

千年古都邂逅千年美酒 古越龙山与女儿红亮相京都

古越龙山 2022-11-12 17:14 发表于浙江

红叶流丹、秋色如画，为纪念中日邦交正常化50周年，古越龙山携手女儿红，于11月11日晚在日本京都久负盛名的老字号餐厅东华菜馆，联袂呈现一场以“千年古都 千年美酒”为主题的沉浸式绍兴酒高端品鉴晚宴。中国驻大阪总领事馆经济商务处主任郭强商务领事及张龙领事、京都府日中友好协会会长田中彰寿夫妇、立命馆大学知名华人教授周玮生夫妇、京都华侨总会会长任书楷、日中经济贸易中心副理事长池田稔、冈山县知名清酒厂宫下酒造株式会社社长宫下附一龙等政产学研各界知名人士约80位嘉宾齐聚一堂，杯觥交错间，众人身临其境地体验了一场酣畅淋漓的千年美酒之旅。



以酒为媒，以酒会友，品鉴晚宴在一片热烈祥和的氛围中缓缓拉开帷幕。首先，轻工大国工匠、古越龙山副总经理、女儿红董事长胡志明代表主办方进行视频致辞。胡总表示，京都和绍兴同为千年古都、文化名城，中日之间自古以来文化交流不断。绍兴黄酒历史悠久，是中国传统文化之瑰宝。中国绍兴黄酒集团是黄酒行业龙头企业，旗下坐拥“古越龙山”“女儿红”“状元红”“鉴湖”“沈永和”五大知名品牌，始终坚守品质，守正创新，开放开拓，向世界讲好黄酒故事。新时代，我们有信心让“越酒再行天

下”。日本是绍兴酒最重要的海外市场。今后，公司将进一步开拓日本市场，使底蕴深厚的绍兴酒文化传入日本千家万户。



随后，中国驻大阪总领事馆经济商务处主任郭强商务领事进行致辞。郭强领事称，国粹黄酒是中国优秀传统文化的代表，绍兴酒在日本知名度很高，非常支持建立绍兴酒侍酒师制度来推广黄酒文化。真正的正宗绍兴酒是不需要额外加糖和话梅的，因为正宗的绍兴酒有独特的天然芬香。希望通过品尝正宗的中国绍兴酒，能促进中日友好交流。



京都府日中友好协会会长田中彰寿在致辞中表示，因为工作的机会，经常能品尝到中国的绍兴酒，感到无比幸福，期待疫情结束后能有机会到绍兴进行友好访问。美食美酒不分国界，以酒为媒可以增进彼此之间的感情，希望与古越龙山合作在关西地区策划同样的活动。



立命馆大学知名教授、日中发展促进会会长周玮生致祝酒词，手举一杯绍兴酒提议在场嘉宾为中日友好交流而干杯。



伴随着悠扬婉转的音乐，晚宴正式开餐。品鉴晚宴精选来自浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司及绍兴女儿红酿酒有限公司的六款佳酿。其中，女儿红标志性产品“桂花林藏18年”首次亮相日本，携手古越龙山当红产品“只此青玉”、“中日邦交正常化50周年纪念酒”等佳酿，在京都开启一场秋日味蕾飨宴。



会餐期间，东华菜馆厨师长于修德一一介绍各道佳肴的特点，古越龙山办事处助手林惠梨香讲解六款绍兴酒的色香味特点及其搭配之道。晚宴以“海参扣肉”搭配古越龙山招牌产品国酿“只此青玉”，以“春卷两样”搭配女儿红“桂花林藏”，以“炸烹大虾”搭配古越龙山“中日邦交正常化50周年纪念酒”，以“什锦冷荤”搭配古越龙山“纯龙”，以“扒三白”搭配古越龙山“陈八年”，以“东华蒸饺”搭配古越龙山“澄龙”。时间无形，却附着于万物之上。穿过漫长的岁月，绍兴酒的含蓄与婉约从时间的尘埃中走出，与宾客相拥。美食与美酒的相遇，如同高山流水遇知音，两者琴瑟和鸣的共奏，自然是尽味蕾之欢的最佳选择。



灯光氤氲，乐章悠扬。晚宴甜点环节，古越龙山东京事务所所长夏良根先生作绍兴酒主旨演讲，介绍了绍兴酒的知识文化及其与日本的深厚渊源等，重点讲解了古越龙山“只此青玉”的开发背景及产品特点，女儿红品牌的由来，轻工大国工匠、中国酿酒大师胡志明先生的成就，向到场嘉宾传达千年美酒绍兴酒的无穷魅力。



酒到酣处情更浓。与会人士纷纷表示，通过本次京都绍兴酒高端品鉴晚宴，品尝到了正宗绍兴酒的绝妙美味，深刻了解了绍兴酒的悠久历史，感受到了绍兴酒的无穷魅力。一边听历史一边喝绍兴酒别有一番风味，希望古越龙山到福井、神户等地举办类似活动。



此时，古越龙山携手女儿红，以其馥郁醇香，温暖着秋日的京都。此刻，绍兴酒之意义，已超越世俗食粮的范畴，而是升华为一种精神符号，是文化交流的重要载体。今后，公司将继续充分发挥古越龙山日本办事处的作用，重点放在推广销售古越龙山、女儿红、状元红、鉴湖、沈永和五大绍兴酒品牌，一山一水一儿一女永相和，绘就品牌融合发展蓝图，全力深拓日本市场！

只此青绿 只此青玉

国酿古越龙山1959·青玉

官方独家黄酒合作伙伴





线上指导价：500元/瓶



浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司
全国客服热线：400-960-1779




喜欢此内容的人还喜欢

JIA | 西北农林科技大学园艺学院王西平教授团队QTL-seq分析揭示葡萄无核分子研究新思路

农业科学微平台



国家面点师力荐的生煎，竟藏市井小菜场里.....

淘最阿拉上海



铁路大型“抓娃娃机”来了！

人民铁道

