

玉乃光 (玉乃光酒造)

玉乃光酒造創立於 1673 年，在三個半世紀的發展歷程中，一直秉持重質輕利的信念，致力於通過嚴把釀酒過程中的每道品質關來確保高品質。除對稻米的品種進行嚴格監督之外，他們甚至還著眼於水稻的插秧方法，以確保每一棵稻苗都有足夠的空間茁壯成長。

二戰後，米曾一度短缺，于是很多清酒生產商向酒中添加食用酒精。此舉既可降低成本，又可提升清酒風味。但在 1964 年，玉乃光酒造毅然決定放棄添加食用酒精，僅以米、水、酵母和麴菌釀制純米酒。

玉乃光選了一條艱辛之路，雖然轉型為純米釀造使其付出了巨大的代價，但玉乃光堅信，純米酒才是清酒本來的味道，而時間將證明這一點。

至今，玉乃光酒造仍然只生產純米酒和純米大吟釀酒。他們採用「扁平精米」技術，均勻地削去米粒周圍的脂肪，盡可能多地保留米芯，釀出來的清酒口感豐盈且絲滑。