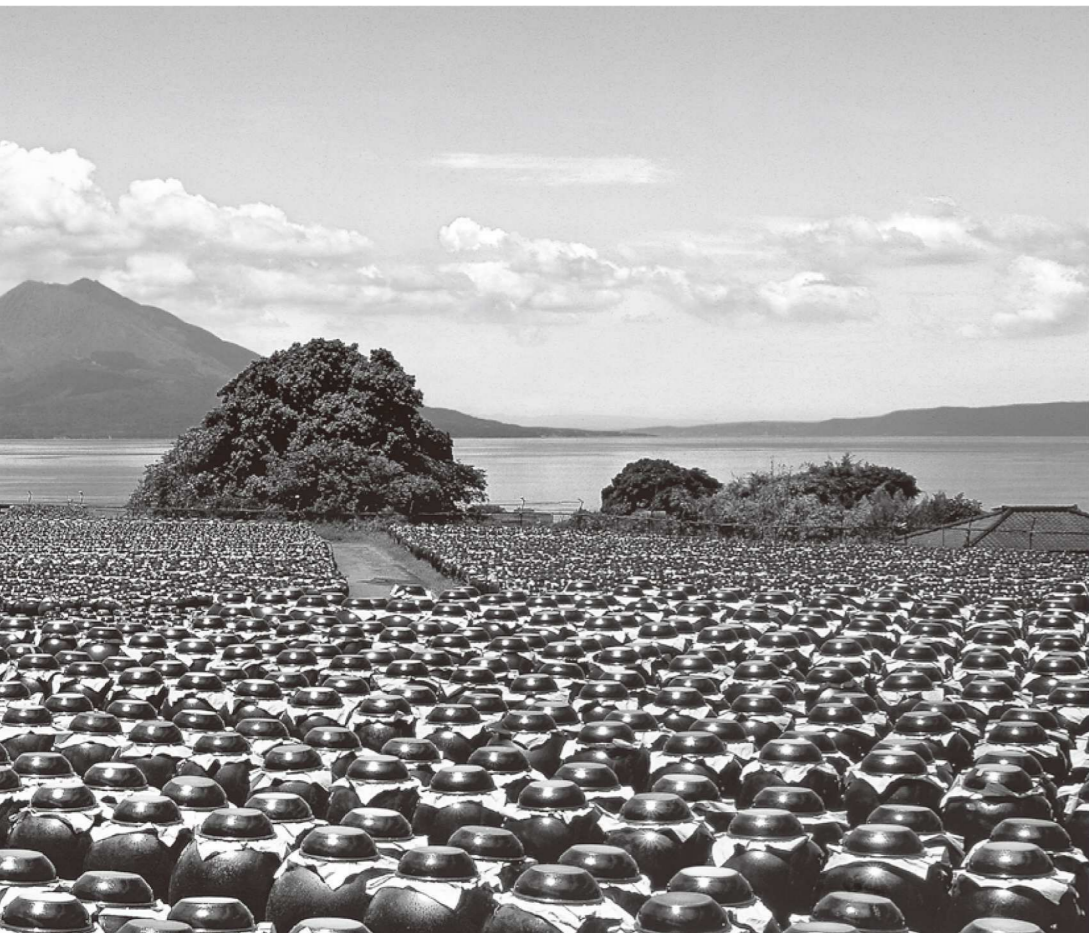




坂元醸造

黒醋の原産地



坂元醸造有限公司

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: contact@kurozu.co.jp
網址: www.kurozu.co.jp/eng/



坂元醸造株式会社

〒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
contact@kurozu.co.jp
www.kurozu.co.jp/eng/

HISTORY OF “SAKAMOTO KUROZU” ARTISAN AMBER RICE VINEGAR

歷史

早在1800年前的江戶時代，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罈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」。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，將排放在露天的陶罈進行世界罕見的黑醋釀造。
- 原料只採用米麴，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。

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。並以科學的方式奠定「坂元黑醋」作為健康食品的地位。
- 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，在時尚的健康飲料上也取得顯著的增加。「坂元黑醋」是帶動健康潮流的第一品牌。

3. 可靠品質・國際和官方機構認證

- 弊社の研究所擁有先進的儀器以進行嚴格的品質檢驗、成分分析等管理。



- FSSC22000

「坂元黑醋」是在擁有FSSC 22000認證，先進衛生設備的工廠進行瓶裝。此認證是食品安全管理體系的國際標準。

- GI

2015年，日本農林水產省將「坂元黑醋」註冊於地理標誌保護制度的首批項目之一。此認證肯定「坂元黑醋」的高品質和豐富的歷史，同時也確定坂元黑醋的釀造與其生產地的地理位置息息相關。「坂元黑醋」只能在福山町傳統釀製生產，為此被國內外認定為可信賴的產品。



熟成



從左側開始，是靜置發酵1年、2年、5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其名的。



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。



天壽薩摩黑醋

經過3年以上的發酵・熟成。高品質的黑醋，具有濃鬱的深度和豐富的口感。



白壽黑醋

經過5年以上的發酵・熟成。增添了更多層次的順喉感和濃厚的琥珀色。



坂元有機米黑醋

經過1年以上的發酵・熟成。選用被認證的有機米。

使用建議

將「坂元黑醋」融入日常飲食的一部分。「坂元黑醋」有多種用途，包括醋飲料，泡醃蔬菜水果，作為沙拉醬，或作為主菜醬汁等等。

