

香米釀製的清酒「初霧」

霧峰鄉農會酒莊年底上市

台中霧峰鄉以生產稻米為盛名，尤以近幾年所孕育出的「益全香米」，連續2年獲得全國米質競賽第2、3名，而聲名大噪。為提高香米附加價值，霧峰鄉農會除了研發「香米鍋耙」、「香米料理」外，更於2年前，在農委會輔導之下，研發釀造清酒，預定今年年底在萬豐村開設「清酒」酒莊。

霧峰酒莊位於霧峰萬豐村，該址原為農會舊穀倉改建而成，具備精良的釀造設備，如包裝區、檢驗室、麴菌室、酒母室、冷藏庫、儲存室、煮米區及發酵區等軟硬體齊全，可產製一流清酒的水準。

為滿足消費者的需求，酒莊將採以最高規格的「大吟釀」方式生產清酒，並設有門市部銷售；而所生產的清酒，命名「初霧」—「霧」是代表霧峰，「初」則是第1次生產成功的產品。

鄉農會表示，在設廠前，即派2位技術人員赴日本研習製酒技術，並與日本新潟大學農學博士合作轉移清酒與水果酒釀造技術，日本也將派員來台輔導酒莊製酒。除此之



酒莊釀酒設備新穎精良

外，還委託中興大學行銷系做清酒市場調查，農會本身舉行產品試作及辦理口味測試調查，以了解市場的需求與消費者意願。

酒莊成立之後，各地前來參觀的人潮，勢必湧進，因此酒莊周邊所衍生的商圈，將扮演重要的角色。為此，農會也計

畫設立假日市集，香米劇場，以多媒體的方式介紹霧峰香米生產情形及由來故事，另外，還有米的私塾、展售周邊商品、開放廚房、藝術酒坊、品酒客棧、觀光酒藏等，讓消費者進一步的了解米食文化，同時也增加酒莊的浪漫氣氛。 



霧峰農會酒莊生產的「霧峰初霧」清酒

飲 酒 過 量 · 有 礙 健 康