

國家圖書館出版品預行編目資料

三得利創造奇蹟／片山修著．-- 初版．
-- 臺北市：林鬱文化，2001〔民90〕
面：公分
ISBN 957-452-098-6（平裝）

1. 三得利公司 2. 酒業—管理

481.7

90015769

三得利創造奇蹟

NT\$200

片山 修／著

2001年10月／初版

〈出版者〉

林鬱文化事業有限公司

〔編輯部〕台北市〈文山區〉萬安街21巷11號3F

電話 (02) 2230-0545 * 傳真 (02) 2230-6118 * 郵撥 16704886

〔總管理處〕台北縣深坑鄉北深路三段141巷24號4F（東南學院正對面）

電話 (02) 2664-2511 * 傳真 (02) 2662-4655 / 2664-8448

〔網址〕<http://www.linyu.com.tw>

〔E-mail〕linyu@linyu.com.tw

〈代理商〉

紫宸社文化事業有限公司

台北縣中和市中山路三段110號7F之6

電話 (02) 8221-5697 * 傳真 (02) 8221-5712

◎法律顧問・蕭雄淋律師 Printed in TAIWAN ISBN 957-452-098-6

サントリーの嗅覚

SUNTRY NO KYUKAKU by KATAYAMA Osamu

Copyright © 1999 by KATAYAMA Osamu

All rights reserved.

First published in Japan in 1999 by Shogakukan Inc.

Chinese translation rights arranged with Shogakukan Inc.

through Japan Foreign-Rights Centre/Bardon-Chinese Media Agency

實戰の企業

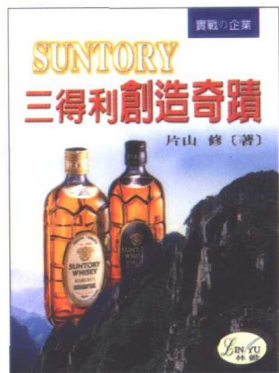
SUNTORY

三得利創造奇蹟

片山 修〔著〕



LIN YU
林鬱



SUNTORY 三得利創造奇蹟

時間是無法創造，也無法儲存的。不過，有一種東西卻能顛覆時間的概念，它就是生命之水——威士忌。

以往威士忌的製造好像是歐洲人的專利，出身於東洋的三得利(SUNTORY)卻打破了這個神話。一百年來，從默默無聞的品牌，逐漸崢嶸頭角，在全世界的酒中王國中佔了一席之地，到底「三得利」的祕訣是什麼？為什麼他能在短短的一百年間，贏得飲者的青睞……這是企業的成功祕卷，如今攤在您的面前，本書將告訴您三得利如何創造出奇蹟！

SUNTORY

三得利創造奇蹟

片山 修〔著〕

序 言

我們在日常生活當中，總會有意無意地感覺到時間的存在。

比方說，幾點之前必須把報告寫好？什麼時候應該推出新產品，以便比其他公司先投入市場？

樂在工作的人會不惜削減用餐或睡眠的時間，傾全力達成目標。他們在意的是如何避免時間的無謂浪費？

相反地，有時我們也會想要忘記時間的存在，怡然自得地享受閒暇時光。搭乘豪華客輪旅行之所以會掀起一股熱潮，週末前往鄉下安度鄉間生活的人之所以會越來越多，就是因為人們希望避免受到時間的束縛，以享受悠遊度日的感覺。人們越是有意於滿足這種欲求，就越會產生一種類似追求永恆的心情。

永恆，是一個多麼甜美而令人憧憬的名詞。我們要是能夠將時間預先儲藏起來，再

隨心所欲地使用，該有多好！儘管那是絕對無法達成的夢想，但人們卻長年累月，不斷地追求這個夢想。可是，不管我們願不願意，時光總是流逝而不復返。時間本來就無法儲存，「此刻」一過去，再也無法追回來！

時間是無法創造，也無法儲存的。不過，有一種東西卻能顛覆時間的概念，它就是威士忌。

威士忌密封在橡木桶內，儲藏在地窖中，經過五年、十年，乃至二十年的歲月，形成琥珀色，醞釀出芳醇圓潤的香味。能長眠於永恆之時光中的，正是威士忌。

根據三得利山崎蒸餾廠廠長兼調配師室經理（現任生產第一部经理，調配師室主任）大西正巳的說法，時間可以分為「人類的時間」和「威士忌的時間」。

大西先生強調：「製造威士忌時，必須改變時間的觀念。」用來釀酒的水溫因四季而不同，氣溫或溫度的變化也會給酒的釀熟過程帶來微妙的影響。釀造威士忌，必須與時間慢慢地熬。

酣睡於地窖中的威士忌，它的歷史不是始自於下料（大麥麥芽）的時候。誕生於遙遠的歐亞大陸西端島國的威士忌，與歐洲文明一起橫渡大西洋，傳至新大陸。威士忌的

歷史和傳統，已歷經了許多個世紀。

大西說，當他面臨困難時，總會獨自坐在空無一人的地窖內，在一片靜寂中，讓自己委身於「威士忌的時間」，自然就能找到解決問題的頭緒。在大自然的恩澤中誕生，由歷史與傳統琢磨出來的「威士忌的時間」，如何帶給大西不可思議的力量呢？

威士忌讓人們發掘出時間的新價值。閒適自在地品嚐威士忌，人們的內心就會感到從容與悠哉，隨著時光的流逝而培育出智慧。雖然人類還不能創造或儲存時間，透過威士忌，卻能夠享受到些許永恆的時光。

這就是威士忌與時間的關係。

我想，由於這種新的時間觀，可以讓人們以某種形式，滿足對時間永遠無法餓足的慾望。我懷著這種想法，多次拜訪了山崎蒸餾廠，腦際浮現出大西所說的那句話：「請你一年來四次，因為我希望讓你感受到山崎四季不同的大自然景緻。」

山崎蒸餾酒廠位於京都西南方的山崎峽，為桂川、宇治川和木津川三條河流的會流處，西邊綿亙著天王山，東邊則聳立著男山，可以說是大自然的寶庫。四季的遷移給威士忌帶來不少的影響。當令人舒爽的春風吹起時，櫻花就一齊迎風綻放，整個山崎籠罩

在淡桃色的氛圍之中。到了眩眼的陽光灑落時，所有的樹木都冒出新芽，群山映照在綠色的光輝之下。不久，山崎被紅葉染紅，闐然無聲地等待著春天的來臨。山崎的四季變化，孕育出橡木桶內香醇高雅的威士忌。

在四季的嬗遞中，威士忌漫步於永恆的時光中。

下次什麼時候還要再去山崎呢？我不禁自問。

附註：正文中所述的頭銜是採訪當時的頭銜。

平成十一年十月

片山修

● 目 錄 ●

第一章 豁出一生從事釀酒工作的師傅們／13

調配師是語言的魔術師／15

創造可以令人看到其面貌的威士忌／29

研發新產品與調配技術／43

釀造出芳醇香味的祕密武器／56

威士忌的製造方法／63

熟成過程與橡木桶的關係／76

擁有八十年歷史的三得利／93

第二章 由大地、太陽和熱愛孕育而成的葡萄酒／105

山梨葡萄酒釀造廠的四季／107

第三章 味道與辛辣的極致／153

日本第一瓶「貴腐」葡萄酒的誕生／118
 Chateau Lagrange 的重生／132
 掀起一股飲用葡萄酒熱潮的功臣／147

創造出啤酒特性之前的歷程／155

在啤酒廠的內側／162

使泡沫維持長久的研究／174

釀造「乾的」發泡酒的新技術／179

創造發泡酒的新領域／188

在中國大陸開拓生啤酒的時代／195

第四章 看出時代的嗜好／211

茶師是茶葉栽培的創造者／213

咖啡豆的種類和烘培法的最佳組合／224

第一章

豁出 一生從事 釀酒工作的 師傅們

調配師是語言的魔術師

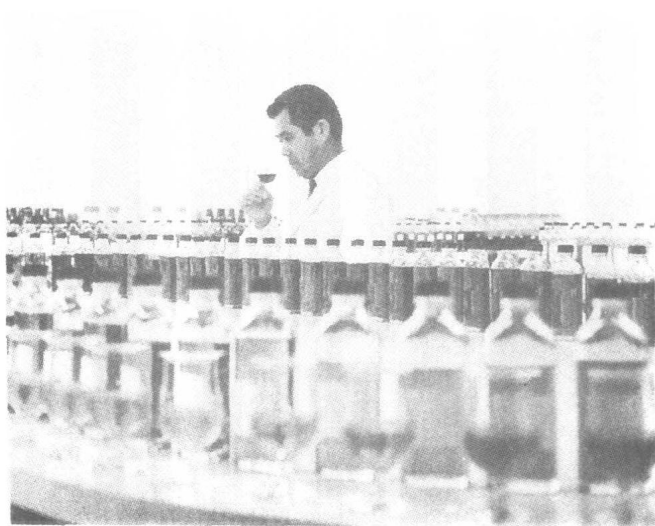
讓一百六十萬桶的特徵重疊在一起

目前在三得利的儲藏庫內擺放著大約一百六十萬桶麥芽原漿酒。鑑定這種原漿酒，將各種原漿酒調合成威士忌，就是「調配師」的工作。換句話說，調配師是辨別性質完全不同的一桶一桶原漿酒，做最理想的調合，並定出調合比率的技術人員。在釀造威士忌時，調合的技術是不可欠缺且最重要的程序之一。

「調配師必須具備三個條件。第一是感性。換個說法來講，就是要解決問題的自覺。也就是說，必須瞭解自己想要釀造出什麼樣的威士忌。其次是注意力的集中。再其次就是敏銳的視覺、聽覺、嗅覺、味覺和觸覺。尤其是嗅覺和味覺，如果沒有這兩種感覺，就無法成為一個優秀的調配師。」三得利山崎蒸餾廠廠長兼調配師室經理大西正已如是說道。

大西於一九六七年畢業於東京理科學院應用化學系之後，即進入三得利，一

→ 正在品嚐原裝酒的調配師。調配師需要擁有能嗅出超微量成分的嗅覺能力和注意集中力。



九九六年起擔任山崎蒸餾廠廠長。事實上，他的父親大西為雄是三得利創業者，也是第一代總調配師鳥井信治的得力助手。大西為雄是首席調配師，在造酒事業上獲得豐碩的成果。六〇年代升任為山崎蒸餾酒廠廠長。所以，他們父子倆都是調配師，且先後出任廠長，成為一時佳話。

身為調配師，需要擁有什麼高超的專業技術呢？關於這一點，大西說：「我們有辨識樣品酒的測驗。一般人僅能辨識到 ppm 的程度，我們則可以辨識到 ppb 的程度。有時還會被要求，必須能夠辨識出 ppt 的氣味。正如你所知，ppm 是百萬分之一。而 ppb 的 b 是 billion（十億）的意思，所以