

# 认识菊正宗

菊正宗酒造株式会社

Kiku-masamune sake brewing company



# 【日本第一酒乡～滩五乡～】

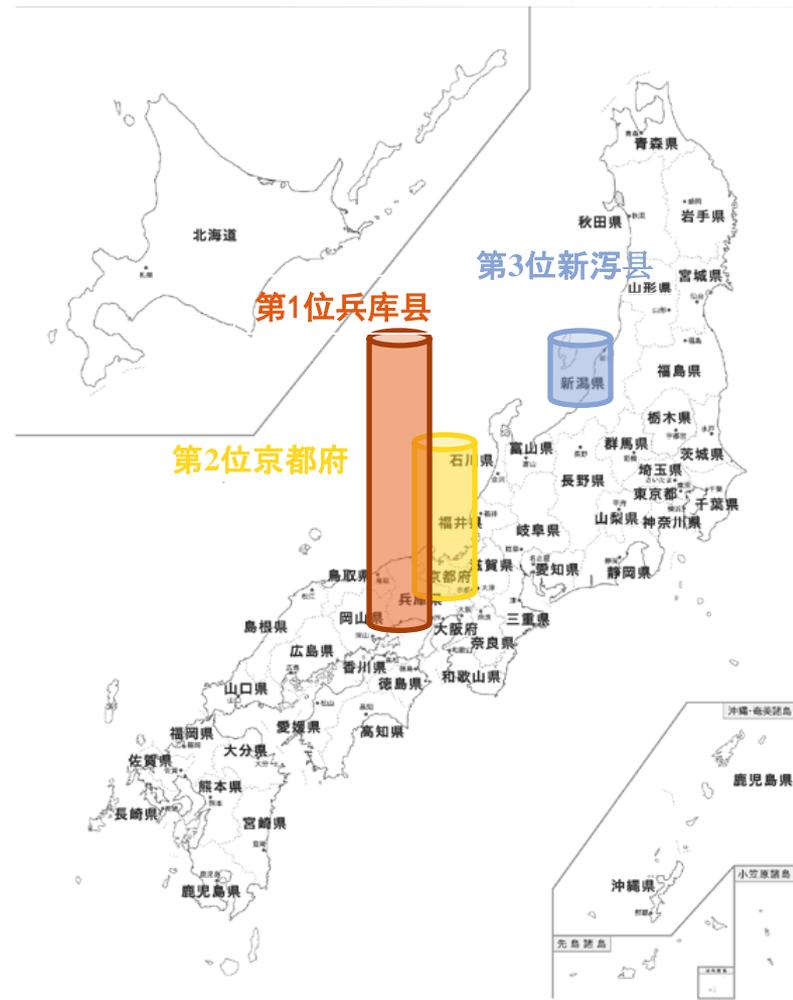
誉满日本的第一酒乡，是位于大阪湾沿岸的兵库县西宫市、神戸市东滩区与滩区的“滩五乡”。它自古以“酒乡”发展至今。

滩五乡以“酒乡”兴旺起来的理由可列举如下：

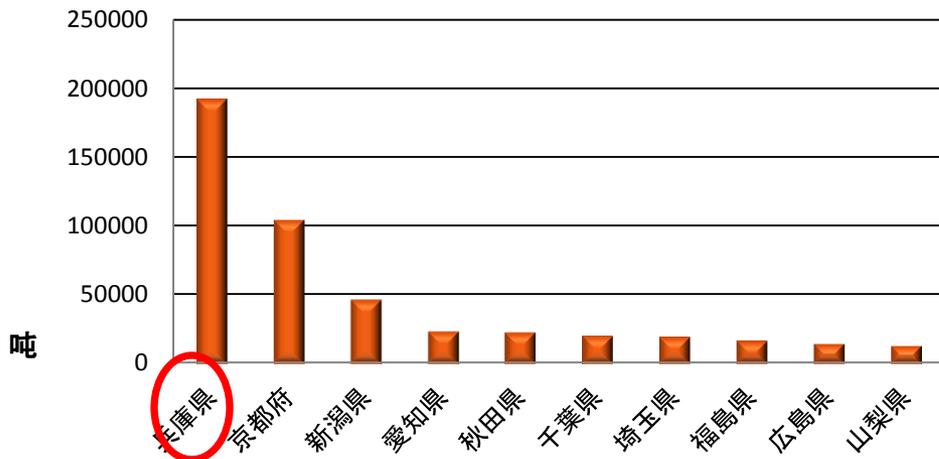
- ①这里有适于酿酒的【宫水】；
- ②这里有优质酒米【山田锦】；
- ③周边有优秀酿酒集团---丹波酿酒师；
- ④交通便利：临海便于货运；
- ⑤得天独厚的气候【六甲寒风】等。

如今，包括滩五乡在内，兵库县的出货量达全日本产量的约30%。

菊正宗公司位于滩五乡内的【御影乡】，专注烈味【辛口】酒。在日本国内确立了【若提烈味酒，唯有菊正宗】行业典范的地位。



都道府县别日本酒出货量 前10位



- 1位 兵库县 19万2,050吨
- 2位 京都府 10万4,366吨
- 3位 新潟县 4万6,648吨



神戸・总部

## 【创业350年】

1659年，第四代德川幕府【德川家纲】的时代，御影村的地方商人——嘉纳治郎太夫宗德涉足当时的先端制造业——酿酒业。从此掀起了菊正宗350多年的历史。

## 【专注烈味（辛口）酒】

菊正宗自创业至今，秉承“百喝不厌，能诱发菜肴美味乃正宗日本酒”的路线。从古至今，专注烈味【辛口】酒的生产。

## 菊正宗酒造株式会社

- 创业 1659年
- 社长 嘉纳毅人
- 业务内容 日本清酒、烧酒、梅酒以及食品、化妆品等生产销售 其他
- 公司总部 〒658-0046 兵库县神戸市东滩区御影本町1-7-15

TEL 078-851-0001



# 菊正宗的品牌形象

【传统】、【纯正】、【令人放心】—日本消费者心中的菊正宗形象。

再则，菊正宗的酒质，烈味【辛口】的感觉占压倒性多数。

## 「菊正宗」 = 「烈味【辛口】」

「菊正宗のイメージ」と聞いて連想するものは		
①割高感	450人	1%
②上品	3,665人	10%
③本物感	6,221人	16%
④安心感	6,297人	16%
⑤高級感	3,212人	8%
⑥伝統的	12,100人	32%
⑦個性的	839人	2%
⑧味に対するこだわり	3,255人	9%
⑨その他	555人	1%
⑩何も連想しない	285人	1%
無回答	1,399人	4%
	38,278人	100%

「菊正宗の酒質」と聞いて連想するものは		
①辛口	13,807人	65%
②甘口	422人	2%
③旨口	393人	2%
④芳醇	833人	4%
⑤淡麗	2,929人	14%
⑥濃醇	310人	1%
⑦押し味	55人	0%
⑧ゴク味	124人	1%
⑨その他	248人	1%
⑩何も連想しない	893人	4%
無回答	1,365人	6%
	21,379人	100%

※菊正宗调查

# 米～山田锦～



山田锦是酿酒专用米（酒米）中的王者。

它的特点是：比一般米的米粒大，有“心白”部分；且因蛋白质少而质软，易于酒曲菌进入内部；再则，表层的米糠薄，吸收性与消化性强，抛光时不易碎。

为了确保这种优质原料米，我们一直与众多农户集结而成的【[嘉纳会](#)】（农家集团）进行着协议栽培。（※嘉纳会：为菊正宗确保了能培育最优质山田锦的农地。该农地位于兵库县[三木市吉川](#)特A地区。）

# 水～宫水～



适于酿酒之水应为**至清至纯**。不仅可口，而且要求**含铁分极少**。因为铁分有损于酒的色与味，所以少含铁分尤为重要。【宫水】基本上不含铁分，同时**富含钙、磷等**。这些矿物成分，将成为酵母菌等各种各样微生物的营养来源，使得酵母可以进行强而有力的彻底发酵。

于是，酿造出用**硬水**酿制所特有的**爽口而味烈**的日本清酒。

在菊正宗公司，酿酒所用之水就是这【宫水】。现在，公司拥有**专用宫水水井**15口，不惜财力，自今仍通过运水专车运到酿酒厂。

# 技～生酏酿造法～



菊正宗之所以能酿造出爽口味烈的酒质，依托的是：酿酒古法之【生酏酿造法】。

【生酏酿造法】与现在直接添加市售乳酸的酿造法不同。它是巧借自然界存活的乳酸菌之力，进行精心培育酵母的传统酿造法。运用生酏酿造法培育的强力酵母，可以在发酵末期酒精度极高的酒醪中，仍可以进行活跃彻底地发酵。于是，最大限度的酒醪中的糖分转化为酒精。

如此一来就酿造出无杂味，口感清爽的烈味【辛口】酒。另外，该酒还具有生酏酿造法所特有【余味悠长】的酒质特征。

生酏酿造法需耗费速酿酒母法2倍以上的时间与劳力。而且使其安定进行培育更是困难至极。于是，在全日本千百个酒窖之中，保留该法的是包括菊正宗在内的区区数家而已。

# 专注烈味【辛口】酒

我们执着的理由是：

因为，我们坚信：百喝不厌，能诱发菜肴美味之酒才是正宗的日本酒。



百喝不厌的爽口烈味【辛口】酒，入口后不残留多余甜分，使得酒液不损害菜肴之味。

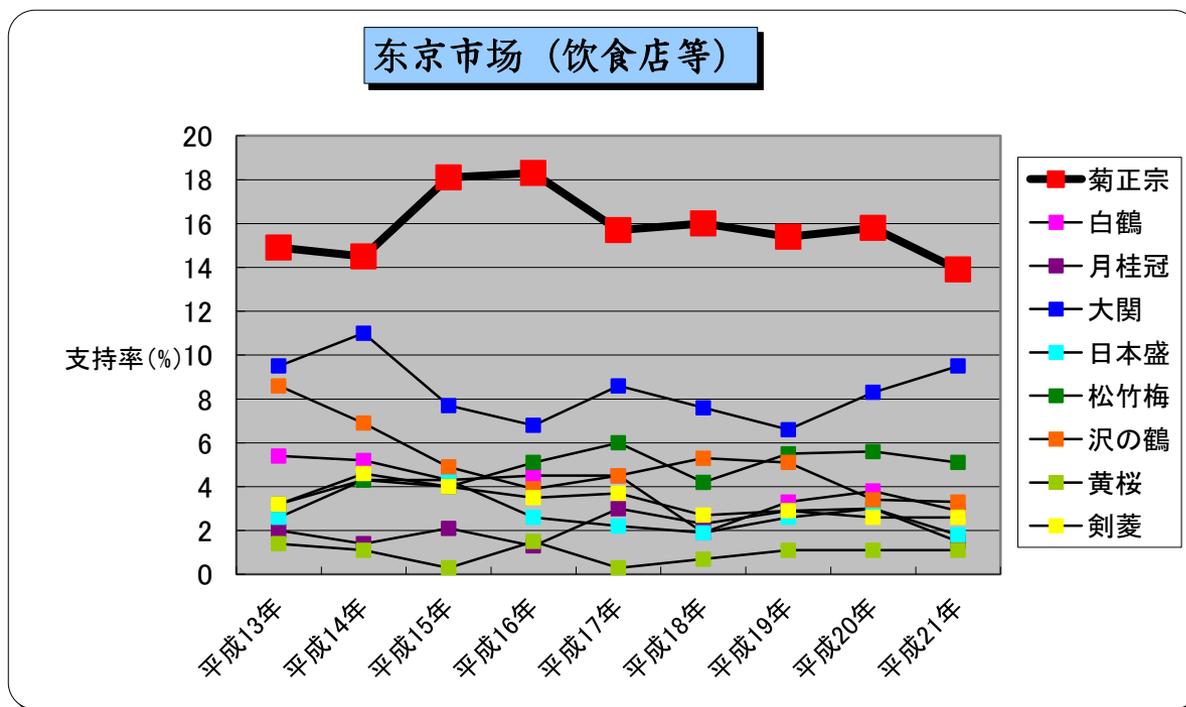


因此，自1659年创业自今的350多年里，我们始终专注于烈味【辛口】酒。



# 深受厚爱的菊正宗品牌

## 东京第一畅销品牌



东京都酒饭店【酒类主要商品进货状况】调查（酿造产业新闻社）

以东京都内500家酒类专卖店为对象，进行了【商业用最畅销品牌】的调查。其中，菊正宗是受大家认可最多的品牌。自1984年起到2011年，连续27年荣获“清酒综合第一”的好评。

## ●从大米到美酒



菊正宗公司作为日本知名的酿酒企业，从大米的协议栽培，到清酒的酿造，最后再到商品的瓶装上市，整体产业链牢牢地握在自己的手里。

从原料入手，以先进的生产设备、一流的酿造技术，本着对消费者负责任的精神，为你献上高品质的日本商品。