

茅台鎮より  
伝承された醬香酒

# 西方



中国  
蒸留酒

53度

## 賢く、健康に、西方

西：酒を入れる壺からなる象形文字、のちに酒に派生。

西の文字の解釈には中国の典籍に様々な解釈があり、

世界最古の字典「説文解字」には「八月、黍成る。酎酒を為るべし。」（西の月（旧暦八月）は穀物が成熟し、酒を造るには良い月）とお酒を造るのに西の時節がいいと記されています。

また、西の刻（17時～19時）は腎臓が働く時間とされ晩食に適しています。晩食時に少しのお酒は良く、健康な生活を送る中でのお酒の嗜み方を示しています。

お酒の造り方を知ればお酒の良し悪しを知ることができ、良いお酒を飲むことはお酒の嗜み方を知ることができます。「西方」は、お酒の造り方とお酒の嗜み方を伝えたい思いをブランド名に込めました。

ONLY 穀物

ONLY 伝統工芸

ONLY 品質

ONLY 真実

株式会社創賢商事は西方の日本輸入総代理店です。

商品名：西方（とりかた） / 内容量：500ml / アルコール度：53度 / 原材料名：水、高粱、小麦  
原産国：中華人民共和国 / 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。

**SOUKEN** Co.Ltd  
Create a beautiful life



株式会社創賢商事

大阪府大阪市北区中崎西 4-3-32-1002

<https://soukensyoji.com/>





## 中国の伝統蒸留酒「白酒」とは？

「白酒」は中国の伝統的な蒸留酒でウイスキー、ブランデーと並ぶ世界三大蒸留酒のひとつです。宋代（960～1279年）からの古い歴史を持つ蒸留酒で無色透明（中国語で「白」）で50度前後の強いアルコール度数を持ち、中国現地では宴会の席でショットグラスでストレートで飲むのがポピュラーな飲み方とされています。中国に出張に行ったことがある方なら、一度は白酒を飲んだことがあるのではないのでしょうか？白酒はもてなしの酒として多くの人に愛されているお酒なのです。

### 特徴 其の壹 口当たりがよく のぼせにくい

醬香型白酒の独特な風味は、醬香・窖底香という穴蔵の香り・コクのある旨さで形成されています。甘味、酸味、苦味、辛味、うま味のバランスが良く口当たりが大変にいいです。繊細でまろやかな口当たり、豊かな香りは空のグラスに長く香りが残ります。

その醸造工程は非常に複雑で時間がかかります。全てのお酒は“1年の生産サイクルから成り、材料投入2回・蒸煮9回・発酵8回・抽出7回”の全工程を経ています。取り出されたお酒は3年以上貯蔵しなければならず、その後各年代のお酒を職人がブレンドし、味をより豊かにします。柔らかい口当たり、喉が辛くない、回甘（口の中の苦みが甘味に変わる）、飲み過ぎても酔いが回らないなどの特徴を持ち合わせます。

### 特徴 其の貳 熟成させる楽しみがある

独特の工程で作られる白酒は熟成にも適したお酒です。

醬香型白酒は熟成が進むほどに香り高くより良い状態になりますが、それにはさらに長い年月がかかります。そのためより長期間寝かせた白酒の価値は高く、オークションで数百万～数千万の値がついた事例もあります。

醬香型白酒は手元で保存・熟成を経ることで、その価値を維持できるだけでなく高めることができるお酒なのです。

## 西方は神秘の地 茅台鎮で作られました。



### 壹 特有の地理・気候

茅台鎮は中国貴州省北西部の河谷地帯にあり、特殊な地形のため独特の温暖湿润氣候が形成されています；高温で風が少なく蒸し暑い。35度～39度の高温期は年間5ヶ月にも及びます。一年中高温多湿で相対湿度は78%です。このような地理的環境は、白酒を作る上で必要な微生物菌の繁殖の助長や様々な面で適している環境と言えます。

### 貳 高品質の原材料 赤い高粱

良質な原料は白酒の魂です。良質な白酒醸造には、現地（茅台鎮周辺河谷地帯）で生産された赤い高粱（コーリヤン）を使用する必要があります。皮が厚く小さな粒がぎっしり詰まったコーリヤンはでんぷん含有量が90%と高く生産量が限られていることから通常の高粱の3倍以上の値にもなる場合もあります。西方ではこの希少価値の高い赤い高粱を原料としてふんだんにつかっています。

### 叁 良質な土壌と水源

水と土壌が美味しい白酒を作ります。茅台鎮の土壌は砂・砂利が多く軟らかい、そして多孔で通気性に優れています。赤水河が茅台鎮を流れ、赤紫色の土壌と岩石の層に濾過され、清らかで甘みのある低硬度の良質な湧き水になります。また、多孔の赤紫色土壌は白酒の発酵にも一役買っています。

### 肆 香りの要となる微生物菌群

茅台鎮の独特な氣候環境・地質構造、さらに大規模な酒造は、茅台鎮周辺の空気中にさまざまな微生物菌群を浮遊させます。

そして、白酒を発酵する際に付着した微生物が活発に活動することによって、醬香型白酒特有の豊かな香りが形成されます。

茅台鎮がこのような自然条件を備えていることと、何百年にもわたる醸造メーカーの伝統を受け継ぐ力と絶え間ない努力が相まって、醬香型白酒は中国全土で広く愛され長い間販売され続けてきました。茅台鎮は今日醬香型白酒の都となっています。





## 酉方のこだわり - 酉方にまつわる数字 -



日本の焼酎は芋・米・麦が主要な原料ですが、中国の白酒は高粱（コーリャン）と呼ばれる穀物が主原料として使われていることが多く、麴も「曲（チー）」と呼ばれる麴を用います。白酒に用いる曲は、麦やエンドウを生のまま砕いた後、水を加えて練り固め、菌を加えた「餅曲（ピンチー）」と呼ばれるものでコウジカビではなく、クモノスカビやケカビという菌を使用し原料と一緒に固体発酵させることによって醬香型白酒特有の豊かな香りが形成されます。

### 1・2・9・8・7工程

酉方は「12987」製造工程を厳密に順守しています。全てのお酒は「1年の生産サイクルから成り、材料投入2回・蒸煮9回・発酵8回・お酒抽出7回」の全工程を経ています。このサイクルが酉方のならではの旨味や香りを生み出しているのです。

### アルコール度数 53℃

科学実験から、蒸留酒が53度のとき、水分子とアルコール分子が緊密に結合し状態が安定し最も飽和し貯蔵に最適なことが証明されています。また、アルコール分子が容易に遊離して体に害を及ぼすことがないと言われおり53度はお酒を楽しむのに最適な度数です。



### 117種類の漢方

曲は白酒の骨であり、技術は白酒の魂です。酉方が唯一無二と言われているのは使用している曲が醬香型の始祖と称された郑帝良家伝の「郑氏制曲秘法」を使用されているからです。「郑氏制曲秘法」に従って酉方に使われている曲は117種類の漢方薬味から成されています。



### 5分の1

水は白酒の血であり、穀物は白酒の肉です。酉方は7.5平方キロメートルある広大なエリアで生産されています。赤水河谷周辺の赤いコーリャンを使用、2.5kgの赤いコーリャンから0.5kgのお酒しか取れません。



### 65℃ / 50℃ / 40℃

曲作り・累積発酵・お酒を取る温度はそれぞれ65度、50度、40度と定められています。この温度設定が良い香りと味を確立させてます。また、味を左右する低沸騰物質を最大限に排除することで、口が渴いたり、喉が焼けたり、胸やけがしたり、酔いやすかったりしません。



酉方  
柔和醬香型白酒

商品名：酉方（とりかた）

メーカー希望小売価格

100ml 4,000 円（税別） / 500ml 20,000 円（税別）

内容量：500ml  
アルコール度：53度  
原材料名：水、高粱、小麦  
原産国：中華人民共和国  
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。

