

本酿酒工坊，从用日式铁锅蒸米，到用木槽压榨的工序，都是「传承古式酿造工艺，并世代相传继承的酒坊」。

使用传统的日式铁锅蒸煮酒米

早上7点，蒸气从蒸笼「甑」里冒出，整个酒坊被蒸米的香味儿所笼罩。

蒸酒米至今仍然使用自古传承下来的大、小两口日式铁锅「和釜」。

早晨，负责蒸米的蒸米工往日式铁锅里装满水，从下面生火。

然后，使用沸腾的蒸气蒸煮酒米，蒸米工通过绝妙的火候蒸出软硬最适中的酒米。



根据「限定吸水」的要求，
细心注意地淘米·浸泡

我们认为，酿酒最重要的工序是从淘米到蒸米的原料处理环节。

尤其是淘米·浸泡时的吸水率，对此后曲子的制作和未过滤的酒会产生很大影响。

通常，大吟酿级别的酒采用「限定吸水」的做法，

用这个方法来酿造纯米酒以上的特定名称的酒。

将酒米细分为每个单位10kg，用手淘洗。

因酒米的品种，精米的比率和当天使用的水温等因素，

每次吸水速度都会受到影响，所以使用秒表，对淘米·浸泡时间加以细心的注意。

「造酒的关键」· 手工制作适合酒质的曲子

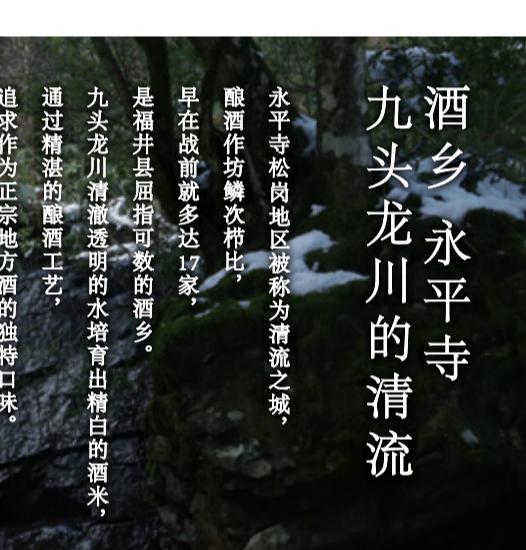
在各种各样的造酒工序中，自古以来曲子制作被认为是「最为重要」。

越前岬曲子是酿酒工充分调动五感，花费两天两夜，为适合酒质为目标而制成的曲子。

繁殖曲霉菌的制曲室，温度要时常保持在30℃以上。

在室内，菌丝的破壁周围和米的水分调整，品温管理不依赖机械，

而是沿用传统的人工管理方法。



决定越前岬味道的传统的长期低温发酵

越前岬的未过滤的酒，从本酿造到大吟酿，要花费约1个月的长期低温发酵时间。

酿造的高峰期12月~3月中旬为止的寒冷程度，是长期低温发酵最适合的舞台，

1个月中像伺候小宝宝那样，细心小心，想方设法地使之发酵。

通过长期低温发酵过程，「杂味得到抑制，色泽透明，味道香醇浓郁」。

不用说生原酒，即使加水和用火加热处理后的成熟酒，口感也毫不改变，

反而更加得到提升，达到理想的口味。

能酿造出这样的理想佳品，是因为有「来源于白山水系的柔软的水」、

「日式铁锅精心蒸煮的酒米」、「南部流理想的刺虎鱼曲子」等优良的酿酒环境，

和从上一代杜氏承继的传统技术。

仔细地将未过滤的原酒装进一条一条的酒袋里· · · 「木槽压榨」

将花费近1个月造成的原酒放入酒袋，慢慢地垒积起来，

用称之为「木槽压榨」的传统的压榨方法，酿造出杂质少口感且柔和的酒。

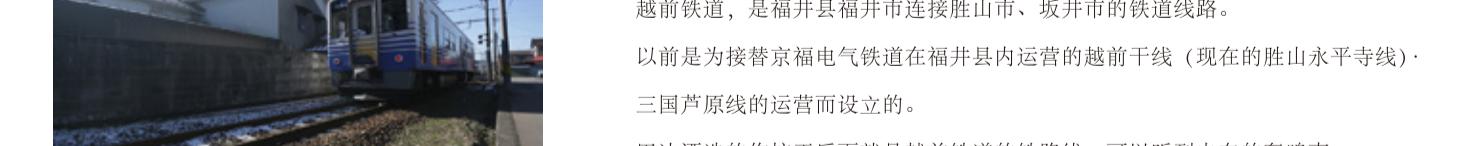
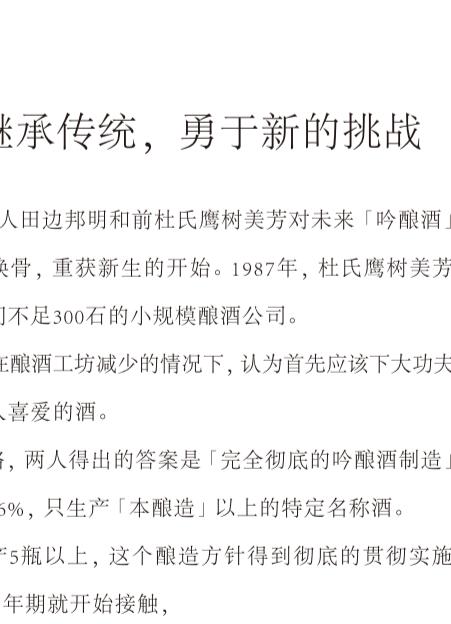
与压力式机械的压榨方法相比较，在压榨需要约3天的基础上，

因为酒糟的比例高（作为清酒压榨干净的比例少），所以一般用于高级酒的制作。

但是，田边造酒，从本酿造到大吟酿全部采用这个方法。

费时间费体力，3天的时间带在「ARABASHIRI」、「NAKADORI」、「SEME」等的工序。

1瓶原酒的压榨也能享受到各种类型的味道。



「清流之城」永平寺町

坐落在发源于灵峰白山的九头龙川的下流

酿酒工坊云集的松岗，地处福井市和永平寺、奥越的途中。

永平寺町有道元禅师在约750年前创建的曹洞宗大本山「永平寺」，

200名修行僧每天在这里座禅、念经。

地处发源于灵峰白山九头龙川下流的松岗地区（旧松岗町）作为「清流之城」

被世人所知，夏季热衷于香鱼和马苏大麻哈鱼（樱鳟）的垂钓的客人蜂拥而至。

福井平原的中心地区盛产大米。

「清澈的水」和「良好的大米生长环境」，加上北陆冬天独特的寒冷度…。

这些条件造就了最适合酿酒的环境，因此，在小城镇松岗，

据说战前就出现了17家酒坊，与奥越等并列成为县内屈指可数的酒乡而被众人所知。

寄予福井酒「越前岬」的情怀

越前海岸的风景名胜区「越前岬」周边，因生长着大片福井县的县花水仙花而闻名。

每到冬天，斜坡上到处都盛开着白色可爱的水仙花，宛如一层层厚厚的地毯。

同样就在这个季节，清酒「越前岬」也迎来了正式酿造的时节。

犹如不畏寒冬的日本海的狂涛巨浪和暴风雪的水仙花一样，毫不妥协，坚韧顽强，

一丝不苟，专心酿酒。

「越前岬」的这一酒名，取自于福井名胜「越前岬」。

酿酒人怀着自豪和执着的情怀，竭尽全力酿造出具有代表性的「福井酒」。

田边 丈路

藏元杜氏 <南部流杜氏>

生于1980年。大学毕业后，进入田边造酒。

从师于掌管田边造酒酿酒事业30年的鹰木美芳先生（南部流杜氏），

到鹰木先生引退为止，与鹰木先生一起酿酒8年。

2011年，30岁「第81届南部流杜氏资格选拔考试」合格。

2012年，就任田边造酒杜氏。

造酒的信条是酿造「柔软、淳朴的口感」，使人情不自禁地想再喝一杯，怎么也喝不厌的酒。

淡季时，每年走访全国各地的传统产业和历史景观。

通过和职业人士的交流，不断得到新的启发，自己也以「和心（日本的心）」为理念开展各种活动。

越前铁道

越前铁道，是福井县福井市连接胜山市、坂井市的铁道线路。

以前是为接替京福电气铁道在福井县内运营的越前干线（现在的胜山永平寺线）、三国芦原线的运营而设立的。

田边造酒的作坊正后面就是越前铁道的铁路线，可以听到电车的轰鸣声。

如果乘坐越前铁道，在「观音町」站下车，徒步2分即可到达。

<酒坊的交通>

【汽车】北陆自动车道「福井北IC」下车5分钟

【电车】JR「福井站」下车→换乘越前铁道，「观音町站」下车徒步2分钟

交通便利，从高速公路出口或最近的车站均可方便到达。

酒厂里的店铺，可以试饮后再购买。（试饮只限于不驾驶车辆的客人）

※完全预约制（承蒙事前预约客人有专人陪同参观）

※酿造期间，在超越容纳人数的情况下，或因酿造时期，有拒绝参观的情况。

<参观酒厂>

期间：酿造期间1月~3月末为止

※完全预约制（承蒙事前预约客人有专人陪同参观）

※酿造期间，在超越容纳人数的情况下，或因酿造时期，有拒绝参观的情况。

<酒坊的交通>

【汽车】北陆自动车道「福井北IC」下车5分钟

【电车】JR「福井站」下车→换乘越前铁道，「观音町站」下车徒步2分钟

交通便利，从高速公路出口或最近的车站均可方便到达。

酒厂里的店铺，可以试饮后再购买。（试饮只限于不驾驶车辆的客人）

※完全预约制（承蒙事前预约客人有专人陪同参观）

※酿造期间，在超越容纳人数的情况下，或因酿造时期，有拒绝参观的情况。

<参观酒厂>

期间：酿造期间1月~3月末为止

※完全预约制（承蒙事前预约客人有专人陪同参观）

※酿造期间，在超越容纳人数的情况下，或因酿造时期，有拒绝参观的情况。

<酒坊的交通>

【汽车】北陆自动车道「福井北IC」下车5分钟

【电车】JR「福井站」下车→换乘越前铁道，「观音町站」下车徒步2分钟

交通便利，从高速公路出口或最近的车站均可方便到达。

酒厂里的店铺，可以试饮后再购买。（试饮只限于不驾驶车辆的客人）

※完全预约制（承蒙事前预约客人有专人陪同参观）

※酿造期间，在超越容纳人数的情况下，或因酿造时期，有拒绝参观的情况。

<酒坊的交通>