
TEL +81-99-258-1777
FAX +81-99-250-1555
info@kurozu.co.jp
www.kurozu.co.jp



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
info@kurozu.co.jp
www.kurozu.co.jp

SAKAMOTO KUROZU

항아리에서 만들어진 순미 흑초 「사카모토 흑초」는 1800년경 에도시대 일본 본토 최남단의 가고시마현 기리시마시 후쿠야마초에서 시작되었습니다. 온난한 기후와 풍부한 쌀, 양질의 지하수, 양조용의 사쓰마 항아리 등, 최적의 조건이 순미 흑초를 만들어냈습니다.

1975년 사카모토 양조는 이 초를 「흑초」라 명명하였습니다. 「사카모토 흑초」는 독특한 제조법과 부드러운 맛, 건강에 대한 기능성으로 일본에서 많은 사람들에게 인기를 얻게 되었으며 현재는 본고장의 진품 흑초로서 널리 알려진 브랜드입니다.

사카모토 양조는 약 200년에 걸쳐 변치 않는 전통적인 제조법과 장인의 양조기술을 계승하며 「흑초」만들기를 이어가고 있습니다.



사카모토 흑초의 특징

1. 무첨가·안전한 전통 제조법

- 양조에 필요한 기간은 최저, 1년. 온난한 기후와 태양 에너지, 장인의 기술로 노천에 늘어선 항아리에서 제조된 세계에서도 매우 드문 제조법.
- 원료는 쌀누룩과 쥘 쌀, 지하수만을 사용하며, 일체의 첨가물과 착색료는 사용하지 않으므로 안전합니다. 약 200년간 사용되어 온 가고시마의 전통 식조입니다.
- 현재 일본에서 널리 사용되고 있는 「흑초」라는 명칭은 1975년 사카모토 양조의 5대째 사카모토 아키오에 의해 세계 최초로 명명되었습니다.

2. 건강에 대한 기능성

- 약 40년에 걸쳐 동경대학과 규슈대학 등의 국립대학과 식품종합연구소(농림수산성)등의 공적 연구기관에서 「사카모토 흑초」에 대한 연구가 이루어지고 있으며 건강에 대한 기능성이 과학적으로 인정되고 있습니다.
- 「사카모토 흑초」가 신체에 미치는 기능성이 발표된 이래 일본에서는 요리에서는 물론 건강을 위해 흑초를 마시는 방법도 널리 알려져 있습니다. 「사카모토 흑초」는 이러한 봄의 불씨를 당긴 답 브랜드입니다.

3. 국가로부터 인정받은 우수한 품질

- 최신의 검사기기를 구비한 자사연구소에서 품질검사와 성분분석 등 엄격한 품질관리가 이루어지고 있습니다.



- 1991년에 농림수산성으로부터 「고향 인증식품」(E마크)의 제1호로 인정받았습니다. E마크는 “뛰어난 품질”과 “정확한 표시”, “지역환경과의 조화”를 갖춘 식품에만 주어지는 마크입니다.



- 2006년에는 재단법인 식품산업센터 (농림수산성의 외곽단체)로부터 「본고장의 진품」으로 인정받았습니다. 「본고장의 진품」은 전통적인 본고장의 제조법과 지역 특유의 재료로 “진품”의 맛을 만들어 온 상품에만 인정되는 지역 브랜드입니다.



- 2006년에 후쿠야마 공장에서 ISO9001:2000을 취득하였습니다.



숙성

오른쪽부터 1년, 2년, 3년 숙성된 흑초. 숙성이 진행될수록 맛이 부드러워지며, 색이 진해집니다. 「흑초」라는 이름은 이 숙성에 따른 색에서 유래하고 있습니다.



사카모토 흑초

1년 이상 발효·숙성. 부드러운 맛을 느껴 보십시오.



사쓰마 흑초

2년 이상 발효·숙성. 맛이 더욱 부드러워집니다.



천수 사쓰마 흑초

3년 이상 발효·숙성. 깊고 부드러운 맛이 일품입니다.



사카모토 유기미 흑초

1년 이상 발효·숙성. 원료는 유기농법에 의한 쌀만 사용하였습니다.



천수 사과 흑초

흑초에 갈락토 올리고당과 사과즙이 첨가되어 있습니다. 흑초를 부담 없이 마실 수 있게 하였으며, 배속의 상태도 편하게 유지시켜 줍니다.



이용법

요리

「사카모토 흑초」를 이용한 요리는 기존의 초를 사용했을 때와는 다른 부드러운 맛을 느낄 수 있습니다. 초밥 등의 일식은 물론 드레싱과 소스 등에도 폭 넓게 이용할 수 있습니다.



음료

「사카모토 흑초」30ml를 (컵이 부착되어 있습니다) 4~5배의 물로 희석하면 훌륭한 흑초 음료가 됩니다. 100% 과일주스 또는 우유와 섞어 마시면 보다 맛있게 드실 수 있습니다.

