

浦霞

Classic & Elegant SAKE

URAKASUMI SAKE BREWERY

Established in 1724

關於浦霞

浦霞清酒釀造廠之主

浦霞清酒釀造廠自1724年創立以來便一直由佐浦家族經營至今，而目前則由第13代家主佐浦弘一統籌管理。

「浦霞」之意——霧色朦朧的海灣

「浦霞」是本公司旗下的清酒品名，意思是「霧色朦朧的海灣」（「浦」是指海灣，「霞」則為霧靄）。我們的本社釀造廠位於鹽釜市，是個直面太平洋，有著美麗風景的港都。「浦霞」一詞出自一首古老的詩詞，其內容歌頌著春天的到來及鹽釜灣那靜謐的景緻，而我們的目標就是釀造出與詩中情景相稱的清酒。



浦霞清酒的特徵——經典而優雅

釀造出「經典而優雅」的浦霞清酒是我們一直以來的願景。浦霞清酒擁有均衡的風味及香氣，口感溫潤柔和，米的鮮味表現也屬上乘。敬請享用浦霞清酒和各式佳餚，度過一段寧靜而愉快的時光吧。



浦霞對釀酒的堅持

展現在地特性

我們非常注重將在地特性融入到我們的清酒之中。舉例來說，宮城縣是日本最主要的稻米產地之一，而發跡於此的我們堅持使用本地產的稻米來釀製清酒。除此之外，我們認為清酒佐餐飲用更美味，因此釀造出與本地美食相配的清酒一直都是我們的首要目標。用本地盛產的新鮮牡蠣和鮭魚來搭配浦霞清酒，那可是再適合不過了。

追求最高品質

來自釀酒師集團「南部杜氏」的平野佐五郎是一名堪稱傳奇的「杜氏」（首席釀酒師），正是他讓浦霞在1940年代至50年代間名聲大噪。他的姪子平野重一也不遑多讓，在接下杜氏的重任後支撐了浦霞超過半個世紀，叔姪倆一同為浦霞贏得了許多獎項，是在釀酒史上留名的兩位偉大釀酒師。他們對於釀酒的見解不僅忠於基礎，還同時勇於創新，這種「平野流」釀酒風格及精神被他們的繼任者繼承了下來。小野寺邦夫，現為總括杜氏，因其高超的釀造技術而於2019年受到宮城縣知事的表彰，獲頒「宮城縣卓越技能者（宮城的名工）」頭銜。另外兩位釀酒師——赤間勲和高橋敬治，也皆於2022年10月起分別接任本社釀造廠杜氏和矢本釀造廠杜氏的大任。現今的浦霞正是由這些杜氏們帶領著其他釀酒師，攜手一同追求最高品質。

- 我們培養的自家酵母——浦霞酵母，因其吟釀清酒的優異香氣而曾於1986年被日本釀造協會頒布為「協會12號酵母」。請用您的五感盡情感受浦霞酵母為您帶來的和諧香氣吧！
- 我們使用最高等級的「釀酒用米之王」——山田錦，將其外層磨去大部分後和我們的自家酵母一同放在低溫環境中發酵，以釀造大吟釀清酒。
- 我們在日本酒類綜合研究所舉辦的清酒評鑑中屢奪金獎，並被列為日本最高等級的清酒釀造廠。
- 儘管我們在釀酒時仰賴杜氏和釀酒師們那經過千錘百鍊的五感，但我們同時也進行了詳細的管理與分析，只為持續精進我們清酒的品質。



浦霞的家鄉——港都鹽釜

一段長遠的歷史

港都鹽釜位於東京以北約300公里處，在過去曾受古都京都的貴族和知識分子們所喜愛，其美麗的景緻自古以來便是無數詩詞吟詠讚頌的對象。有著千年歷史的鹽釜神社最近被指定為國家重要文化財，而浦霞從19世紀初開始便持續向鹽釜神社的神明供奉神酒。



豐富的自然環境

宮城縣是日本最主要的稻米產地之一，生產著「ササニシキ」（音 sasanishiki）和「ひとめぼれ」（音 hitomebore，意「一見鍾情」）等知名品種。除此之外，位於宮城縣太平洋沿岸的三陸海岸還是世界上最有名的漁場之一，鄰近海岸的鹽釜也因而受惠並享有新鮮豐富的水產資源，其中以鮭魚最為有名。在鹽釜附近還有著被奉為「日本三景」之一的松島，而松島灣產的牡蠣更是聞名全國。鹽釜市區有著許多壽司店，其新鮮的海鮮受到廣大民眾的喜愛。在歷史和飲食文化皆如此豐富的鹽釜，浦霞清酒的品質受到了淬鍊並變得更加純淨無瑕。



株式会社 佐浦

本社：宮城県塩釜市本町 2-19
電話：022-362-4165

Web <https://www.urakasumi.com/>
Mail info_en@urakasumi.com
facebook <https://www.facebook.com/urakasumi/>