



沖繩產品商務電子報

Okinawa products

newsletter

2008 年 12 月

泡盛酒/黑麴醋

VOL.03

最新消息

出身於沖繩縣石垣島，號稱為日本”療癒系歌姬”的夏川里美小姐，將於 2009 年 1 月第三度來台舉辦演唱會。這次的巡迴演唱會，除了在過去兩次公演都深獲好評的台北舉辦之外，也將首次在台中舉辦。本事務所將在演唱會當天協助抽獎活動及會場內的商品販賣。購票請洽下列各網站，演唱會門票正熱烈發售中。！



[年代售票系統](#)

冬天的沖繩平均氣溫是 17 度至 19 度。雖然也有風大寒冷的日子，但是一般說來冬天的沖繩是溫暖又容易度過的季節。每年 1 月至 3 月，座頭鯨為了繁殖來到沖繩本島近海的慶良間諸島，所以有許多賞鯨的觀光船出海。大量的浪花、傳到船的振動、與鯨魚生動的一體感將會成為難忘的體驗。





【特集 1：泡盛】

泡盛堪稱沖繩酒品代表，它是一種以泰國長米(秈米)為原料所製成的蒸餾酒。其酒精濃度大部份都在二十度到四十三度左右，但是其中也有高達六十度，濃度接近原來酒精的產品。泡盛是先將泰國長米用沖繩原產的黑麴菌發酵，再將其發酵後產出的酒醪（moromi）加以蒸餾製成。因為泡盛與本格燒酎一樣，都是以單槽式蒸餾法所製成的蒸餾酒，因此原料的香味成份容易溶解在其中，能夠釀造出特有的芳香及風味是其特點所在。

同時，泡盛可藉由長時間熟成增加其醇厚的口感及芳香，因此為使其長年熟成特地長年儲藏，製造出陳年酒款的「古酒」。話說就是這款「古酒」讓沖繩泡盛晉身世界名酒之列實在也不為過。沖繩的某些酒廠更將泡盛存放在鐘乳石岩洞中使期長時間熟成。不只沖繩，全日本的泡盛迷中，不乏許多擁有酒齡高達五十年，甚至百年以上的夢幻好酒的收藏家。



要如何飲用泡盛並沒有特別的限制。純飲或加冰塊、冷水或熱水皆可，無論哪一種喝法都可以享受到泡盛獨特的香醇及風味。同時，也可以像本格燒酎一樣加蘇打水，或加茶、可樂，甚至可以像琴酒或者伏特加酒一樣，當做調製雞尾酒的基酒來使用。另外，也能調成梅酒這類的酒品，飲用方式可說相當多樣化。即使單單只是加水來喝，也能喝出其風味，這點正是泡盛獨特之處。

■加冰塊	放入檸檬片或沖繩特產的小桔子，更能添加清爽口感。
■純飲	這種方式最適合用來品嚐古酒等的香醇風味。
■加水喝	能享受自由調配的樂趣，是最受歡迎的飲用方式。另外和加冰塊的方式一樣，擠一點檸檬汁或桔子汁進去，或加點薑黃喝起來味道也不錯。
■調製雞尾酒	因為泡盛與琴酒及伏特加酒一樣都是蒸餾酒，所以也很適合拿來當作調製雞尾酒的基酒使用。利用沖繩特產的小桔子，或是加入一些像百香果之類的熱帶水果果汁，特別受到女性歡迎，很多人用來調配出創意雞尾酒。在沖繩，每年都會舉辦以泡盛為基酒的雞尾酒調製比賽，每次也都會出現令人驚豔、創意十足的新款雞尾酒。



「醫食同源」 在沖繩，日常飲食與健康息息相關的觀念至今仍深植人心。其中最具代表性的就是「藥草」。在沖繩當地，人們將藥草浸泡在泡盛裡面製成「藥酒」。將各種具有藥效成分的野草、樹果、花等浸泡在泡盛中，藉由酒精的滲透壓萃取其中藥效，可以一邊欣賞香氣味道和色澤，一邊細細地品嚐……在沖繩，人們藉由日常飲用一種名叫「nuchigusui（生命之藥）」的藥酒，來預防因生活習慣不良而引起的一些慢性疾病。

- 保有當地特色的「島嶼」風味 在沖繩，泡盛被稱為「島酒」。沖繩縣內目前有 46 個酒廠及一個公會，共有 47 處所出產泡盛。根據各自不同的風土條件及各酒廠的釀酒技術，製作品種味道風格迥異，各具特色的泡盛。到沖繩旅行，享受各島嶼風情之餘，也可來趟品嚐各島不同風味的「島酒」之旅。

【特集 2：黑麴醋】

在近年來健康概念的風潮盛行下，沖繩所產的「黑麴醋」以健康飲料之姿，受到大家的注目。這是利用將沖繩名產泡盛蒸餾之後所殘留下來的酒粕・酒醪(moromi)加以釀造而成的萃取物。泡盛的特色就是在釀造上使用黑麴，而黑麴中的黑麴菌，主要有產生柑橘類中所含檸檬酸的功效。

以往在沖繩，檸檬酸是主要用於養豬，避免豬隻生病，讓其肉質優良。近年來，因為大家知道黑麴醋的主要成分是檸檬酸，因而被當成健康飲料，或料理時的調味料來使用，相當受到歡迎。

檸檬酸的功效以下幾點最為一般人所熟知。第一、可抑制引起疲勞的物質—乳酸的產生，使身體成為鹼性體質；第二、讓體內可以更有效率燃燒脂肪，提供能量；第三、具有殺菌作用。而黑麴醋中除了檸檬酸之外，也富含多種胺基酸及維生素。

最近，黑麴醋的商品種類也變得更加多樣化，如味道清淡的無糖口味、容易入口的黑糖口味、或是內含沖繩小桔子等柑橘類水果萃取物的口味也都很受歡迎。



減肥瘦身：

在日本，黑麴醋也被作為減肥輔助飲品，廣受女性歡迎。由「明明是嚴寒的冬天，卻冒出汗來」、「早晚喝一點，促進血液循環，連肩膀酸痛的情況也大幅改善。內臟的機能活化了，對排便問題，改善肌膚乾燥也很有功效」、「我是馬拉松愛好者，在長跑前飲用會有減重效果，我開始長跑的頭一年，就成功瘦了 20 公斤」等消費者使用回函意見中，即可看出受歡迎的程度。

不僅如此，開發黑麴醋的公司—石川酒廠的石川信夫社長，還因這項發明得到了「第一屆日本產品製作獎」的經濟產業大臣獎。

【特集 3：其他酒類】

在沖繩，另外也有許多受到大自然恩惠所製造出來個性豐富的酒品。在沖繩本島南部的糸滿市，西印度櫻桃及百香果口味的酒品也相當受到好評。西印度櫻桃酒溫潤的漿果香氣從杯中溢出，華麗醇厚的口感在口中擴散開來。充滿水果香氣，散發出熱帶氣息的百香果酒。無論哪一種都很適合推薦作為甜點酒。

另外，還有利用位於沖繩本島東方 400 公里處南大東島特產的優質甘蔗所製作，完全沒有添加任何香料及色素，標榜無添加、無染色的白色蘭姆



黑麴醋

最新出版

慢步・沖繩

擁有美麗的純白沙灘、高透明度的海洋、深綠環繞的山原，是一座富含魅力的島嶼，就等你……



作者：彭欣喬

出版社：華成 出版日期：2008/11/1



發行單位

日本國沖繩縣政府

財團法人沖繩縣產業振興公社

台北事務所

台北市中山區松江路 148 號 4 樓 E 室

tel: +886-2-2521-0376

fax: +886-2-2542-7075

E-mail: info@okinawa.org.tw

沖繩商務網

<http://www.okinawa.org.tw/>

在此電子報中，如有任何想要了解的商品或者企業的需求，歡迎隨時來信或來電告之。

如需取消電子報的發送，煩請回信至

info@okinawa.org.tw

酒。從裝瓶到貼標籤全部採取手工作業，因此僅能限量生產，每一瓶酒都是精心製作而成。因此在您把它當作基酒來調製雞尾酒之前，請一定先用純飲或加冰塊的方式品嚐看看白色蘭姆酒最原始的味道哦！

