



HAKKAISAN

致辞

日本清酒现状

清酒一直是日本人最常喝的酒，在各种各样的场合人们都可以看到清酒。但是最近30年日本清酒的销售量逐年下降，销量连鼎盛时期的一半都达不到。作为从事日本清酒行业的一员、作为一个日本人，我对日本清酒的这种现状感到担忧。

导致这种现状的原因很多，比如饮食生活习惯的改变、风俗习惯的变化等等，但其主要原因还是在于“商品品质”的问题。

虽然现在也有很多清酒酿造厂酿造出质量上乘的吟酿酒或者大吟酿酒，但这些酒价位很高，而且数量有限，普通人平时很难喝得到。

平时人们喝的日本清酒很多都是大量生产，制造品质较粗糙，制造水平也达不到日本清酒原来的酿造水平。因此导致了日本清酒的质量下降，让很多日本人逐渐疏离于日本清酒。

八海山的理念

自古以来，日本的酿酒师们为了酿造好酒，而专心致志地酿造日本酒。日本的酿酒技术可以说是在明治时代日臻成熟。要酿造质量上乘的酒必须遵守每一道工序，因此其产量自然会受到限制。但是如果只酿造稀少的高级酒或者反过来只酿造低品质的便宜酒，都会导致日本清酒行业的衰退。基于这种危机感，我们八海山力求提高普通酒的品质，提高日本清酒的酿造标准。把所有的普通酒按照吟酿酒的标准酿造，所有的吟酿酒按照大吟酿酒的标准酿造，大吟酿酒按照最高品质的标准来酿造。这就是我们八海山的造酒理念。

尽量让更多的人喝到更好的清酒

要把所有的普通酒酿为吟酿酒，必须保证其质量和产量。保证其质量和产量，是酒厂应负的两种责任。我们要努力去维持、提高其品质，也要让人们以实惠的价格随时可以喝到清酒。这对我们日本酒行业来说非常重要。基于这样的想法，我们正挑战跟以往不同的课题。

为了稳定地酿造好酒，也为了建立体现酒厂所有员工的共识的体制，我们要不断地努力。这些方面的努力体现了八海酿酒厂的酿酒特色。八海山酒是我们所有成员共同努力的结晶。希望广大顾客们继续支持八海山！

八海酿造株式会社
株式会社八海山

法人代表：南云二郎

南云二郎



志

理念

目标只有一个。

八海山酿造的酒中有不对外销售、不为外人所知的酒，那就是严冬期酿造的“特别的酒”。

每年到了一月份，酒厂全体员工废寝忘食、万众一心地共同酿造这“特别的酒”。造酒过程中的所有工序也都要按照传统的做法来进行。

在一年当中最适合酿酒的时期，奢侈地使用最好的原料，最优秀的酿酒师们尽心尽力地酿造此酒。因此酿造数量有限，无法保障产量，所以不能对外销售。但是我们认为这“特别的酒”才是八海山所有的酒的品质目标。作为酿酒品质的目标、八海山理念的象征，也为了让所有酿酒师深深地记住这酒的味道、品质和技术，我们酿造这“特别的酒”。

八海山所有的酒的酿造目标就是这“特别的酒”，也就是我们所理想的清酒。





品质

要尽人力, 发挥原材料的特色。

酿造好酒首要条件是使用上乘原料, 特别是水和米很重要。

灵峰——八海山的伏流水被称为“雷电神之清水”。我们把此水引入到八海山酒厂里, 用此水来酿造所有的清酒。酒米也要按照产地或者生产商严格挑选。比如五百万石、山田锦等以适合于酿造好酒的大米来造酒。尽人力, 使用这样严格挑选的原料, 以传统的工艺和精湛的技术来酿造着上乘好酒。

这样酿造的酒远远超越了人们所想像的酒的境界。它是以最好的原料、最精细的工艺酿成的结晶。它没有特别刺激之味, 有着平衡的清淡的味道, 芳香宜人, 充分有着清酒原有的口味, 又不影响就餐的味道, 无论何时都喝不腻, 让人回味无穷。





推广

尽量让更多的人喝到质量上乘的酒。
尽供给责任。

酿酒技术到了明治时代已日臻成熟，其基本工序也跟以往没有特别的变化。

一般要确保高品质酒的产量比较困难。清酒的酿造工序比其它的酒精饮料更复杂，每道工序都需要熟练的技术。但是按着传统的工序生产，无法一次生产出大量的酒，酒的价格也会提到很高。

但是，如果只生产人们一般喝不到的高价酒，人们会逐渐疏离于日本酒。我们认为只有提高平时人们喝的日本酒的标准，才可以更好地推广日本酒文化。因此，八海山力求在保障目标质量的范围内生产出让更多的人喝到的酒，即我们的挑战就是“让更多的人喝到好酒”。

但是我们决不会超出自己的能力范围而大量生产。酿造普通酒一次可投入的白米限于3吨（一个容器）。要考虑一次手工可制的麴量，还有用人手可放的醪量等诸多因素，我们认为3吨白米是酿酒的最大规模。想要维持八海山的品质标准，我们无法一次酿造大量的酒，但是可以增加酿造次数来保证其产量。

八海山对“产量的挑战”绝对不是用高效率的方法，反而是用比较笨拙的方法。即重复酿酒次数，以熟练酿酒技术进而提高品质，保障稳定的产量。这就是我们应尽的供给责任。





磨练

品质的进一步提高。对品质的不断地追求。
为达到品质目标而设计高水准的商品。

对商品品质标准的共同认识取决于八海山酒的质量。

我们以“特别的酒”为顶点，对大吟酿酒、吟酿酒、本酿造酒、普通酒设定了相应的品质标准以及商品设计。要使用何种米、以多少比率来磨，要利用多长时间、在多少温度下进行发酵，使用一定量的原料可以抽出多少酒精、又能够留下多少量的酒糟等，要酿造达到品质标准的清酒，必须要满足诸多要素。

每种酒都要保障其高品质的商品设计。按照商品设计酿造好酒，需要磨练熟练的技术、高度的品质管理能力等。精米过程做得好，就可以产出具有可以酿造好酒的高品质的白米。但是这种酿造技术非常难。而且越要把酒醪以低温发酵，酿酒技术上越存在着困难。为了更好地活用碾磨之后的米，为了提高酒的品质，也为了追求没有极限的品质，需要不断地磨练酿造技术。

	普通酒	本酿造	吟酿酒	纯米吟酿酒	大吟酿酒	特别酒
精米比率	60%	55%	50%	50%	40%	35%
酒醪日数(大约)	28日	28日	28日	28日	30日	35日
发酵温度(大约) 醪最高温度	13.3℃	13.0℃	12.3℃	12.5℃	12.0℃	10.5℃
酒糟比率(大约)	34.0%	36.0%	44.0%	43.0%	48.0%	XX.x%

2008年(造酒年度)的目标



技

五

技术

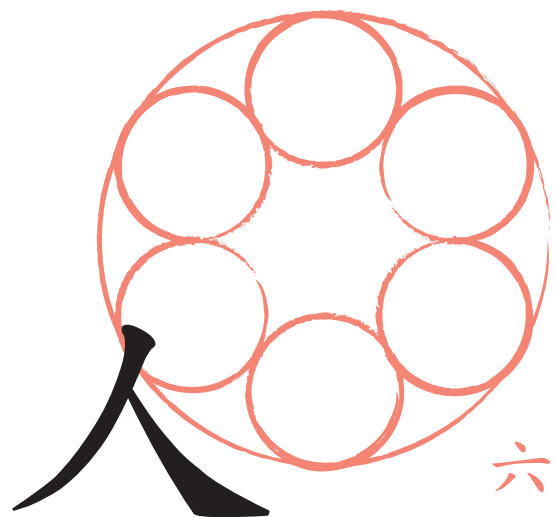
人可以做的事情。机器可以做的事情。
人做得更好的事情。机器做得更好的事情。
只有人才可以做的事情。

八海酿造公司所酿制的所有清酒，包括“特别的酒”、大吟酿酒、纯米大吟酿酒、普通酒等都要用手工制作酒麴。麴对于酒的味道和品质起着很重要的作用。要达到我们所要求的麴，只能是用手工制作它。

所谓的搅拌酒麴的工序，也要靠手工完成。但这工程不是单纯的搅拌过程，它帮助麴在发酵过程中产生的自然对流、促进发酵。这是个在酿酒过程中很重要的环节之一。就像跟麴进行对话一样，边搅拌，边要密切关注麴的变化，注入爱心进行调整管理。这种工序用目前的机器是无法达到跟手工酿造同样的水平。

但是，八海酿造不全盘否定机械化，如果机器生产的效果跟手工一样或者超过了手工的生产水平，我们认为应该使用机器。比如，碾米过程就可以让机器代替。酿造大吟酿使用的米，要想均匀地磨成半颗米粒或者磨得更小，机器比手工做得更好。还有浸米，如果是少量的米，我们可以用手工完成。但是把超过一定数量的米要短时间浸泡，就得依靠工具或者机器。但是所谓“好酒”的品质管理只能用手工完成。不管用多么精密的测定装置进行管理，都不可能超越人的感应力和直观力。好酒只能由人来酿造。





人力

技术、感觉、认识、精神、信念、品性。
磨练人。

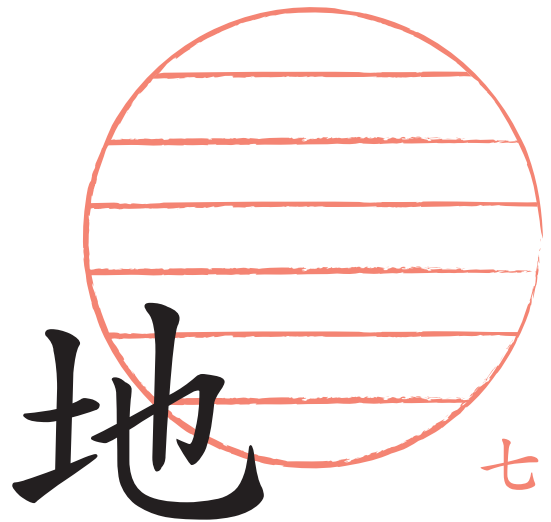
酿造好酒的唯一答案就是不能松懈每一个制作环节，要认真管理好每一个细节。如果酿造过程中哪怕有一个人松懈，就无法酿造达到品质标准的酒。我们往往在酒的酿造过程中要适用“木桶理论”(*)。我们在所有的酿造过程中设定明确的制作标准和管理指标，每位造酒师都必须按照这些标准和指标来酿酒。但这并不意味着设定了制作标准和管理指标就可以顺理成章地酿好酒。更为重要的是每一位造酒师都要具有熟练的技术，以细腻的感觉来聆听酒发出的“声音”，每一个人都要准确地认识到八海山酒的品质标准，会辨别酒的好坏，每一个人都要承受严格的造酒修行过程，每一个人都要不断追求酿酒理想而努力，并且要具有不浮夸、以谦虚的态度来默默地从事造酒行业的品性。

理解八海山酿酒的意义，并且引以为豪。

在酿酒过程中造出自己的人生……。造酒即造人。只要我们每一个人都具备对造酒的崇高的理念，才能共有为酿造好酒而设定的目标及行动准则。我们八海酿造公司平时尽量抽出时间，注重于培养具有酿造好酒所需的品格和自豪感的人才。

*木桶理论：木桶里的水只能积于它的最底层部分。我们把它喻为“木桶理论”。也可称为“浴缸理论”。说明是在必要条件当中，最低条件往往决定于整体的水平。





土地

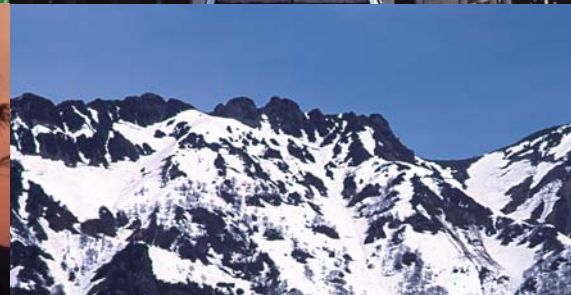
从八海山流出来的伏流水--“雷电神之清水”。
多湿低温的冬天、雪国的文化、鱼沼人的气质、越后地区酿酒师的传统。
神赋予的土地。

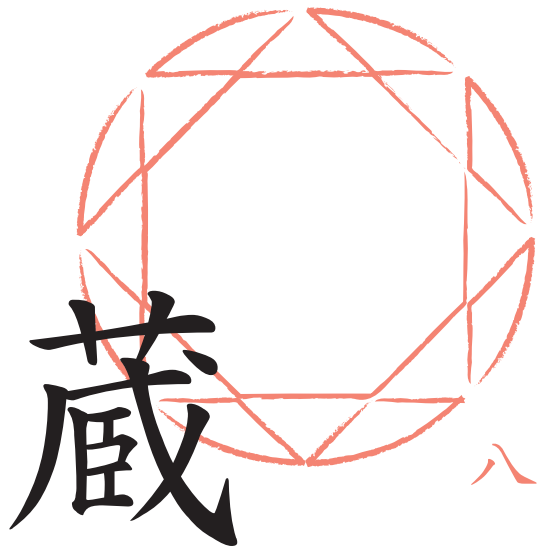
日本清酒是由地方的自然、风土练就而成的“土地的酒”。

日本的全国各地都有各种各样的酒，其中新潟·鱼沼的酒因其雪带来的稳定的低温及软水的特征，被称为杂味极少的、有着清爽口感的“淡丽”的酒。

我们南鱼沼在被称为酒乡的新潟地区中，因其首屈一指的暴雪和八海山水系的超软水等原因，成为酿造淡丽清爽的日本酒的最佳环境。

曾经访问过此地的有位造酒师说过“这里像是上帝为了造酒而恩赐的地方”。我们希望充分发挥地区优势，酿造出对得起这片土地的好酒。





酒蔵 (酿酒工厂)

八海山清酒是八海山酿酒理念的体现。
希望八海山的酒保持其永恒的魅力。

八海酿造公司成立于1922年，作为酒蔵成立时间虽然不长，但是祖祖辈辈一直非常重视其品质管理。跟酿酒实验室的专家们一起反复斟酌“怎样酿造出好酒”，不计成本地投入原料、设备等。今后我们继续为提高品质而倾尽所能。

今后也要抱有“继承日本的酒文化”的想法，致力于日本酒品质的提高。



八海醸造株式会社

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

二十歳以前請勿飲酒。法律嚴禁酒駕。
懷孕期及哺乳期飲酒有可能對胎兒和幼兒的發育造成不良的影響。