

# 《日本餐酒誌: 跟著SSI酒匠與日》

## 图书基本信息

书名：《日本餐酒誌: 跟著SSI酒匠與日本料理專家尋訪地酒美食》

13位ISBN编号：9789864590162

出版时间：2015-10-29

作者：歐子豪, 渡邊人美 渡辺ひと美

页数：128

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《日本餐酒誌: 跟著SSI酒匠與日》

## 內容概要

好山、好水、好酒、美食，一本在手，輕鬆進入日本飲食文化最道地、精華的迷人境界！

這是一本好讀、好吃又有趣的日本酒餐搭書。內容跳脫一般品飲教科書的框架，帶領讀者認識全日本五大地方的特色景點，體會由當地風土孕育出的釀酒哲學與料理風格，邊喝邊學日本酒的關鍵知識，輕鬆掌握地酒配地食的專家門道：

．從簡單易懂的清酒四大分類開始，學會極米、特水、釀造、保存、器皿搭配、品飲及餐搭技巧等關鍵知識；

．走進北海道、北陸、東海、近畿、九州，體驗不同自然條件孕育出的飲食文化；

．介紹十二家知名酒造釀造哲學、代表性酒款，以及能夠完美搭配的地方特色料理；

「日本酒有趣之處，在於一款酒給一百個人品飲，會有一百個不同答案與意見，沒有對與錯。因為寫這本書參訪了許多酒造，職人們的謙卑態度令人驚艷……我深刻體驗到幾乎所有酒造都渴望自家商品能扶持料理，並以此作為釀造理念，讓人與人、食與文化，經由酒的連結後更加愉悅。建議大家試著從料理及區域文化的角度，體驗更多日本酒的潛在可能性。」 作者 歐子豪

「希望品飲者能夠享受到鄉土料理與地酒搭配之樂趣……也就是感受當地的『風土』 以當地食材製作的料理，搭配使用當地的水釀造而成的日本酒。當兩者合而為一之後所產生、無法用言語形容的美味——這是一本結合日本人的感受與外國人的觀點完成的書，衷心期盼可以成為不僅是您在自己的國家，甚至是造訪日本時，不可或缺的日本酒經典之作。」 作者 渡辺ひと美

# 《日本餐酒誌: 跟著SSI酒匠與日》

## 作者簡介

## 書籍目錄

### 日本餐酒誌

跟著SSI酒匠與日本料理專家尋訪地酒美食

作者序一 細細品味出小小一杯酒水中蘊含的歷史與魅力 歐子豪

作者序二 一本結合日本人的感受與外國人的觀點完成的書 渡邊

前言 日本酒的魅力

第一篇 邊喝邊學速精通日本酒

SSI日本酒四大分類

極米

特水

釀酒過程

品飲方法

日本酒的色調與香氣由來

如何保存管理

品飲器皿學

輕鬆看懂酒標

日本酒的活用小豆知識

日本酒搭餐的基本原則 & 完美的酒食marriage

第二篇 地酒美食搭配學

一、北海道地方

【增毛町．海鷗很多的地方】

1 国稀酒造．國稀日本最北的海洋風味

【旭川縣．北海道的良米之鄉】

2 男山株式会社．男山日本酒的北灘

二、北陸地方

【石川縣．名山好水滋養出豐美風味】

吉田酒造店．手取川為搭配料理而生的酒造

車多酒造．天狗舞蒼鬱森林之中的名酒源頭

【福井縣．最具幸福感】

黑龍酒造．黑龍夢幻好酒與藏人的味道

三、東海地方靜岡縣

【富士宮市．富士山腳下的宗教與美食重心】

富士高砂酒造．富士高砂靜岡的山廢釀造代表

【清水市．櫻桃小丸子的故鄉】

三和酒造．臥龍梅源自三國演義的天下美酒

【掛川市．濃厚江戶風情】

土井酒造場．開運重用先進機器的環保酒造

四、近畿地方

【京都伏見．酒町古都尋美味】

玉乃光酒造．玉乃光領先業界推出純米酒5

【奈良縣．日本的世界遺產之鄉】

梅乃宿酒造．梅乃宿傳統與革新並進6

五、九州北部地方

【山口縣．享樂溫泉美食】

永山本家酒造場．貴獨特水風土條件的佐餐酒5

【福岡久留米．豚骨拉麵的發源地】

山口酒造場．庭之鶯善用大自然素材釀成的酒5

附錄 台灣日本酒實用資訊

# 《日本餐酒誌: 跟著SSI酒匠與日》

哪裡買  
哪裡吃喝  
哪裡學品飲  
名詞速查表

# 《日本餐酒誌: 跟著SSI酒匠與日》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)