

# 遊新潟釀造地區 賞百年建築 享購物試食樂



在萬代島上，欣賞新潟美景，眼前的便是信濃川。

位於日本本州中部的新潟縣，擁有日本最長的河流信濃川，造就了流域肥沃的新潟平原，是日本最優質的大米產區。清淨的河水及上等大米成為日本酒的好材料，自古以來，新潟已盛產日本酒，創造出富有地方特色的獨有技術及味道，代代相傳，是日本最多酒藏名地。早前，筆者有幸造訪了這個地方，尤其是新潟的「釀造地區」，參觀了清酒廠、味噌窖等，在這些已有百多年歷史的建築下，來一趟「酒藏見學」，並即席品嚐各式清酒、味噌及「糰」飲食等，一次過享受購物及試食的樂趣。

文、攝：吳綺雯 鳴謝：日本貿易振興機構

新潟市沼垂地區素有發酵食品街之稱，由眾多酒窖、味噌窖藏、醬油窖藏組成，而今代司酒造、峰村釀造（味噌窖）、古町糰製造所（飲料店）三處合稱「釀造地區」。為了讓遊客體驗釀造、發酵的世界，「釀造地區」重新修葺了約有100年歷史的貨棧，於去年更開設了峰村釀造零售直賣店，任何人士都可以光顧。所以，新潟是值得去的東北地區之一，尤其是日本酒的愛好者，絕對值得造訪。

## 第二站：峰村釀造 前舖後工場 瘋狂試味噌



店員準備了一碗不同口味的味噌漬，飯給客人任試。



具有百多年歷史的建築

味噌漬有加入蔬菜醃漬而成的製品

以大豆發酵而成的味噌，自古以來是日本飲食當中不可或缺的調味料。於是，在今代司「見學」及試酒後，筆者徒步約5分鐘便抵達對面街道上黑白色的型格古老建築物——峰村釀造和古町糰製造所，來到這裡便可享受購物和試食樂趣。

首先，筆者走進這間於1905年創業的老字號味噌廠——峰村釀造參觀，味噌廠強調不僅只有鹹的味噌；除了得到新潟當地的好評，還獲得很多縣外商人捧場，特地到新潟入貨，至今亦如此。如今已是前舖後工場的峰村釀造，不但生產味噌及味噌醃製料，由於社長是位道地的美食家及釀造家，於是親自選材及調配，靈活地運用釀造技術和知識，生產和銷售具上佳 UMAMI（旨味）的高湯、醋和調味料等。

店內有在自家味噌中放入國產蔬菜醃漬而成的味噌漬、白米發酵而成的酒麴飲料（甘酒）等人氣地道貨品，吸引不少客人前來光顧。嚐過他們的味噌漬撈飯等「試食」後，掃貨目標還是轉移到豆菓子零食、聞名的越光米等貨品。今次是經過特別安排，峰村釀造並沒有舉辦類似今代司的味噌「釀造見學」導賞，但會不定期舉辦調配不同口味味噌漬、醬菜、醃製梅子和發酵有關如麵包製作等的教室。

峰村釀造  
網址：www.minemurashouten.com  
古町糰製造所  
網址：www.furumachi-kouji.com

## 第三站：古町糰製造所 「糰」飲食 不得不嚐



在峰村釀造店買完一輪，便走過旁邊兩層高的古町製造所。甫進店內，一系列「糰」（一種富含豐富維他命的發酵物質）飲料、使用「糰」釀造不含酒精的甘酒、「糰」餛飩糖，以至「糰」護膚品呈現眼前。所謂甘酒是不使用酒精，而是將製成酒精前產生的「糰」用於釀造自然甘醇的飲料，所以不含酒精。當中筆者對餛飩糖和「糰」味特別好奇，於是亦試了一口，並購買回來品嚐。



地道手信櫻糖「糰」餛飩  
期間限定櫻糖「糰」甘酒和飲料。

## 第四站：海老の髭 天然料理 佐酒佳餚

早前，筆者在香港的分店率先品嚐過海老の髭的出品，沒想到今次來到新潟，有緣在總店品嚐其天然料理及佐酒佳餚，尤其是這兒的刺身，的確很鮮甜美味，還有一些菜式早前在香港品嚐過，甚有親切感。最令筆者感興趣的是，你可以在這兒以約2000日圓便可一次過品嚐六款清酒，如極上吉乃川（吟釀）、雪中梅（本釀造）、越及寒梅別撰（特別本釀造）等，還可以一嚐只有食肆才供應的麒麟山山水，相信大家喝下六杯後，酒意漸濃。



六款清酒 口味不同

越光米 新潟縣是日本首屈一指大米產地，其中魚沼地區因盛產美味的越光米而聞名日本，其秘密在於越後山脈的清激雪水與寒暖差距大的氣候。

## 萬代島上 舒適愜意

今次，筆者在新潟下榻日航飯店（Hotel Nikko Niigata），飯店在萬代島上，四周被水和綠色植物環繞，令人舒適愜意。從客房能眺望到飛驒山脈、日本海、佐渡島、信濃川等新潟美景。飯店外觀設計與信濃川巧妙相配，仿如一艘停泊於湖面之上的豪華郵輪。

## 隨時隨地高速上網

現在，旅遊都離不開上網，筆者知道馬來西亞、泰國等地方，在機場會有旅遊卡銷售，令你可以在當地隨時隨地上網。今次筆者來到日本，行程前，知道日本沒有旅遊上網卡銷售，於是在香港預先租借「Wiif蛋」，筆者使用的是Wiyoy的無線網絡分享器，加上日本的LTE網絡發達，於是便借來LTE使用，一部分享器可供10部電子產品使用，每日只需HK\$70至\$80，對於經常上網的香港人來說，這個價格既合理又方便，就算在較為偏遠的新潟，使用速度也不錯。

查詢：www.wiyoy.hk

## 第一站：今代司酒造 酒藏見學 品味清酒



田中先生拿着酒樽給我們看，極香純。



全日本做木桶的師匠都幾乎退休了，這木桶是由大阪的老師傅所做。



今代司酒造株式會社建築古雅



本廠是「立入禁止」外人不得進去的地方，因為裡面是釀好的酒。



田中洋介帶我們參觀酒坊，來一趟「酒藏見學」，體驗釀酒的過程。



建築物拱形樑頂所用的木材，是前人特地尋找，並非削出來的。

司每年都會特釀一桶酒，這是為了維持傳統，象徵代代相傳。很多酒廠因為要專心釀酒，都不怎麼做這件事了，但今代司仍保持這一傳統。任何對日本釀酒有興趣的朋友都可以在今代司「無料見學」，酒造見學必須要事先致電或上網預約，在專人的帶領下，好像親自體驗了日本酒的製造過程，感受那種陳年純美的好味道。

當了解了釀酒工序、釀造過程及酒窖的故事後，在參觀即將結束時，可以在這兒即席品嚐各式清酒，品嚐後，你還可以選購一些清酒回家。

今代司酒造株式會社  
網址：www.imayotsukasa.com/index.htm

## 知多啲

## 日本酒神三輪明神

日本文明起點，幾乎可以從1300年前的奈良時代開始，人們開始學着以物計價的商業模式，也是奈良時代開始造酒，造酒的目的是為了敬神。日本酒神大總管就在奈良三輪，幾乎就是日本文明的起點。



歷代酒樽一覽



酒藏古物

今次造訪新潟，筆者有機會參觀這縣唯一不添加酒精、純米比例百分之百的日本酒廠——今代司酒坊。據悉，全新新潟約有90多個酒造廠，其中只有兩間酒造廠仍非常堅持純米釀造，而今代司便是其中一間。當車子抵達創業於1767年的今代司門外，甫下車，連空氣也讓人覺得甘甜。這兒的美酒，無論所用的天然地下水和優質大米，全部無需外求。「天然水處理、純米酒、今代司」在全國級別最高的鑒別品評大會「洛杉磯國際葡萄酒概念2014」上榮獲金獎。

筆者眼前的酒坊建築物，建於1900年間，當踏入酒坊後，一位文質彬彬的代表取締役社長田中洋介帶我們參觀，來到一大木桶前解說，今代

在今代司的直賣店，田中先生打開所有的酒，讓我們一一試飲。



值得推介的四支清酒



你還可購買一些特色酒器回港

## 自遊行 文：實習記者 梁文玲

## 礁溪兩地 衝浪消暑

台灣美食和當地人民的熱情好客，成功吸引了不少旅客遊台。晶華酒店集團旗下的旅店Just Sleep 捷絲旅近日推出台北礁溪三天兩夜「夏Summer FUN」專案，分別入住台北西門館與礁溪館，讓各遊客一次過盡情暢遊台北、礁溪兩地兼衝浪消暑！距離台北40分鐘車程的宜蘭礁溪有台北後花園之稱，宜蘭除了風景優美，讓人在繁喧的都市中享受大自然的寧靜之外，位於礁溪的頭城烏石港是衝浪愛好者的天堂。



烏石港衝浪

捷絲旅推出優惠，只需半價NT\$660即可享衝浪教學體驗，由專業教練親自指導，為炎熱夏日消暑。當天可在宜蘭礁溪館享用免費早餐再出發衝浪，旅店離礁溪火車站只需5分鐘路程，轉車到烏石港非常方便。客房設有超大景觀湯池，讓你享受泡湯之樂，舒緩疲勞。

是次專案更有免費來回台北轉運站至礁溪車站車票兩張，方便旅客來回兩地，憑捷絲旅台北西門館房卡更可享Roxy購物禮遇（2015/7/1-8/31）九折，為衝浪做足準備。優惠適用於7月1日至9月30日，雙人即可成行。

## 旅遊資訊

## 「高屏澎好玩卡」香港首賣

鎖定持續每年以雙位數增長的赴台旅遊的港澳自由行政客，在日前落幕的「香港國際旅遊展」上，由彰化、桃園、台中、南投等13個台灣縣市政府觀光部門以及各大旅遊酒店、民宿、休閒農場的業者，組團來港參展，推介各項為香港遊客量身訂製的最新旅遊專案及優惠。



許傳盛（左七）宣布「高屏澎好玩卡」在港進行全球首賣。

台灣觀光局國際組組長林坤源表示，香港赴台旅遊持續熱絡發展，按目前發展趨勢，香港很可能今年內就超越日本，躍升成台灣第二大

且他們對鄉村、農場、採果、養生、踩單車等新項目，都非常樂於嘗試和體驗。

在名為「觀高雄好玩」的推介會上，高雄市觀光局局長許傳盛特別介紹整合高雄、屏東、澎湖「食宿遊購行」為一體的「高屏澎好玩卡」。而四位高雄年輕型農及好玩卡的代言形象「高熊」也現身會場，推介特色農特產美食，「住高雄兩晚」即贈送「訪河遊港一日遊」好玩卡的限量優惠，及港幣1,100元起

的「港都型農」魅力體驗旅遊套裝行程。

文、攝：張岳悅