

清酒酿酒厂镇

清酒酿酒厂镇

在具有日本心气息的“怀旧”小镇神户那田的一家清酒啤酒厂

屋檐旁排列着黑色的墙壁和黑色瓷砖的酿酒厂，Tamba 和 Mori 的酿酒歌声回荡。从您面前的海面出发，前桶“桶装”

从前的“Nada Gogo”号驶向江户。保留了过去美好时光的“清酒之乡”充满了轻松而醇厚的时光。

Nada Gogo 在全国范围内被称为“Nada no Nama Ippon”。它是日本最大的酿造区之一，拥有 40 多家酿造公司。从东

部开始，今津市和西宫市位于西宫市，神户市有 3 个镇，分别是鱼崎市，三影乡和西乡市，其中两个位于病房。

阪神淡路大地震使清酒酿造区受到严重破坏，但产量迅速恢复，目前的出货量约占全国的 30%，其中约 16% 位于那

达的美里市。清酒业..

酿酒师的招牌排成一列，一大堆用于老化的清酒。巷子里散发出淡淡的清酒味。这个小镇充满了清酒酿造小镇的独

特氛围。您为什么不回到过去的香气一直延续到今天的“清酒之乡”？

为什么好吃

1.宫水



Nada 清酒的美味源于六甲山的泉水宫水。天水时代，宫水由山崎大介卫山村在大崎发现，它是一种铁含量低，磷，钙和钾含量低的硬水，非常适合酿造醇厚的清酒。

2.山田锦树

还有在班州平原长大的山田锦树。这种米又大又软，并且含有大量淀粉，可以满足制作清酒的所有要求。山田锦米在谷粒的中间有一种叫做新四郎的固体淀粉状物质，当浸入宫水时，它溶解缓慢，但米饭的形状却不会塌陷。据说这种劲度的强度造就了 Nada 清酒的特性。

3.气候和适宜酿造的气候

生产纯净清酒的前提条件是米的碾碎度和低温。Nada Gogo 利用从六甲山脉流入大海的河水通过水磨机磨光稻米，获得了米白至无法用人力完成的稻米，此外，六甲磨碎的冷风还受到内陆的影响海洋，气候适宜寒冷。

4.森先生的技术



最后但并非最不重要的是森先生的存在，他以扎实的技术和团队精神完成了清酒。森先生是在清酒酿造厂工作的酿造厂负责人，也是工厂经理。当涉及到这项技术时，连啤酒厂的老板也无法忍受。由森先生选拔的酿酒师们聚集在一起作为一个小组，每个酿酒厂都竞相争夺清酒酿造技能。该技术已从 Mori 先生传给酿酒商，再传给连续棉及其后继者。

在所有这些条件下制成的纳达清酒也被称为“男士清酒”。它的口感粗 rough，略带男性气质，腰部结实，因此得名。

然而，这种清酒的品质在夏季储藏和陈放后的秋季也有所改善，酒的质量以及变得更加成熟和醇厚的香气得到了进一步的改善，使清酒的品质和谐，清新，醇厚。。这就是所谓的“秋天的晴天”和“秋天的上升”，这是 Nada 清酒的一个主要特征，自古以来从未在其他地方被视为“一个原始的 Nada”。