

烧酎

何为本格烧酎

本格烧酎是指以红薯、小麦、大米、黑糖等为原料，经传统单式蒸馏机蒸馏酿造，不添加除水以外任何添加物的烧酎。其特点是能充分品味原料的丰富风味，是乙类烧酎中具有严格定义的烧酎品类。

超过2000种“本格烧酎”品牌 烧酎王国 鹿儿岛的烧酎及其魅力



“传统酿酒技艺”入选联合国教科文组织非物质文化遗产 让鹿儿岛的烧酎成为风靡世界的“SHOCHU”

在鹿儿岛县萨摩町有一家拥有115年历史的酒厂“轴屋酒造”。我们采访了该酒厂的第四代传人、2024年成为鹿儿岛县酒造组合青年会首任女会长的轴屋麻衣子女士，倾听了她关于鹿儿岛烧酎的魅力与未来发展的见解。

鹿儿岛烧酎的特点

据说鹿儿岛拥有超过100家酒坊，烧酎品牌超过2000种。各家酒坊都充分利用当地特色来酿造烧酎。品尝烧酎时，仿佛能窥见酒坊主和酿酒师的匠心模样。

而鹿儿岛烧酎最大的特色，莫过于选用当地的甘薯为原料。正因为使用了优质的甘薯，才能酿造出风味丰富的芋烧酎。

2024年12月，鹿儿岛的“传统酿造技艺”入选联合国教科文组织非物质文化遗产。

传承至今的酿酒技艺能够获此殊荣，我感到无比欣喜。而如何将这份荣誉延续下去，是我们接下来的课题。我希望能以此为契机，向海外大力推广鹿儿岛的烧酎。

远赴法国巴黎研修

在担任青年会会长时，我曾有幸受邀向巴黎的调酒师们介绍米曲与烧酎。当时他们用各种烧酎调制鸡尾酒请我品尝，其天马行空的创意令我惊叹不已。烧酎作为蒸馏酒，确实与鸡尾酒有着极高的适配度。这让我感受，它的可能性远不止于此。

鹿儿岛烧酎的未来展望

每年，各家酒坊都会推出新的烧酎。我希望在持续创新的同时，好好打磨传承至今的技艺，将鹿儿岛的烧酎文化传承至200年、300年以后。



本县拥有109家酒坊，数量居日本首位，各酒坊酿造的烧酎风格各异，这也是鹿儿岛烧酎的魅力之一。



鹿儿岛县酒造组合 (酿酒行业协会)
TEL 099-222-1455



鹿儿岛县酒造组合奄美分部
奄美大岛酒造协同组合



轴屋酒造 (株) 第四代酒坊主
轴屋麻衣子女士

鹿儿岛的本格烧酎主要有

“萨摩烧酎”和“奄美黑糖烧酎”两种。

鹿儿岛土生土长、扬名世界的“萨摩烧酎”

萨摩烧酎是以鹿儿岛县内（不含奄美市、大岛郡）的甘薯和水为原料，在鹿儿岛县内通过单式蒸馏机蒸馏并装瓶的本格烧酎。

※单式蒸馏…仅进行一次蒸馏的传统制法，能充分展现原料原有的风味与香气。



11月1日是
“本格烧酎日”

仅限奄美群岛酿造、初饮者也易于饮用的“奄美黑糖烧酎”

这是以米曲和甘蔗汁制成的纯黑糖为原料进行酿造，经单式蒸馏而成的本格烧酎。1953年12月，奄美群岛回归日本时，以使用米曲和黑糖为原料为条件，仅限在奄美群岛获准生产。



5月9日与10日是
“奄美黑糖烧酎日”



诠释本格烧酎香气的风味轮

在拥有全日本最多酒坊的鹿儿岛，存在着超过2000个烧酎品牌。

各家酒坊独创工艺与匠心酿造的烧酎，让人领略万千风味与馥郁香气。



在鹿儿岛县酒造组合的官方网站上，您可以根据香气和口味来挑选烧酎品牌。

※基于本格烧酎近未来评议会提供的数据编制
※鹿儿岛县酒造组合监制



PICK UP!

POINT

烧酎零糖分、零嘌呤!

“喝酒会长胖，要克制。”这类人群非常适合喝烧酎。作为蒸馏酒，烧酎在制造过程中，原料的糖分会留在酒醪里，因此成品酒中的糖分和嘌呤含量均为零。此外，相比其他酒类热量更低，比起啤酒和日本酒更不易让人发胖。



啤酒

约16克
(以每罐500毫升计)



日本酒

约8克
(以每盃，每合计)



烧酎

无论喝多少，
糖分均为0克

喝烧酎预防血栓!?

在饮用“本格烧酎”后，人体会分泌一种能溶解血管中血栓（血液凝块）的酶，从而预防“血栓症”。据称其效果是葡萄酒的1.5倍。血栓是引发心肌梗塞和脑梗塞的可怕元凶。当然，在适量饮用的前提下，让我们与烧酎健康相伴。



美味烧酎的饮用方法

01 CUTTING WITH SODA WATER

气泡进发的香气与顺滑口感 兑苏打水

【准备物品】

烧酎、碳酸水、冰块、经冷冻室冰镇的玻璃杯、调酒棒、经冷藏室冰镇的玻璃杯

①向杯中倒入1/4杯的烧酎（使用30度以上的烧酎更能品味浓郁香气）

②沿杯壁与冰块的缝隙缓缓倒入碳酸水，避免碳酸水直接冲击冰块。

③将调酒棒伸至杯底，轻抬冰块缓慢搅拌两次，防止碳酸溢出。

※使用的玻璃杯需事先在冷藏室充分冰镇。也推荐不加冰块直接享用。



02 ON THE ROCKS & CUTTING WITH WATER

清爽凛冽或温润柔和 加冰块&兑水

【准备物品】

烧酎、冰块、酒杯、搅拌棒、矿泉水（用于兑水调饮）

①在杯中放入足量冰块，用调酒棒轻轻搅动，为整个玻璃杯降温。

②在杯中倒入半杯烧酎。

③若兑水调饮，则倒入矿泉水至九分满。（建议使用软水）

④用调酒棒轻轻搅拌约两次。

※请享受冰块渐渐融化时风味随之微妙变化的过程。



03 CUTTING WITH WARM WATER

升腾的微甘香气 兑热水

【准备物品】

热水、小玻璃杯、温度计（可选）

①烧热水（冬季建议50度、夏季建议42度）

②先在杯中倒入热水，再加入烧酎

③烧酎与热水的比例可按6:4或者5:5等调配，浓淡依个人喜好而定。

※42℃是品味烧酎甘甜与香气的最佳温度。请记住这个与体温相近的温度。

※将烧酎倒入热水中，会因温差自然形成对流，无需搅拌即可获得醇美的一杯。

※先倒入热水的话，则口感甘醇，先倒入烧酎的话，则口感更干爽。



04 PRE-MIXED WITH WATER

醇厚顺滑 轻盈爽口 预调法

【准备物品】

烧酎、水、保存容器

①按个人喜好的比例将烧酎与水倒入干净的容器中。

②摇晃容器使其充分混合，置于避光处静置一晚至一周左右。

③可冷藏后冷饮或温热后饮用。



烧酎鸡尾酒的无限可能

金酒、伏特加、朗姆酒等蒸馏酒已被广泛用作鸡尾酒的基酒，而本格烧酎作为蒸馏酒的一员，同样蕴含着作为鸡尾酒基酒的巨大潜力。

近年来，全球的酒类市场掀起低酒精饮品风潮，烧酎其风味浓郁醇厚，即使低酒精度仍能保持深邃口感，以烧酎为基酒的“烧酎鸡尾酒”也受到全球顶级调酒师的关注。





鹿儿岛的加工食品

Kagoshima processed products



麦味噌

鹿儿岛的麦味噌被称为“萨摩味噌”，以浅淡的色泽和温润的甘甜为特色。为了凸显小麦的清甜，其熟成周期较短，成品大多香气清爽，还保留着清晰的麦粒。在当地特色料理萨摩汁中，萨摩味噌作为不可或缺的经典风味被广泛使用。



鲣鱼节（木鱼花）

鲣鱼节是鲣鱼经过蒸煮、烟熏、干燥制成的传统食品。面朝黑潮的鹿儿岛盛产优质鲣鱼，作为高品质鲣鱼节的产地而闻名遐迩。



黑糖

一种将甘蔗原汁直接熬煮浓缩制成的加工食品。除糖分外，还富含钙、铁、钾。同时也含有磷、镁等矿物质及维生素。※

位于日本本土最南端的鹿儿岛，自古以来便与中国、朝鲜、东南亚通商往来。受此影响，甘蔗、甘薯（红薯）、花生等作物相继传入，使用这些食材制作的菜肴与加工食品，逐渐发展成为鹿儿岛独特的饮食文化。

此外，鹿儿岛县拥有众多有人居住的离岛，是日本首屈一指的离岛县。在从温带到亚热带的多彩自然环境中，各个岛屿孕育出了独具特色的文化。这些加工品无一不是在鹿儿岛的风土气候与历史背景中孕育而成，是当地饮食文化的象征。它们至今仍被代代传承，始终深受当地民众喜爱，融入日常的生活点滴之中。



酱油

鹿儿岛的酱油以醇厚温润、余韵悠长的“甜口酱油”为主流。其配方中含有大量砂糖、甜料酒等甜味调料，也正因这份格外浓郁的甜味，使得鹿儿岛的酱油在全日本都颇具名气。在独特的甘甜之中兼具浓郁醇香与鲜味，使用这种酱油烹制的菜肴滋味鲜美，让人食指大动。



猪肉味噌

主要使用猪肉、味噌、砂糖混合在一起制作而成。不同地区的做法各具特色，鹿儿岛本土的做法是将猪肉馅与香菇、牛蒡、姜等切碎的蔬菜一同翻炒，再加入砂糖和味噌边炒边拌制作而成。※



萨摩扬（炸鱼肉饼）

这是一种在鱼糜中加入豆腐、鸡蛋等食材，塑形后用油炸制的食品。其特点是加入砂糖调味，口感偏甜。在鹿儿岛当地也常被称作“Tsukeage”。※



灰持酒(因在酿造过程中加入草木灰而得名)

以大米为主要原料，是在鹿儿岛县传统酿造的当地酒。通过独特工艺呈现出类似甜料酒的浓郁甘甜风味。※



山川渍(腌菜)

山川渍是鹿儿岛县南端指宿市山川町的特产，是一种将萝卜干放入罐中腌渍熟成的传统腌菜。

其特点是风味香醇，且越嚼滋味越醇厚。※



坛酿黑醋

这是一种将米曲、蒸米和水放入陶制的坛子中，置于户外自然发酵而成的食用醋。

每年在春秋两季投料，经过一年以上的发酵与熟成方可制成。※



Miki(乳酸菌发酵饮品)

这是一种自古流传于奄美大岛的乳酸菌发酵饮品，以米粉、生甘薯和砂糖为原料制作而成。冲绳县也有饮用这款饮品的习俗，不过当地制作时以小麦替代了甘薯。※



苏铁籽味噌

一种在奄美大岛和德之岛地区生产的味噌，其中加入了捣碎的苏铁籽“Nari”。苏铁是生长在鹿儿岛县大隅半岛到冲绳县八重山群岛一带的植物，也被称作“活化石植物”。※



甘蔗醋

这种醋以奄美群岛的甘蔗原液为原料，经自然发酵酿造而成。它仅在该地区生产，是一款在全日本都十分稀有的甘蔗发酵食品。普通食醋通常通过添加菌类来促进发酵，而甘蔗醋则是依靠空气中悬浮的酵母菌和醋酸菌自然发酵而成。※

※出处：农林水产省“日本传统饮食图鉴”



[咨询联系处] 公益社团法人 鹿儿岛县特产品协会

TEL:099-223-9177



鹿儿岛特产网 KAGAIRO



鹿儿岛的 Kagoshima's local sweets 地方特色糕点

这些地方特色糕点甄选当地丰饶风土孕育的特色食材制作而成，承载着深厚的地域底蕴，在鹿儿岛常年深受人们喜爱。无论是作为茶点还是伴手礼，都是上佳之选。

轻羹

以自然薯（日本野生山药）、粳米粉与砂糖调和，蒸制得蓬松暄软的精致点心。



煎粉饼（炒糯米粉糕）

由预先炒熟的糯米粉制成，口感香甜软糯，是自江户初期流传至今的节庆点心。



高丽饼

这是一种口感软糯的黑褐色糯米点心，由糯米粉与红豆馅混合揉制后蒸制而成。



白熊（刨冰）

这种甜品是在刨冰上淋上炼乳，再搭配水果和红豆等配料制作而成。因用樱桃和葡萄干装饰后形似白熊的脸，故得名“白熊”。



文旦渍（糖渍文旦皮）

这种糖渍点心是由鹿儿岛特产柑橘类—文旦的果皮经熬煮后裹上砂糖制作而成。



小豆羹

这是一种用红豆、小麦粉、葛粉和砂糖制作的蒸羊羹。口感与使用琼脂定型的炼羊羹截然不同。



草木灰水粽

用孟宗竹的竹皮将经过草木灰水整夜浸泡的糯米包起来，再放入大量草木灰水中长时间熬煮而成。



Getanha（鹿儿岛黑糖点心）

这是一种将面粉、黑糖和鸡蛋制成的面团浸泡在黑糖糖浆中的点心。其名称据说来源于“木屐的屐齿”的造型。



加治木包点

这是一种酒酿包点，据传起源于岛津义弘公迁居加治木城时所赐的酒酿包点。



Fukuregashi (黑糖蒸松糕)

这是一种黑糖风味的蒸糕类点心，因添加了小苏打，蒸制后会变得蓬松柔软。



唐薯年糕

“唐薯”即指甘薯。这是一种将蒸熟的甘薯拌入刚捣好的年糕中混合食用的年糕料理。



两棒饼 (双签年糕)

将两根竹签刺入软糯的年糕中，样子好像是武士的短刀，炙烤后再淋上浓厚香甜的酱汁。



伊集院包点

这款包点上印有岛津家的家纹—直径约3厘米的圆圈十字纹，内馅为白豆沙。



文旦软糖

这是一款用糯米纸包裹的浅橙色软糖，口感酸甜，带有清新的果香。



甘薯花林糖

将甘薯油炸后，裹上白砂糖或黑糖等糖霜，晾干制成的点心。



肉桂团子

肉桂树是一种被称为“桂树”、“肉桂”的樟属植物，这种团子正是以其叶片包裹小豆团子制作而成。



深固团子

这是一种刷上酱油后烤制、香味诱人的串烧团子。其名称据说源于日置市的深固院。



甘薯糖浆

这是一种将甘薯和麦芽一起熬煮成糖浆状的甜品。不添加砂糖，能品尝到甘薯原本质朴的甘甜。



甘薯干

将甘薯蒸熟后切薄片，经晾晒干燥制成的食品。它保留了甘薯原本质朴的甜味，口感松软，也可作为储备食品。



菝葜叶团子

这是一种用菝葜叶包裹艾草或红豆团子制成的点心，菝葜叶的清香令人食欲大振。



[联系地址]

鹿儿岛县点心工业组合
TEL:099-222-2578



[联系地址]

公益社团法人 鹿儿岛县特产品协会
TEL:099-223-9177

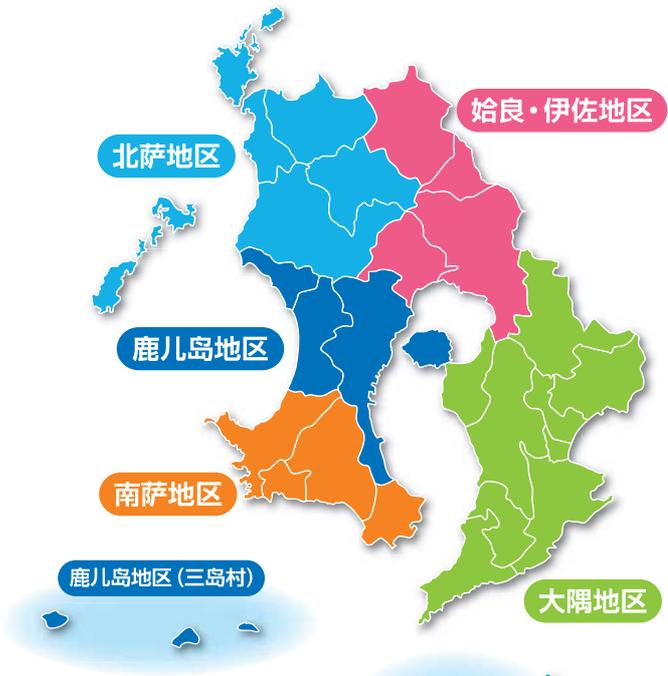


鹿儿岛特产网 鹿儿岛色彩

鹿儿岛县的地理特征

位于九州南端的鹿儿岛县，南北跨度达600公里，由萨摩、大隅两大半岛构成的县本土以及甑岛、种子岛、屋久岛、吐噶喇列岛、奄美群岛等众多岛屿组成。

多样的地理环境不仅孕育出丰富的食材，同时也催生出了众多独具特色的乡土料理。



- 鹿儿岛地区**
- 鹿儿岛市
 - 日置市
 - 市来串木野市
 - 三岛村
 - 十岛村

- 南萨地区**
- 枕崎市
 - 指宿市
 - 南萨摩市
 - 南九州市

- 北萨地区**
- 阿久根市
 - 出水市
 - 萨摩川内市
 - 萨摩町
 - 长岛町

- 始良·伊佐地区**
- 雾岛市
 - 伊佐市
 - 始良市
 - 涌水町

- 大隅地区**
- 鹿屋市
 - 垂水市
 - 曾于市
 - 志布志市
 - 大崎町
 - 东串良町
 - 锦江町
 - 南大隅町
 - 肝付町

- 熊毛地区**
- 西之表市
 - 中种子町
 - 南种子町
 - 屋久岛町

- 大岛地区**
- 奄美市
 - 大和村
 - 宇检村
 - 濑户内町
 - 龙乡町
 - 喜界町
 - 德之岛町
 - 天城町
 - 伊仙町
 - 和泊町
 - 知名町
 - 与论町

