



KUROMATSU SENJYO
JAPANESE SAKE

黒松
和山
酒饗

前言

希望大家通过这本公司的产品画册、能够更多的了解到从江户时代开始拥有 150 年历史的仙酿股份有限公司及其品牌产品和历史。我们在酿造酒的过程当中追求的是他「甘甜醇美」。我们以酿造能够让人「心受感动的酒」为目标。希望用我们的智慧与热情酿造出来的美酒，能够从这个飞舞着雪花的乡村传递到遥远的各地。



黑
松

仙
酿

山
酒
廠

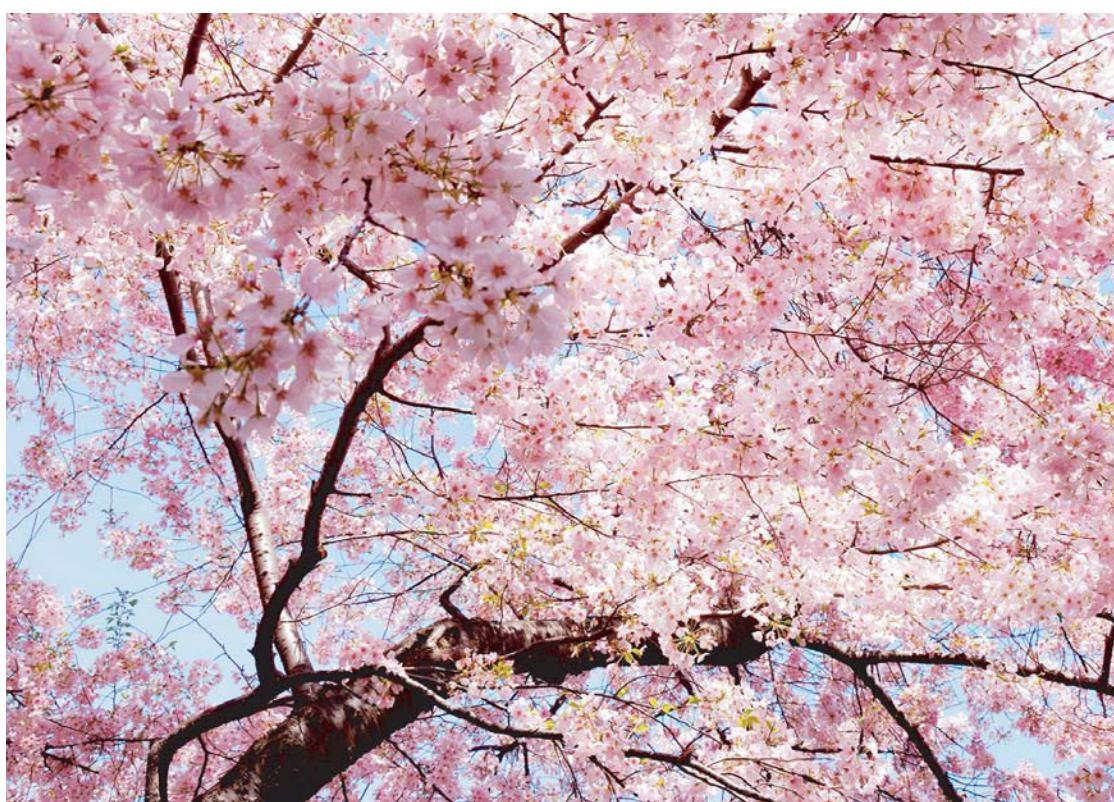
品牌产品

「黑松」是本公司的创始人。黑河内松治郎的名字来自于黑松。本公司创建于江户时代末期的 1866 年。到 2016 年我们公司将迎来 150 周年的历史。

「仙酿」是源于海拔超过 3000 米的日本阿尔卑斯高峰「仙丈之岳」的名字来命名。

本公司在酿造酒的过程当中必须使用的酿酒水是从日本阿尔卑斯山地下六十米以下汲取来的伏流水 (underground water)。清酒「黑松仙酿」从 1960 年开始销售到现在，以长野县为中心得到了绝对性的支持。





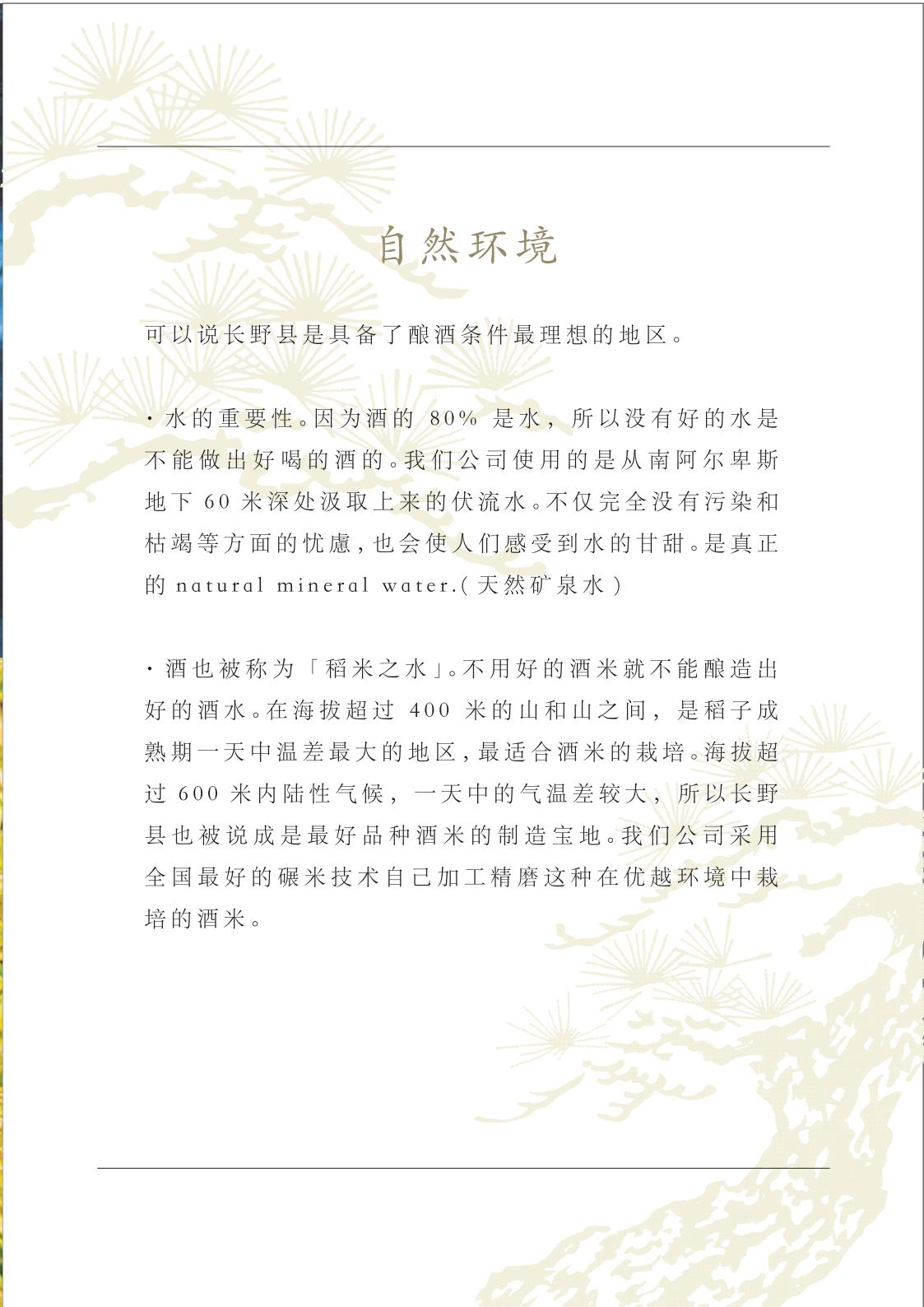
长野县

长野县位于日本最大的岛〔本州〕在日本中部是一个内陆县，面积在全日本属于第四位。



1998年举办的冬季奥运会使长野县的雄伟山脉、河流、温泉等全国屈指可数的旅游胜地闻名于世界。长野县还被称为「日本的屋檐」、连绵着海拔2000米到3000米的高山，许多人生活在山与山之间的盆地中。在群山之间流淌着的河流，成为日本中部重要的水源。对排名世界第一位长寿国家的日本而言，长野县也在日本国内以长寿县为著称。





自然环境

可以说长野县是具备了酿酒条件最理想的地区。

- 水的重要性。因为酒的 80% 是水，所以没有好的水是不能做出好喝的酒的。我们公司使用的是从南阿尔卑斯地下 60 米深处汲取上来的伏流水。不仅完全没有污染和枯竭等方面的忧慮，也会使人们感受到水的甘甜。是真正的 natural mineral water.(天然矿泉水)
- 酒也被称为「稻米之水」。不用好的酒米就不能酿造出好的酒水。在海拔超过 400 米的山和山之间，是稻子成熟期一天中温差最大的地区，最适合酒米的栽培。海拔超过 600 米内陆性气候，一天中的气温差较大，所以长野县也被说成是最好品种酒米的制造宝地。我们公司采用全国最好的碾米技术自己加工精磨这种在优越环境中栽培的酒米。



工艺技术

本公司在 1982 年废除了造酒业古老的季节性雇佣酿酒人的制度。运用新制度决定在酿酒时采用本地全职职员。因此，不仅是在冬季的酿酒期，在酒进入成熟期的夏季也可以随时观察酒的质量的变化，在适当的时机进行加热、保存、出货、这样就能在酒最好喝的时候提供给客人。同时，把加热到 70 度的酒杀菌后，引用急速冷却器冷却。在生酒留下清新感味道进行加热的酒，得到了饮酒爱好者绝对性的支持。把装瓶后的酒根据品种的不同分别放在 0 度、10 度、15 度的各个储存库里进行完善的管理。



新的挑战

清酒与日本人的生活方式和文化密切相连。

在庆祝孩子出生、成人式、葬礼等人生的重要时期，在每一年辞旧迎新的岁月里。日本人在和家人、亲戚、朋友等聚会的场合，会用互相敬酒的方式来传递彼此之间的感情，也使这种促进感情纽带的文化得到了继承。此外，在赏花、赏月、赏雪的同时，也会享受到各个时期季节性酒的美味和四季的变化。

我们想通过清酒把日本的文化传递给世界。我们相信相互之间互相关怀、分享快乐的精神会超越人种和文化给人们带来幸福。我们希望能和拥有共同价值观的伙伴相遇并共同努力。



