



稻旅

Harvesting Rice, Exploring Journeys.

稻旅有限公司  
Inatabi Co., Ltd.

台北市松山區復興北路191號13樓  
E-mail : inatabi.tw@gmail.com  
TEL : 0920-947058



越里

ETSURI

株式会社 越里  
**ETSURI**  
**Corporation**



# 新潟の日本酒

## 雪國の豐饒自然孕育出清酒之國

雪國新潟具備製酒所需的一切。冬季積聚的豪雪創造出數條河川,灌溉出肥沃的大地。又因冬季持續降雪,使新潟保持著潔淨的空氣與偏低的氣溫,是最適於釀造的環境。而除了嚴寒的冬天以外,春、夏、秋分明的四季,也是產製好與好酒不可或缺的條件。



## 好酒的源頭來自好水

積聚於群山中的大量積雪,在融雪後為新潟大地帶來水的恩賜。諸多酒藏在自家用地內就有湧泉或水井,以此做為釀造用水。新潟的天然水以礦物質含量較低的「軟水」為中心。以軟水釀造,能使發酵過程緩慢穩定,孕育出風味細膩的酒。



## 釀酒從種米開始

新潟的米,來自廣大的平原地田或位於山區的梯田。不只生產量冠絕日本,品質也獲國內外高度讚譽。除了食用米之外,新潟亦傾力栽培酒米,至今已開發出「五百萬石」「越淡麗」等酒米並實際加以運用。釀酒始於種米。對米的講究與堅持,是成就好酒的第一步。



20歲者 禁止飲酒 禁止酒駕

# 新潟既有全日本最多 酒藏的「清酒之國」



## 新潟的清酒釀造

新潟縣自古以來就是一個著名的日本清酒釀酒廠，至今仍保留著許多歷史悠久的清酒釀酒廠。他們繼承了傳統的釀造方法，保留了新潟清酒的味道。即使在機械化程度日益提高的今天，他們仍秉持職人精神仍堅持手工釀造清酒，所以無法大量釀造，持續古老傳統和卓越技術繼續釀造美味的清酒。

## 新潟清酒的特徵

新潟清酒通常被描述為清淡、乾燥。很多第一次喝清酒的人都會覺得很容易入喉。同時，新潟的清酒是一種相當有深度及品味的清酒，所以受到喜歡日本清酒的人的喜愛。

禁止酒駕



未滿十八歲

# 數量限定

# 雪中貯藏酒



所謂的「雪藏」是將冬天的天然雪保存・利用的儲藏庫。儲藏庫的內部全年溫度保持在2-3度之間。

- 溫度穩定
- 濕度高
- 馬達振動少

這三個特點是適合酒類儲存及成熟的理想條件。

在雪藏裡成熟的清酒，仍然會保持釀造時無色透明的狀態。

儲存成熟之後還保留了新酒清新的香味，也造就圓潤的口感。

利用魚沼特有的自然環境，釀製出獨特的清酒。

八歲者 禁止飲酒 禁止酒駕



## 渥王 純米大吟醸

720ml / 2,500元

300ml / 1,300元

### 【推薦】

- 可以獨自享受飲用
- 不僅適合日本料理，也適合義大利菜和法國菜。
- 冷酒或室溫下飲用

### 【特點/說明】

這是一種極為稀有的商品，只能在指定的日本清酒釀酒廠直營店和新潟市的一家特定商店購買。它是使用新潟縣山田錦和新潟縣限定的酵母所以只能少量釀造的清酒，裝瓶後在雪室中陳釀。香氣濃郁，所以感覺甜美，味道清爽、乾爽。對於那些覺得不大喜歡太甜的人來說，非常建議可以嘗試。渥王裝採用銀箔的特殊技術來進行包裝。禮盒材質也很講究，當特產禮物送人非常合適。



## 雪日 YUKI IWAKU

純米大吟醸

720ml / 2,900元

### 【推薦】

- 精美的包裝靈感來自雪國和日本的國魚——錦鯉
- 可以獨自享受飲用也可搭配時令蔬菜的菜餚
- 冷清酒或室溫

### 【特點/說明】

將其儲存在雪中會產生兼具新鮮度和濃郁風味的清酒。口感清爽乾爽，但果香帶著甜味，無論誰喝都容易上口。包裝上印著日本的國魚——錦鯉，象徵這款酒誕生於雪國。

榮獲2021年法國“Kura Master”金獎



## 越の初梅 雪中貯藏酒

純米吟醸

720ml / 2,300元

### 【推薦】

- 宛如觀賞從雪中初醒盛開的梅花
- 與煎炸或味道濃烈的菜餚一起食用
- 冷清酒或室溫、與碳酸水混合飲用

### 【特點/說明】

雪中保存的清酒的特點是保持“陳釀時新鮮”的味道。略帶甜味，但餘韻清爽。將其冷卻至攝氏5-10度左右，即使在炎熱的天氣裡也能享受宛如冬天的味道。它的酒瓶子和禮盒表達了低調奢華感。自己享用或贈禮兩相宜。

禁止酒駕  未滿十八歲

## 深然 纯米大吟釀

720ml / 1,800元

300ml / 1,000元



【酒造会社】苗場酒造 津南町

【推薦】

- 推薦搭配生魚片或日本料理
- 想以經濟實惠的價格享受純米大吟釀的人
- 冷酒、室溫

【特點/說明】

有梨子香氣，味微甜。與其他甜酒相比，它的味道較淡，因此在甜酒中很罕見，並且很容易飲用。具有大吟釀典型的優雅品味，但價格相對合理。

## 深然 纯米吟釀

720ml / 1,500元

300ml / 800元



【酒造会社】苗場酒造 津南町

【推薦】與燉菜或與口味較重的菜餚搭配

- 如果冷藏的話，單獨飲用味道會更好。
- 冷酒、室溫

【特點/說明】

第一口飲用，濃鬱的香氣撲鼻而來。它酸度略強，但與米飯一起飲用會達到酸甜味完美搭配的日本清酒。包裝設計是受大自然環保啟發的樹葉抽象概念。

2023 年榮獲摩納哥清酒獎得主

## 越乃雪藏 纯米吟釀

720ml / 1,700元



【酒造会社】玉川酒造 魚沼市

【推薦】

- 對於熟悉清酒飲用的人
- 冷酒、常溫、熱酒

【特點/說明】

具有新潟清酒獨特的清爽口感。因為大吟釀是可以少量慢慢享用的清酒，建議將其作為日常必備飲品。它具有微酸的味道和溫和的香氣，因此適合與任何食物搭配。對於那些傾向認為大吟釀才是日本清酒正宗的人來說，這款是一定要嘗試的。

2023 年摩納哥清酒獎金獎得主

八歲者 禁止飲酒 禁止酒駕

## 田友 纯米大吟醸

Premium

720ml / 4,200元



【酒造会社】高の井酒造 小千谷市

### 【推薦】

- 可以單獨細細品嚐
- 最適合作為吉祥場合的禮物
- 冷酒、室溫

### 【特點/說明】

田友系列的巔峰之作，在日本和台灣都很受歡迎。採用傳統手工方法釀造的豪華清酒，所有工序均不依賴機器。清酒米的原料是在自然資源豐富的農田中種植的「越淡麗米」。這款清酒採用先進技術精碾度至 30%，是甜度和酸度完美平衡、香氣濃鬱的終極田友。奢華包裝適合送禮

## 田友 纯米吟醸

720ml / 2,200元

300ml / 1,100元



【酒造会社】高の井酒造 小千谷市

### 【推薦】

- 適合搭配味道重的食物，例如肉類菜餚或豐富的海鮮
- 冷酒、室溫

### 【特點/說明】

田友系列在日本越來越受歡迎。它具有華麗的香氣和輕微的甜味，但略帶成熟的味道，使其成為一種高人氣的日本酒。它在海外獲獎無數、備受矚目的佳作。它榮獲2023 KURA MASTER 金獎及2024年日本精品清酒獎「酒杯美味清酒獎」最高金獎等等都備受海內外歡迎

## たかの井 纯米大吟醸

720ml / 2,600元



【酒造会社】高の井酒造 小千谷市

### 【推薦】

- 可以單獨細細品嚐
- 最適合作為吉祥場合的禮物
- 冷酒、室溫

### 【特點/說明】

推薦給喜歡稍微帶甜日本酒的人。非常適合慢慢飲用並享受香氣。不僅味甜，而且香氣濃鬱，風味深厚。2023 年酒杯中美味日本清酒最佳金獎得主

禁止酒駕



未滿十八歲

## 越乃初梅 純米さらら

720ml / 1,700元



【酒造会社】高の井酒造 小千谷市

### 【推薦】

- ・配合煮食、油炸等家常菜
- ・熱酒、冷酒、常溫

### 【特點/說明】

在日本每天飲用的一種家常酒。它的特點是具有純米酒特有的米香和乾爽爽口的口感。易於搭配任何菜餚。如果單獨飲用，將其加熱會使其更有濃郁。

## ゆきくら珈琲酒

## Yukikura Coffee Sake

720ml / 1,700元



【酒造会社】玉川酒造 魚沼市

### 【推薦】

- ・直接冰飲
- ・加牛奶或喝香草冰淇淋

### 【特點/說明】

將在雪中陳釀的清酒和咖啡混合。雖然含有糖分，但不會太甜，口感清爽。您可以將其作為大人的甜點，加入牛奶飲用，或倒在冰淇淋上一起吃。我們建議將其冷藏並直接飲用，或加冰。

禁止酒駕



未滿十八歲

## 櫻花製菓米菓

1袋 / 180元



100%使用新潟縣合約種植的糯米。製作過程為了要讓米飯的風味更突出，因此不做太濃的調味，也不依賴化學調味料來製作。

### 卡檬伯爾起司

為了要讓米飯的甜味更能凸顯出來，因此減低了鹽味。特別注重歐洲產的起司與米飯的比例。榮獲日本全國點心博覽會的最高獎！

### 懷舊砂糖顆粒

鰹魚與昆布高湯風味的醬油與粗糖顆粒的鹹甜組合與爽脆的口感，是人氣商品。

## 內山藤三郎商店 懷舊的菓子

1袋 / 160元

創業100年以上的老字號店製作的點心。這是一種用脆脆的麵團包裹著花生的甜點。大容量220公克。請與您的朋友和家人一起享受。



### 撒上糖味 - Uguisu Mame-

日本古早味。甜味也很受孩子們的歡迎

### 鮭魚口味 - Ikapi-

其口感酥脆，香氣撲鼻。鮭魚的味道和鹹味的調味料很適合下酒

# 越里の米 魚沼産山越光



- 魚沼地區是日本非常有名的稻米的生產地之一
- 在豐富的自然環境下，透過雪溶水及山泉水種植的稻米。
- 氣候特色是日夜溫差大。因此會產出帶有微微的甜味。





2公斤 真空 / 850元



1公斤 / 450元



**津南の天然水**

540ml / 70元

1盒24瓶 / 1,600元

直接飲用，還可以在炒菜或煮飯時加入使用，使其更加美味。為嬰兒沖泡奶粉時可以安心的使用這種水。

新潟県南部 津南町

日本降雪量最大的地區之一津南町被認證為「水郷百選」之一。苗場山の雪所產生的名水「津南天然水」是口感柔順、易於飲用的軟水。

## 蕎麥茶

12公克×14包入 / 520元

這是一款不含咖啡因、具有蕎麥芳香的茶。只需用常溫水沖泡即可享用，無需準備熱水。

### 【烹調方法】

將一袋茶包放入一公升的常溫水中。一旦達到您想要的濃度，就取出茶包。將沖泡好的蕎麥茶放入冰箱保存。您也可以使用熱水沖泡。



# わたやのへぎそば乾麺

## 蕎麥麵 Hegisoba

1袋 / 260元, 1盒4袋+和風露8包 / 1,170元

Gift Box set 1盒5袋+和風露10包 / 1,500元



是新潟的傳統蕎麥麵，由蕎麥粉和海藻混製而成。蕎麥麵的口感順滑，吃下去的口感就像被吸進喉嚨一樣，它具有嚼勁柔軟的口感。在家只要煮一下就可以輕鬆享用

## みどりのラー油 神樂南蠻辣油

1瓶 / 300元



蕎麥麵烏龍麵的調味料。  
在湯、拉麵等中添加幾滴，即可享受味道的巨大變化。  
在生蔬菜中加入鹽和辣椒油，製成微辣沙拉。

## 片木蕎麥麵和 神樂南蠻辣油套裝

Gift Box set / 1520元

蕎麥麵4袋+神樂南蠻辣油1瓶+和風露8包

