

菊正宗

始于1659年日本，日式清酒行业知名品牌，专注于“辛口酒”的酿造和销售，集日本清酒/烧酒/梅酒的生产与销售于一体的大型产业企业，产品具有酒香味烈、口感清爽、酒力强劲的特点

品牌简介

菊正宗之所以一心专注于烈味【辛口】酒，这是因为它可与菜肴配合得相得益彰，是佐餐酒的首选。清酒是日本引以为傲、多彩饮食文化的重要组成部分。如今，它乘全球“日本菜热潮”东风，成为大家瞩目的对象。菊正宗始终追求着：无杂味、清爽可口，但酒气凛冽、入口柔畅顺滑，可与任何菜肴相搭配的“正宗烈味【辛口】酒”。

菊正宗清酒不仅能诱发荞麦面、生鱼片、寿司等体现自然素材之味“日本菜”的原风味；而且能洗去那些口味浓郁菜肴的口中残留杂味，令人神清气爽。因此，菊正宗清酒作为众菜系的佐餐酒，而大受欢迎的理由就在这里。

菊正宗清酒的特点是：酒香味烈。它的口感清爽、酒力强劲。酿酒之水，不仅要求至清至纯、口感良好，还要求影响清酒的色泽与口感的铁分含量极少。宫水，基本上不含铁分，但富含钙、镁、磷等矿物质。这些矿物成分会变成酵母菌等各类微生物的营养源，促进其健康有力地发酵。于是，酿造出用硬水发酵所特有的“清爽可口的烈味【辛口】酒”。另外，用宫水酿造的新酒过夏后便进一步熟成，入秋时香气正浓且酒质亦达到良好之态。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jzz-905324.html>