

## 玉乃光 ( 玉乃光酒造 )

玉乃光酒造创立于 1673 年，在三个半世纪的发展历程中，一直秉持重质轻利的信念，致力于通过严把酿酒过程中的每道质量关来确保高品质。除对大米的品种进行严格监管之外，他们还甚至着眼于水稻的插秧方法，以确保每一棵稻苗都有足够的空间茁壮成长。

二战后，大米曾一度短缺，于是很多清酒生产商向酒中添加食用酒精。此举既可降低成本，又可提升清酒的风味。但在 1964 年，玉乃光酒造毅然决定放弃添加食用酒精，仅以大米、水、酵母和曲霉菌酿造纯米酒。

玉乃光选了一条艰辛之路，虽然转型为纯米酿造使其付出了巨大的代价，但玉乃光坚信，纯米酒才是清酒本来的味道，而时间将证明这一点。

至今，玉乃光酒造仍然只生产纯米酒和纯米大吟酿酒。他们采用“扁平精米”技术，均匀地削去米粒周围的脂肪，尽可能多地保留米芯，酿出来的清酒口感丰盈且丝滑。