

SHOCHU SESSIONS

本格焼酎介紹



什麼是本格燒酎？：

日本特產烈酒

500 年蒸餾歷史

風土薈萃

具驚人多樣性的
酒種

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



產地？：



Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



北海道



京都府





日本和地域

地域重要性





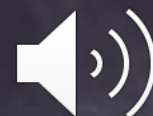
燒酎的歷史





真菌在日本飲食文化中的重要性

麴





本格焼酎の產地？：

九州





壹岐焼酎（大麥）
長崎縣



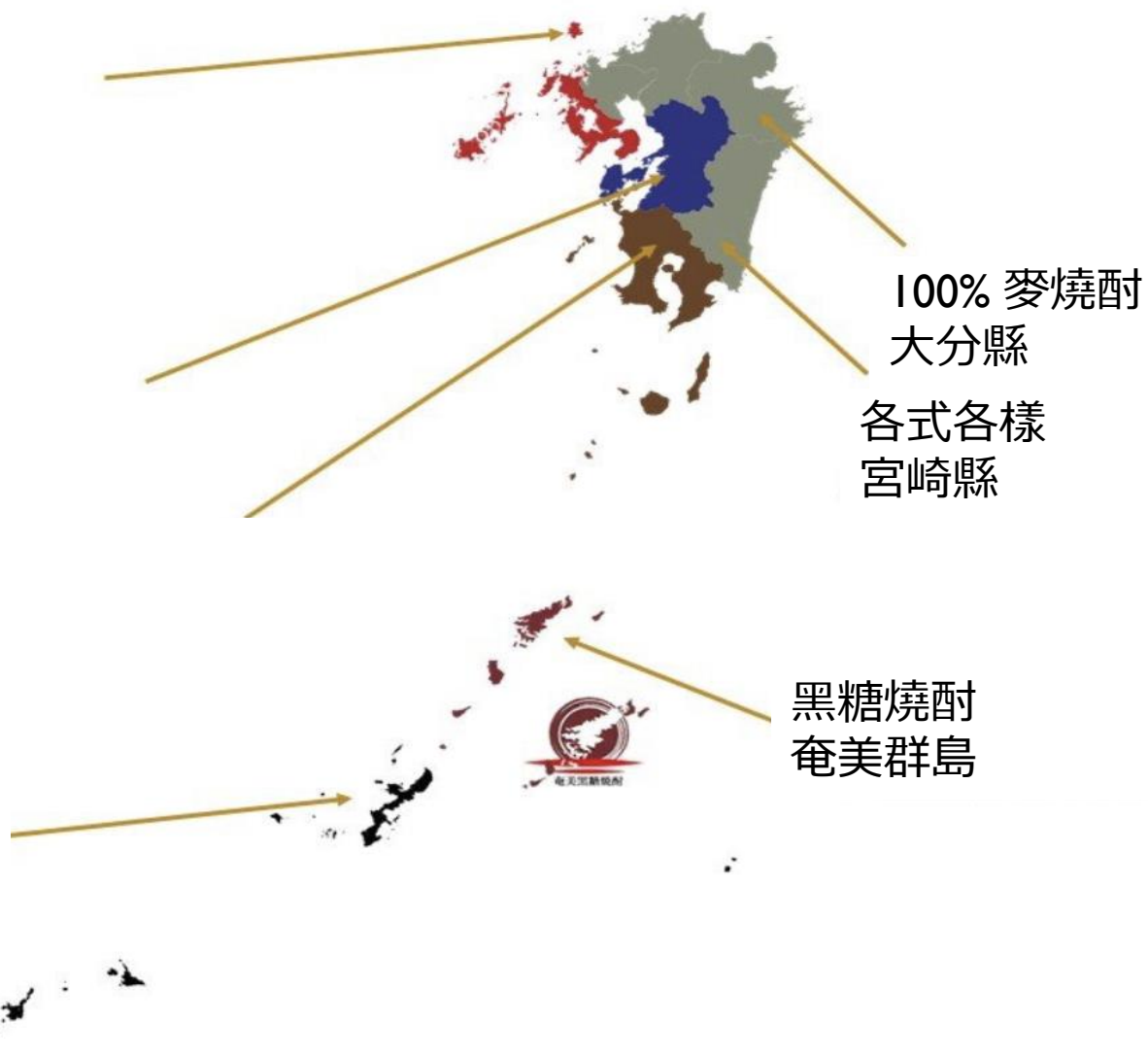
球磨焼酎（米）
熊本縣



薩摩焼酎（番薯）
鹿兒島縣



琉球泡盛
沖縄

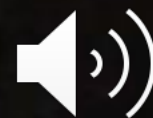


鹿兒島縣



番薯

鹿兒島





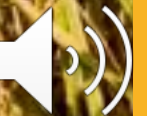
奄美群島

鹿兒島縣



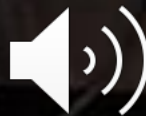
甘蔗

奄美群島



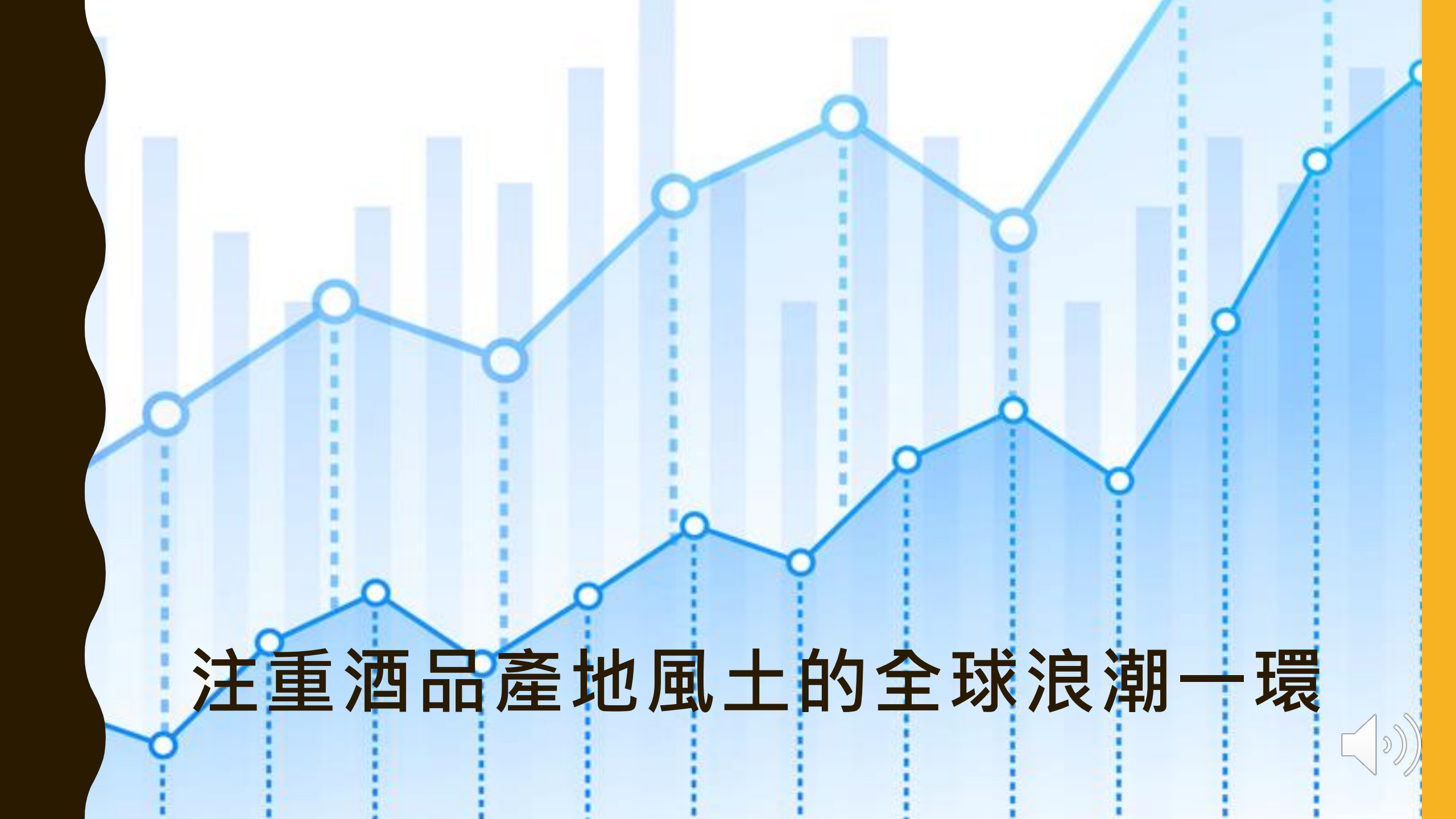


傳統蒸餾



熟成





注重酒品產地風土的全球浪潮一環





乾杯！



探尋燒酎...

- 蒸餾法是16世紀傳入到日本，燒酎隨之成為日本國酒。
- 對燒酎第一次出現的是在鹿兒島縣的神社！寫在1559年，這樣寫的：「和尚太吝嗇了，他一點燒酎也不給我！」
- 由於原料的多樣性，本格燒酎有多種口味。
- 沒有麴，你就不能做燒酎！

SHOCHU SESSIONS

本格焼酎：生産



什麼是燒酎？：

日本特產烈酒

原料

轉化和發酵

蒸餾

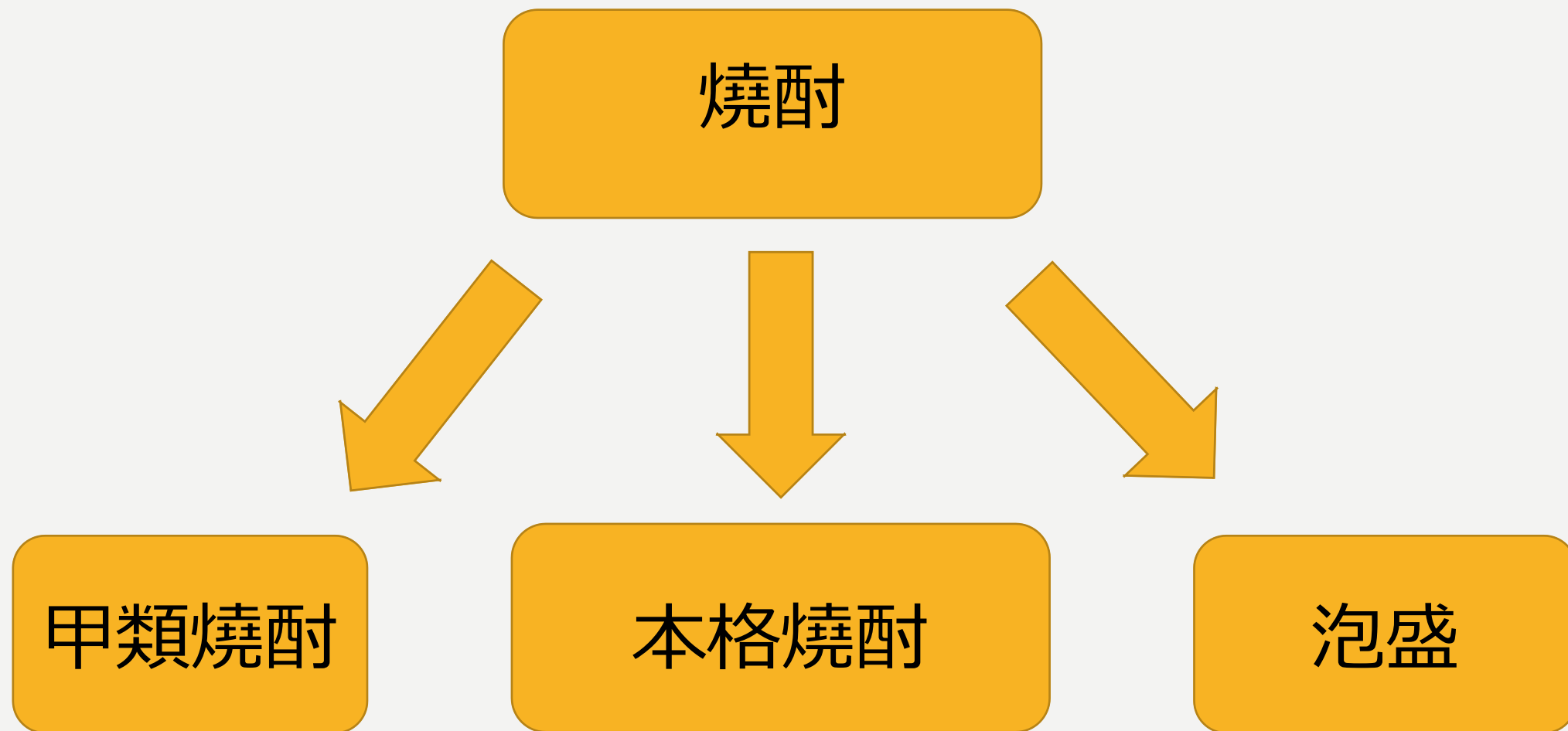
後蒸餾

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



分級



準備麴

三種類型：黃麴/白麴/黑麴



初次製醪

半固態發酵



主要原料

MUGI

大麥

IMO

番薯

KOME

米

SOBA

蕎麥

KOKUTO

黑糖

AWAMORI

長米





壹岐燒酎（大麥）
長崎縣



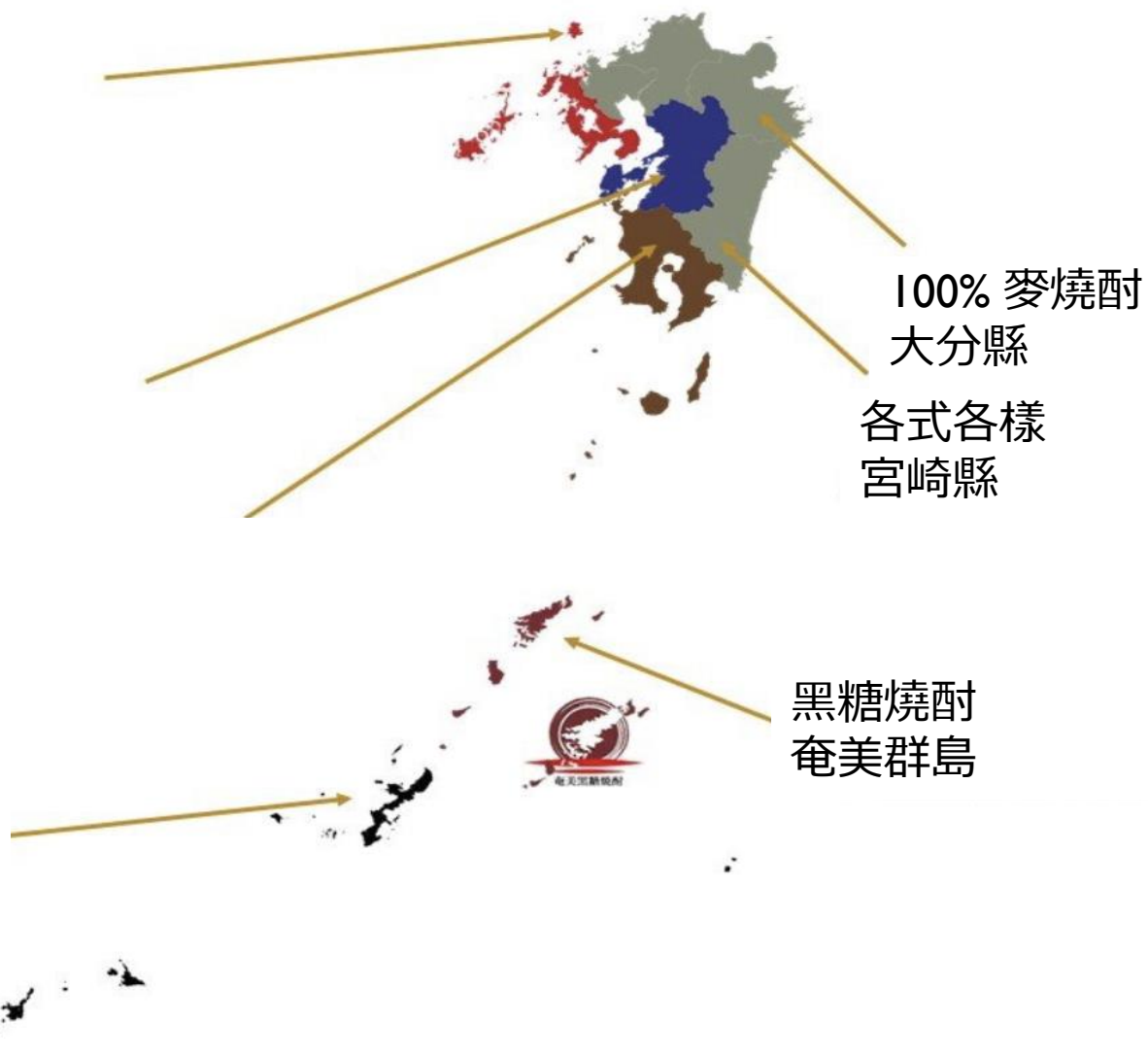
球磨燒酎（米）
熊本縣



薩摩燒酎（番薯）
鹿兒島縣



琉球泡盛
沖繩



二次製醪



如何蒸餾？：

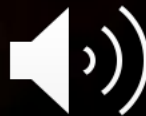
常壓下單次蒸餾或真空蒸餾



陶器熟成



木桶熟成



探尋製造過程...

- 燒酎可以由50多種原料和一些更不尋常的成分製成：蘆薈、海藻、南瓜、栗子、牛奶和仙人掌！
- 麴有三種類型：黃麴、白麴和黑麴。
- 粘土熟成可以使酒精產生香味，並分解餾出物中的一些複雜化合物。
- 木材熟成也可以做陳年燒酎，可以添加香草和香料的香味。

SHOCHU SESSIONS

品嘗本格焼酎



準備品嘗

1.外觀

2.氣味

3.口感



Shochu & Awamori Flavor Wheel

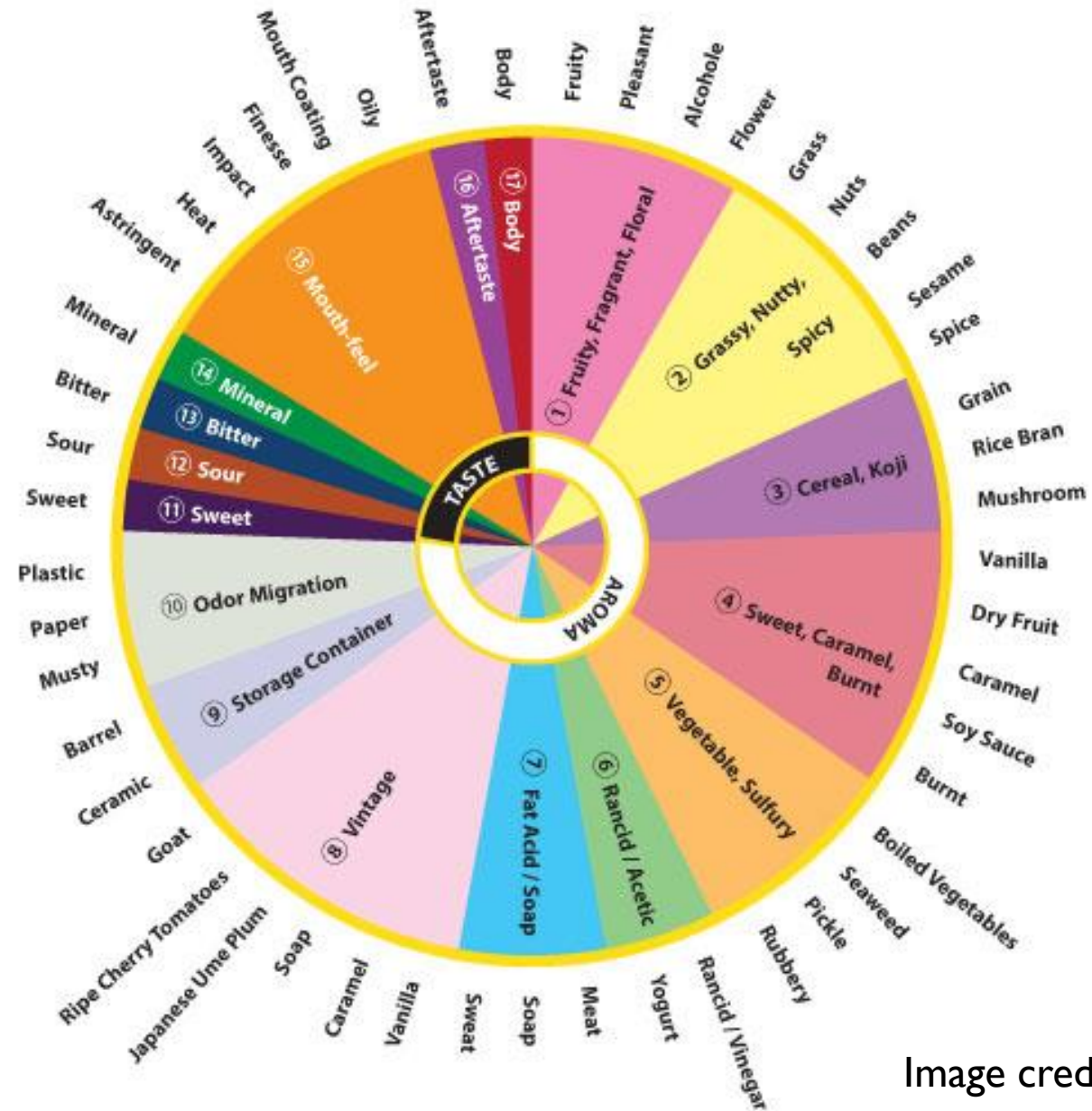


Image credit to Okinawa Tax Agency

品嚐燒酎的最佳小貼士...

- 使用燒酎香味幫助識別不同的香味。
- 嘗試使用頂部逐漸變細的酒杯，以幫助更容易找到香味。
- 嚐嚐嘴裡的口感、它是光滑的、溫暖的、入口即化的、清淡的嗎？
- 用語言描述酒可能很難—經常練習分析品嚐會有幫助！
- 麴有助於產生氨基酸，其中包括谷氨酸，谷氨酸能產生滋味。

SHOCHU SESSIONS

搭配燒酎的食物

比較/對比

- 波本酒配燒烤
- 蘭姆酒配巧克力
- 干邑白蘭地配甜點

- 伏特加配魚子醬等重口味食物
- 草本琴酒配鮭魚
- 威士忌配起司

用強大的美酒來突破

搭配燒酎的傳統日本食物



搭配燒酎的重要提示...

- 用肥肉搭配黑糖燒酎
- 較高酒精濃度可貫穿豐富的質地和口味
- 精緻的燒酎適合搭配精緻的食物
- 用精緻的燒酎來淨除口中殘味！
- 麴提供了少有的很香香味，適合搭配含有葫蘆芭內酯（sotolon） 的食物——例如焦糖、楓糖漿、咖哩和香料等

SHOCHU SESSIONS
焼酎雞尾酒

ONE

黑糖黛綺莉

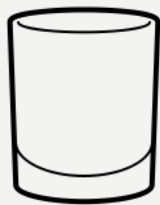
50ml 黑糖燒酎
20ml 新鮮萊姆汁
20ml 糖漿



TWO

南雲主于三的精緻麥調

40ml 蕎麥混麥燒酎
45ml 新鮮鳳梨汁
10ml 新鮮檸檬汁
5ml 純糖漿
味噌粉



THREE

黑麴吉布森

50ml 使用黑麴製造的燒酎
10ml 白苦艾酒醃漬洋蔥



用燒酎調製飲品

黑糖黛綺莉

- 將芳香酸橙乾葉浸泡於黑糖燒酎一夜

60ML 浜千鳥乃詩

20ML 新鮮萊姆汁

20ML 純糖漿

搖動、直接上桌
以檸檬片裝飾

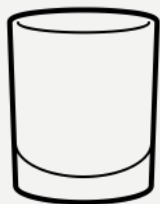


南雲主于三的精緻麥調

- 將山之守與喬麥茶混合

40ML 天津風
45ML 新鮮鳳梨汁
10ML 新鮮檸檬汁
5ML 純糖漿

搖動、濾掉冰塊
以烤味噌粉裝飾



製作烤味噌粉

薄塗在烘焙紙上以 80°C
烘烤至深棕色研磨成粉



黑麴古布森

70ML KANPO
10ML 苦艾酒

攪拌、直接上桌
以醃漬洋蔥裝飾



燒酎雞尾酒...

- 燒酎是一種很棒的雞尾酒配料！使用經典雞尾酒配方將會更加享受。
- 燒酎與味道不同的配料在一起、就能更加突出燒酎風味。
- 將水果、蔬菜或香草加燒酎、以添加新的維度。（酒精度為35%以上的是最適合的）
- 對於低酒精度的雞尾酒，使用酒精度為25%的燒酎作為基礎酒。