



HAKKAISAN

日本清酒的現狀

清酒一直是日本人最常喝的酒，在各種各樣的場合人們都可以看到清酒。但是最近30年日本清酒的銷售量逐年下降，銷量連鼎盛時期的一半都達不到。作為從事日本清酒行業的一員、作為一個日本人，我對日本清酒的這種現狀感到擔憂。

導致這種現狀的原因很多，比如飲食生活習慣的改變、風俗習慣的變化等等，但其主要的原因還是在於「商品品質」的問題。

雖然現在也有很多清酒釀造廠釀造出品質上乘的吟釀酒或者大吟釀酒，但這些酒價位很高，而且數量有限，普通人平時很難喝得到。

平時人們喝的日本清酒很多都是大量生產，製造品質較粗糙，製造水準也達不到日本清酒原來的釀造水準。因此導致了日本清酒的品質下降，讓很多日本人逐漸疏離日本酒。

八海山的理念

自古以來，日本的釀酒師們為了釀造好酒，而專心致志地釀造日本酒。日本的釀酒技術可以說是在明治時代日臻成熟。要釀造品質上乘的酒必須遵守每一道工序，因此其產量也自然會受到限制。但是如果只釀造稀少的高級酒或者反過來只釀造低品質的便宜酒，都會導致日本清酒行業的衰退。基於這種危機感，我們八海山力求提高普通酒的品質，提高日本清酒的釀造標準。把所有的普通酒按照吟釀酒的標準釀造，所有的吟釀酒按照大吟釀酒的標準釀造，大吟釀酒按照最高品質的標準來釀造。這就是我們八海山造酒的理念。

儘量讓更多的人喝到更好的清酒

要把所有的普通酒釀為吟釀酒，必須保證其品質和產量。保證品質和產量，是酒廠應負的兩種責任。我們要努力去維持、提高其品質的同時，也要讓人們以實惠的價格隨時可以喝到清酒，這對我們日本酒行業來說非常重要。基於這樣的想法，我們正挑戰跟以往不同的課題。

為了穩定生產好酒，也為了建立於體現酒廠所有員工共識的體制，我們要不斷地努力。而這些方面的努力體現了八海釀酒廠的釀酒特色。八海山酒是我們所有成員共同努力的結晶。希望廣大顧客們繼續支持八海山！

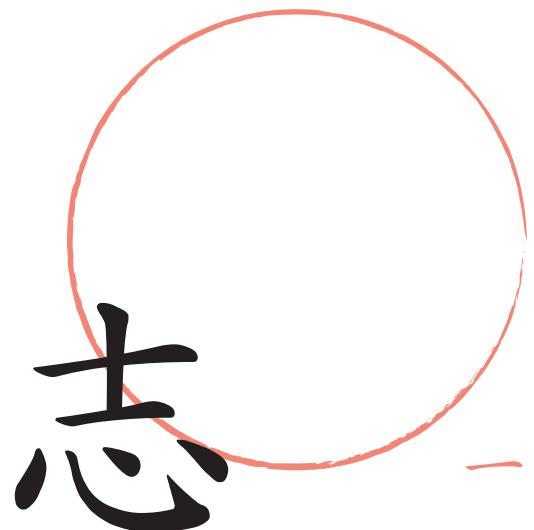
八海釀造株式會社

株式會社八海山

法人代表：南雲二郎

南雲二郎

目標只有一個。



理念

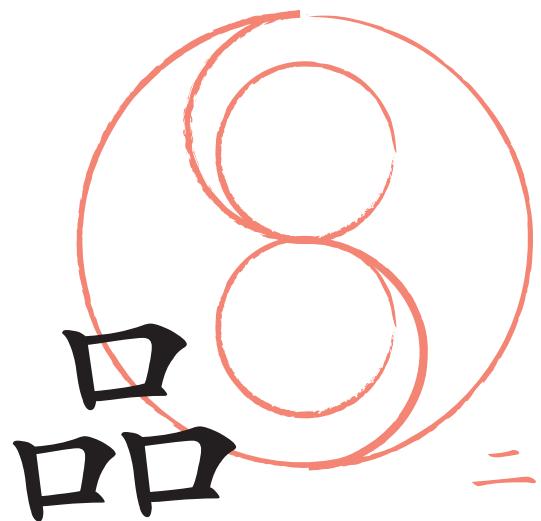
八海山釀造的酒中有不對外販賣的、不為外人所知的酒，那就是嚴冬期釀造的「特別的酒」。

每年到了一月份，酒廠全體員工廢寢忘食、萬眾一心地共同釀造這「特別的酒」。造酒過程中的所有工序也都要按照傳統的做法來進行。

在一年當中最適合釀酒的時期，奢侈地使用最好的原料，最優秀的釀酒師們盡心盡力地釀造此酒。因此釀造數量有限，無法保障產量，所以不能對外銷售。但是我們認為這「特別的酒」才是八海山所有的酒的品質目標。作為釀酒品質的目標、八海山理念的象徵，也為了讓所有釀酒師深深地記住這酒的味道、品質和技術，我們釀造這「特別的酒」。

八海山所有的酒的釀造目標就是這「特別的酒」，也就是我們所理想的清酒。





品質

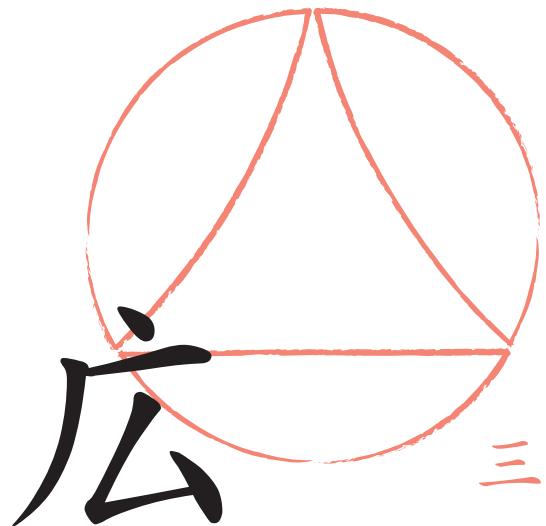
要盡人力，發揮原材料的特色。

釀造好酒首要條件是使用上乘原料，特別是水和米。

靈峰-八海山的伏流水被稱為「雷電神之清水」。我們把此水引入到八海山酒廠裡，用此水來釀造所有的清酒。酒米也要按著產地或者生產商嚴格挑選。比如五百萬石，山田錦等以適合於釀造好酒的大米來造酒。盡人力，使用這樣嚴格挑選的原料，以傳統的工藝和精湛的技術來釀造著上乘好酒。

這樣釀造的酒遠遠超越了人們所想像的酒的境界。它是以最好的原料、最精細的工藝釀成的結晶。它沒有特別刺激之味、有著平衡的清淡的味道，芳香宜人，充分有著清酒原有的口味，又不影響就餐的味道，無論何時都喝不膩，讓人回味無窮。





推廣

儘量讓更多的人喝到品質上乘的酒。

儘供給責任。

釀酒技術到了明治時代已日臻成熟，其基本工序也跟以往沒有特別的變化。

一般要確保高品質酒的產量比較困難。清酒的釀造工序比其他的酒精飲料更複雜，每道工序都需要熟練的技術。但是按著傳統的工序生產，無法一次生產出大量的酒，酒的價格也會提到很高。

但是，如果只生產人們一般喝不到的高價酒，人們會逐漸遠離於日本酒。我們認為只有提高平時人們喝的日本酒的標準，才可以更好地推廣日本酒文化。因此，八海山力求在保障目標品質的範圍內生產出可以讓更多的人喝到的酒，即我們的挑戰是「讓更多的人喝到好酒」。但是我們決不會超出自己的能力範圍而大量生產。釀造普通酒一次可投入的白米限於3噸（一個容器）。要考慮一次手工可制的麴量，還有用人手可放的醪量等諸多因素，我們認為3噸白米是釀酒的最大規模。想要維持八海山的品質標準，我們無法一次釀造大量的酒，但是可以增加釀酒次數來保證其產量。

八海山對「產量的挑戰」絕對不是用高效率的方法，反而是用比較笨拙的方法。即重複釀酒次數，以熟練釀酒技術來進一步提高品質，保障穩定的產量。這就是我們應盡的供給責任。





磨練

品質的進一步提高。對品質的不斷地追求。

為達到品質目標而設計高水準的商品。

對商品品質標準的共同認識取決於八海山酒的質量。

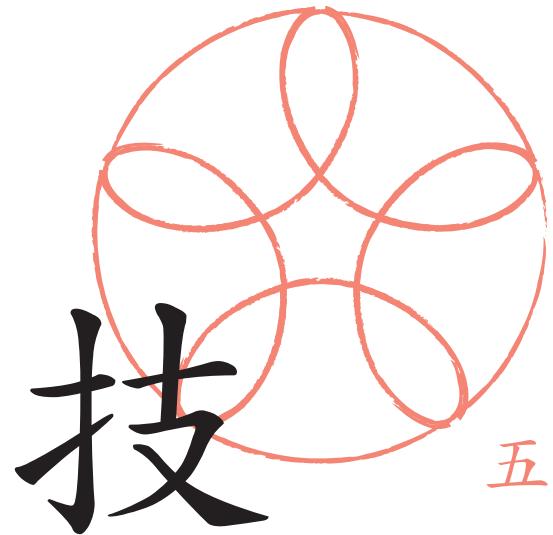
我們以「特別的酒」為頂點，對大吟釀酒、吟釀酒、本釀造酒、普通酒設定了相應的品質標準以及商品設計。要使用何種米、以多少精米比率來磨，要利用多長時間、在多少溫度下進行發酵，使用一定量的原料可以抽出多少酒精、又能夠留下多少量的酒糟等，要釀造達到品質標準的清酒，必須要滿足諸多要素。

每種酒都要保障其高品質的商品設計。按照商品設計釀造好酒，需要具備熟練的技術、高度的品質管理能力等。精米過程做得好，就可以產出具有可以釀造好酒的高品質的白米。但是這種釀造技術非常難。而且越要把酒醪以低溫發酵，釀酒技術上越存在著困難。為了更好地活用於碾磨之後的米，為了提高酒的品質，也為了追求沒有極限的品質，需要不斷地磨練釀造技術。

	普通酒	本釀造	吟釀酒	純米吟釀酒	大吟釀酒	特別酒
精米比率	60%	55%	50%	50%	40%	35%
酒醪日數(大約)	28日	28日	28日	28日	30日	35日
發酵溫度(大約) 酪最高溫度	13.3°C	13.0°C	12.3°C	12.5°C	12.0°C	10.5°C
酒糟比率(大約)	34.0%	36.0%	44.0%	43.0%	48.0%	XX.x%

2008年(釀造年度)的目標





技術

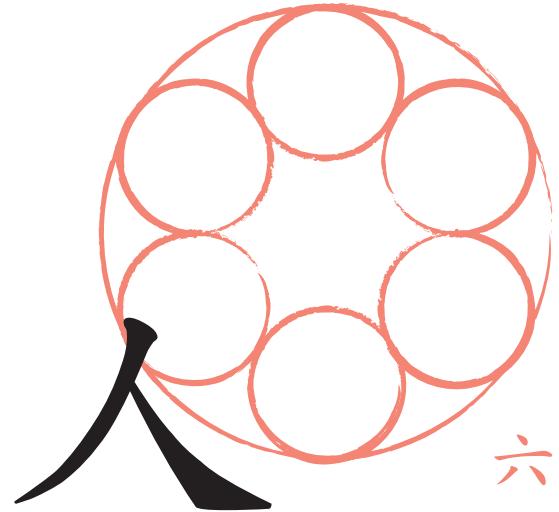
人可以做的事情。機器可以做的事情。
人做更好的事情。機器做更好的事情。
只有人才可以做的事情。

八海釀造公司所釀製的所有的清酒，包括「特別的酒」、大吟釀酒、純米大吟釀酒、普通酒等都要用手工製作酒麴。麴對於酒的味道和品質起著很重要的作用。要達到我們所要求的麴，只能是用手工製作它。

所謂的攪拌酒醪的工序也要靠手工完成。但這不是單純的攪拌過程，它幫助醪在發酵過程中產生的自然對流、促進發酵。這是個在釀酒過程中很重要的環節之一。就像跟醪進行對話一樣，邊進行攪拌工作，邊要密切關注醪的變化。注入愛心進行調整管理。這種工序用目前的機器是無法達到跟手工釀造同樣的水準。

但是，八海釀造不全盤否定機械化，如果機器生產的效果跟手工一樣或者超過了手工的生產水準，我們認為應該使用機器。比如，碾米過程就可以讓機器代替。釀造大吟釀使用的米，要想均勻地磨成半顆米粒或者磨得更小，機器比手工做得更好。還有浸米，如果是少量的米，我們可以用手工完成。但是把超過一定數量的米要短時間浸泡，就得依靠工具或者機器。但是所謂「好酒」的品質管理只能用手工完成。不管用多麼精密的測定裝置進行管理，都不可能超越人的感應力和直觀力。好酒只能由人來釀造。





人力

技術、感覺、認識、精神、信念、品性。

磨練人。

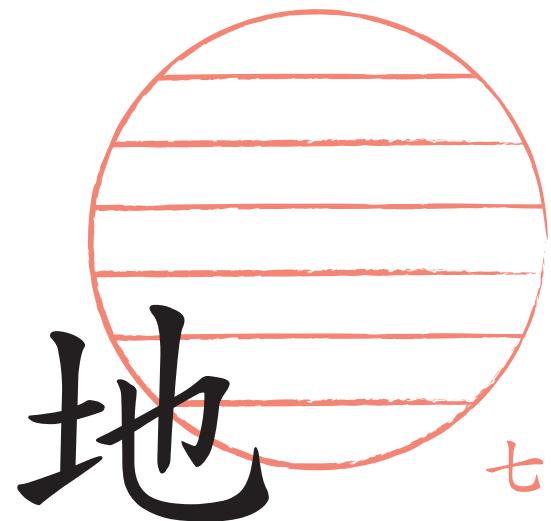
釀造好酒的唯一答案就是不能鬆懈每一個製作環節，認真管理好每一個細節。如果釀造過程中哪怕有一個人鬆懈，就無法釀造達到品質標準的酒。我們往往在酒的釀造過程中要適用「木桶理論」(*)。我們在所有的釀造過程中設定了明確的製作標準和管理指標，每位造酒師都必須按照這些造酒標準和指標來釀酒。但這並不意味著設了製作標準和管理指標就可以順理成章地釀好酒。更為重要的是每一個造酒師都要具有熟練的技術，以細膩的感覺來聆聽酒發出的「聲音」，每一個人都要準確地認識到八海山酒的品質標準、會辨別酒的好壞，每一個人都要承受嚴格的造酒修行過程，每一個人都要不斷追求釀酒理想而努力，並且要具有不浮誇、以謙虛的態度來默默地從事造酒行業的品性。

理解八海山釀酒的意義，並且引以為豪。

在釀酒過程中造出自己的人生…。造酒即造人。只要我們每一個人都具備對造酒的從高的理念，才能共有為釀造好酒而設定的目標以及行動準則。我們八海釀造公司平時多抽出時間，注重於培養具有釀造好酒所需的品格和自豪感的人才。

*木桶理論：木桶裡的水只能積於它最底層的部分。我們把它喻為「木桶理論」。也可稱為「浴缸理論」。說明是在諸多必要條件當中，最低條件往往決定於整體的水準。





土地

從八海山流出來的伏流水—「雷電神之清水」。

多濕低溫的冬天、雪國的文化、魚沼人的氣質、越後地區釀酒師的傳統。
神賦予的土地。

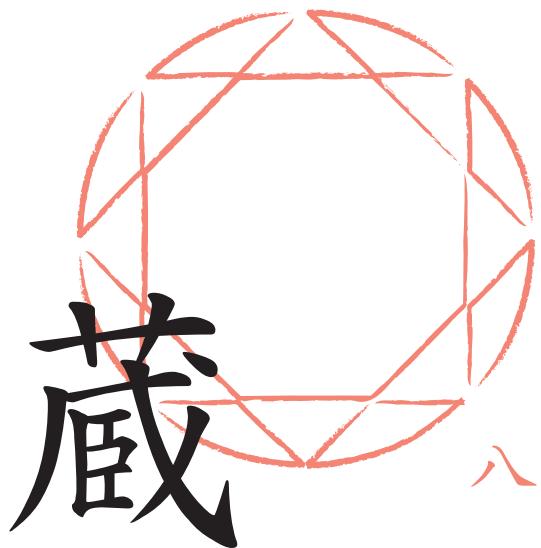
日本清酒是由地方的自然、風土練就而成的「土地的酒」。

日本的全國各地都有各種各樣的酒，其中新潟・魚沼的酒因其雪帶來的穩定的低溫及軟水的特徵，被稱為雜味極少的、有著清爽口感的「淡麗」的酒。

我們南魚沼在被稱為酒鄉的新潟地區中，因其首屈一指的暴雪和八海山水系的超軟水等原因，成為釀造淡麗清爽的日本酒的最佳環境。

曾經訪問過此地的有位造酒師說過「這裏像是上帝為了造酒而恩賜的地方」。我們希望充分發揮地區優勢，釀造出對得起這片土地的好酒。





酒藏 (釀酒工廠)

八海山清酒是八海山釀酒理念的體現。

希望八海山的酒永恆保持其魅力。

八海釀造公司成立於1922年，作為酒藏成立時間雖然不長，但是祖祖輩輩一直非常重視其品質管理。跟釀酒實驗室的專家們一起反復斟酌「怎樣釀造出好酒」，不計成本地投入原料、設備等。今後我們繼續為提高品質而傾盡所能。

今後也要抱有「繼承日本的酒文化」的想法，致力於日本酒品質的提高。



八海釀造株式會社

<http://www.hakkaisan.co.jp/>

二十歲以前請勿飲酒。法律嚴禁酒駕。

懷孕期及哺乳期飲酒有可能會對胎兒和幼兒的發育造成不良的影響。