M I N O K A M O

DOJO HACHIYAGAKI

美濃加茂
堂上蜂屋柿

2020.03.2000

自然的極致甘美

搭配
茶道
形式嚴謹中和之精神蘊藏其間之「茶道」，
風雅的甘甜備受三大英傑喜愛，
為儀式此刻增添光彩。

將日常生活片段化作無上幸福瞬間

堂上蜂屋柿擁有一千多年的歷史，長久以來備受世人青睞。堪稱現代的頂級甜點。過去，源賴朝論其味「甜如蜂蜜」，與茶道相搭自是相得益彰。倘若搭配香檳、日本酒、優格等，足已從日常場景喚醒悠久時空。您的選擇，成就堂上蜂屋柿的不同風味。

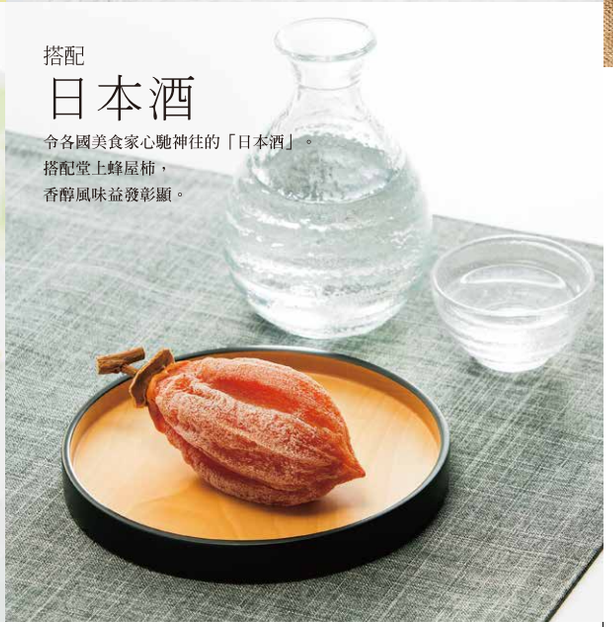
新時代的堂上蜂屋柿，秉持過往傳統與未來靈感，為您帶來無上的幸福瞬間。

搭配
優格
乳酸菌帶有酸味的風味
襯托「甜如蜂蜜的甘柿」，
演出絕妙的合奏曲。

搭配
香檳
奢華一刻，細心感受。
香檳豐饒的香氣，搭配堂上蜂屋柿的極致甘甜。
無上的幸福瞬間在此上演。

搭配
蘇打餅
麵粉與酵母的香味，外加隱約的鹽味，
蘇打餅佐以足量的堂上蜂屋柿。
醇厚甘甜與輕盈口感奏響和弦。

搭配
日本酒
令各國美食家心馳神往的「日本酒」。
搭配堂上蜂屋柿，
香醇風味益發彰顯。



平安時代

平安時代，美濃國將柿乾進獻給朝廷時，感謝狀上記有「明藤衡來」。

織田信長與傳教士

路易士・佛洛伊斯所著的《日本史》中記載，織田信長曾以「美濃柿乾」款待傳教士。

走向世界

1900年巴黎世博會，堂上蜂屋柿參展，順利獲得銀牌。並在1904年聖路易斯世博會上榮獲金牌。

獲飲食世界遺產認定

總部在義大利的慢餐協會推進的「品味方舟」計劃。堂上蜂屋柿於2007年獲得認定。

Dojo Hachiyagaki

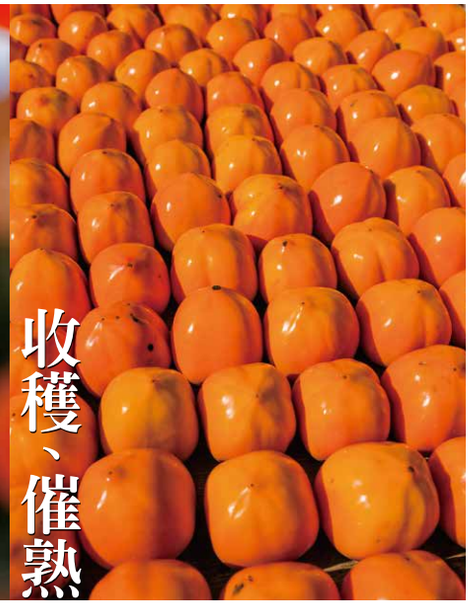
「堂上」是指
進貢之榮譽

堂上蜂屋柿的堂上，指的是獲得特許升格進入朝廷所在的清涼殿。冠以堂上，意味著曾進獻天皇，供皇族等享用。

平安、室町時代起，堂上蜂屋柿便一直為織田信長、豐臣秀吉、德川家康等時代權勢者所鐘愛。20世紀初葉獲頒聖路易斯世博會金牌，21世紀初期又被認定為飲食世界遺產。是慢餐的極致珍品。

40天的時空之旅

精心培育而出的典雅風味



收穫、催熟

採收精心培育的大顆柿子

「堂上蜂屋」號稱柿乾的頂級品種，果實通常為230～250公克。「堂上蜂屋柿」則採用單枝單果的方式，切除枝條上的其餘柿子，使得千挑萬選的果實集結了樹木精華，變得更為豐碩。如此的收成作業，全靠生產者一年四季不畏風雨，持續努力進行各種作業，成就了豐美的堂上蜂屋柿。

瑞林寺

去皮

曬乾

遵循傳統製法無與倫比的半生柿乾

品嚐堂上蜂屋柿，其迥異於水果乾的綿密口感宛若日式半生菓子，令人驚異。堂上蜂屋柿採用全手工去皮，充分發揮四方形的優勢。輔以「手揉」秘法，逐個按摩確認乾燥狀態，再配合「稻草掃帚輕掃」等，使得糖分滲出於表面。種種獨家傳統製法，加上蜂屋町的日曬風吹，昇華成典雅風味集於一身的果實。

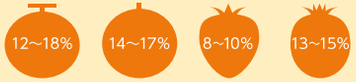
堂上蜂屋柿凝聚著生產者技術與傳統製法，堪稱食之藝術品。敬請品嘗。

糖度熟成

堂上蜂屋柿帶來極致的自然甘甜

糖度

堂上蜂屋柿糖度極高。無愧於「柿子味甜如蜂蜜」的稱號。比照其他水果即知曉。



堂上蜂屋柿的品嚐方法

1. 去掉上方的蒂頭
2. 首先對半撕開(1/2)
3. 再對半撕開(1/4)
4. 再取一半便是適合入口的大小(1/8)

JA MEGUMINO
蜂屋分店
（美濃加茂市堂上蜂屋柿振興會）
美濃加茂市蜂屋町上蜂屋6-1
網址 http://www.hachiyagaki.jp/