

带你走进迷人的日本酒世界

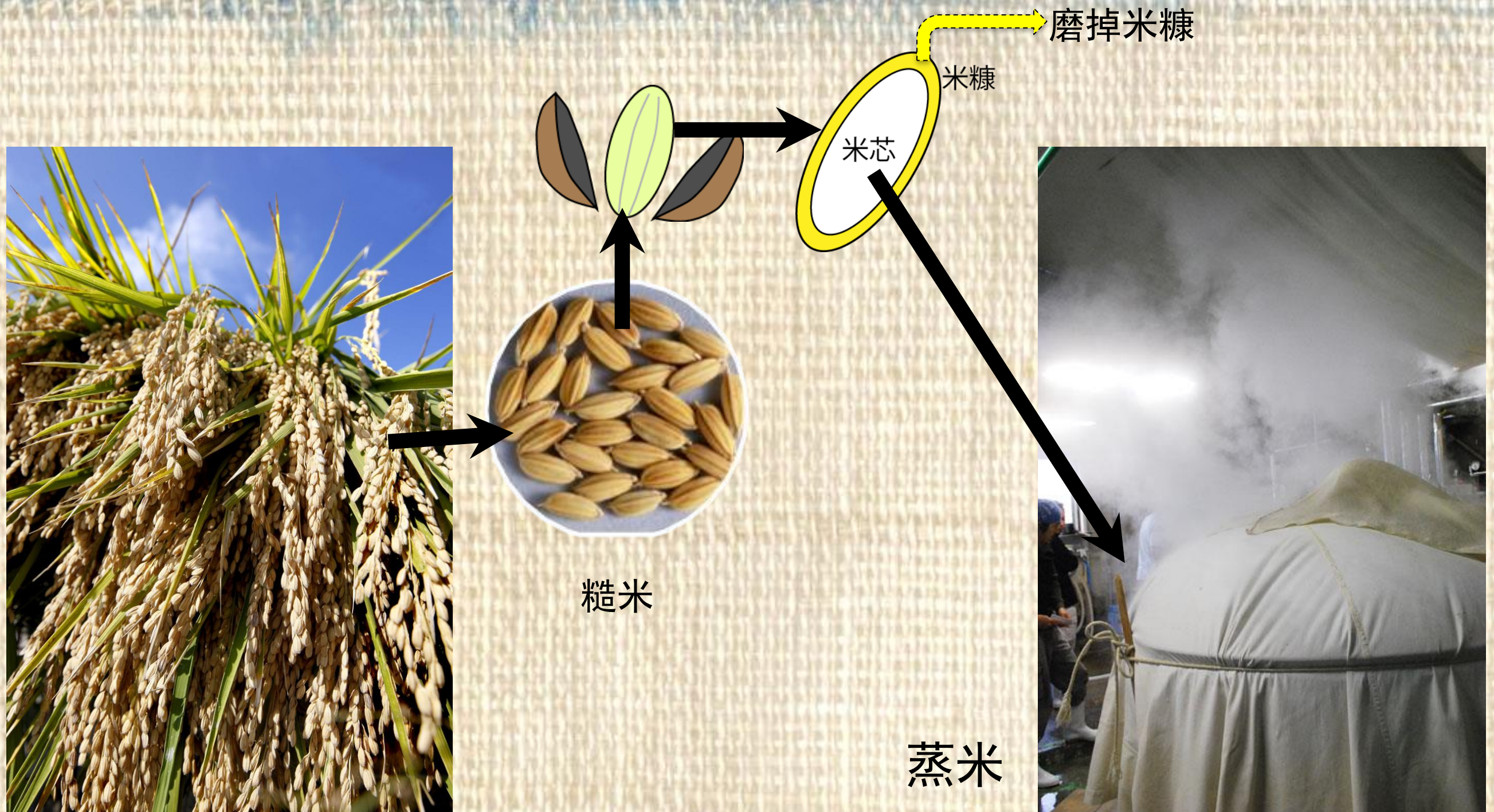
日本清酒的基础知识



丰富多种的清酒



清酒的酿造工艺

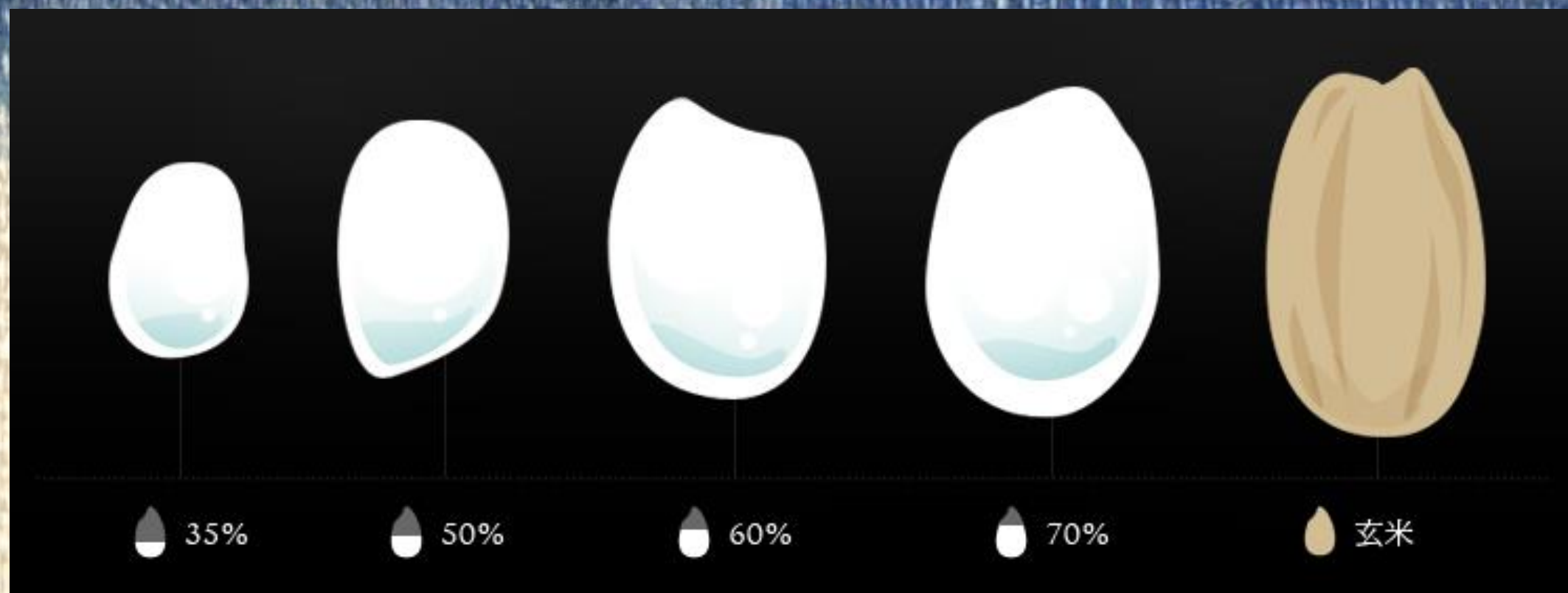


精米



淀粉

蛋白质, 脂肪,
灰



精米:35%



精米:50%



精米:60%

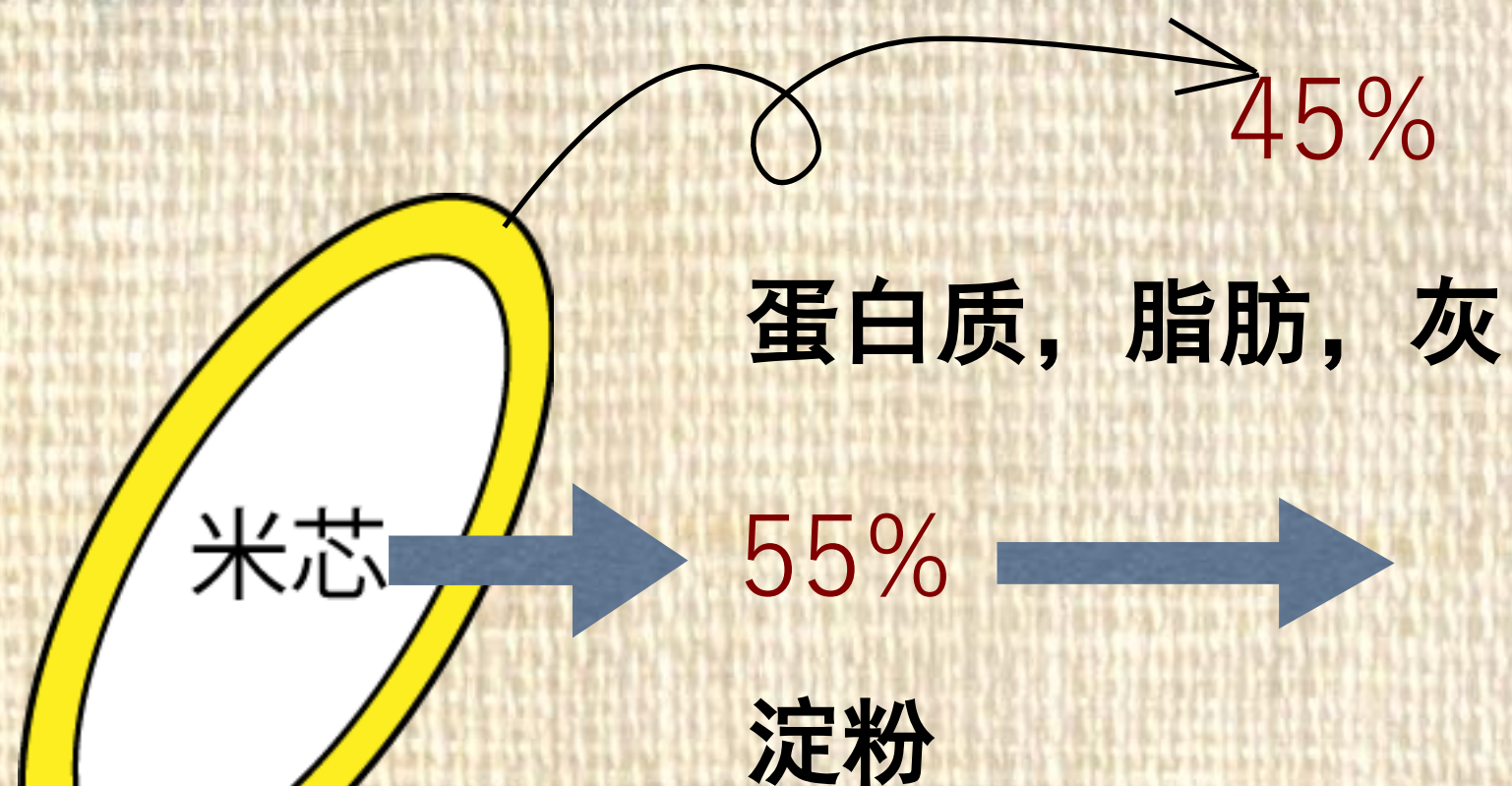


精米:70%



玄米

“精米歩合？”



せいまいぶあい

精米歩合55%



清酒的名称

清酒的特殊名称

原料	大米，米曲，水	大米，米曲，水 酿造食用酒精
精米步合	纯米系	本酿造系
无规定	纯米酒	
70%以下	纯米酒	本酿造酒
60%以下	纯米吟酿酒 特别纯米酒	吟酿酒 特别本酿造酒
50%以下	纯米大吟酿酒	大吟酿酒

纯米系和本酿造系的差异

添加“酿造食用酒精”（本酿造系）

添加少量的度数为30%左右的酒精。

特征：提高香气，口感爽快。

纯米酒（纯米系）

不添加酒精。

特征：味道变得更加浓厚。

吟酿酒的特点

带来花果香的香气

散发类似苹果、香蕉、梨、菠萝、桃子、

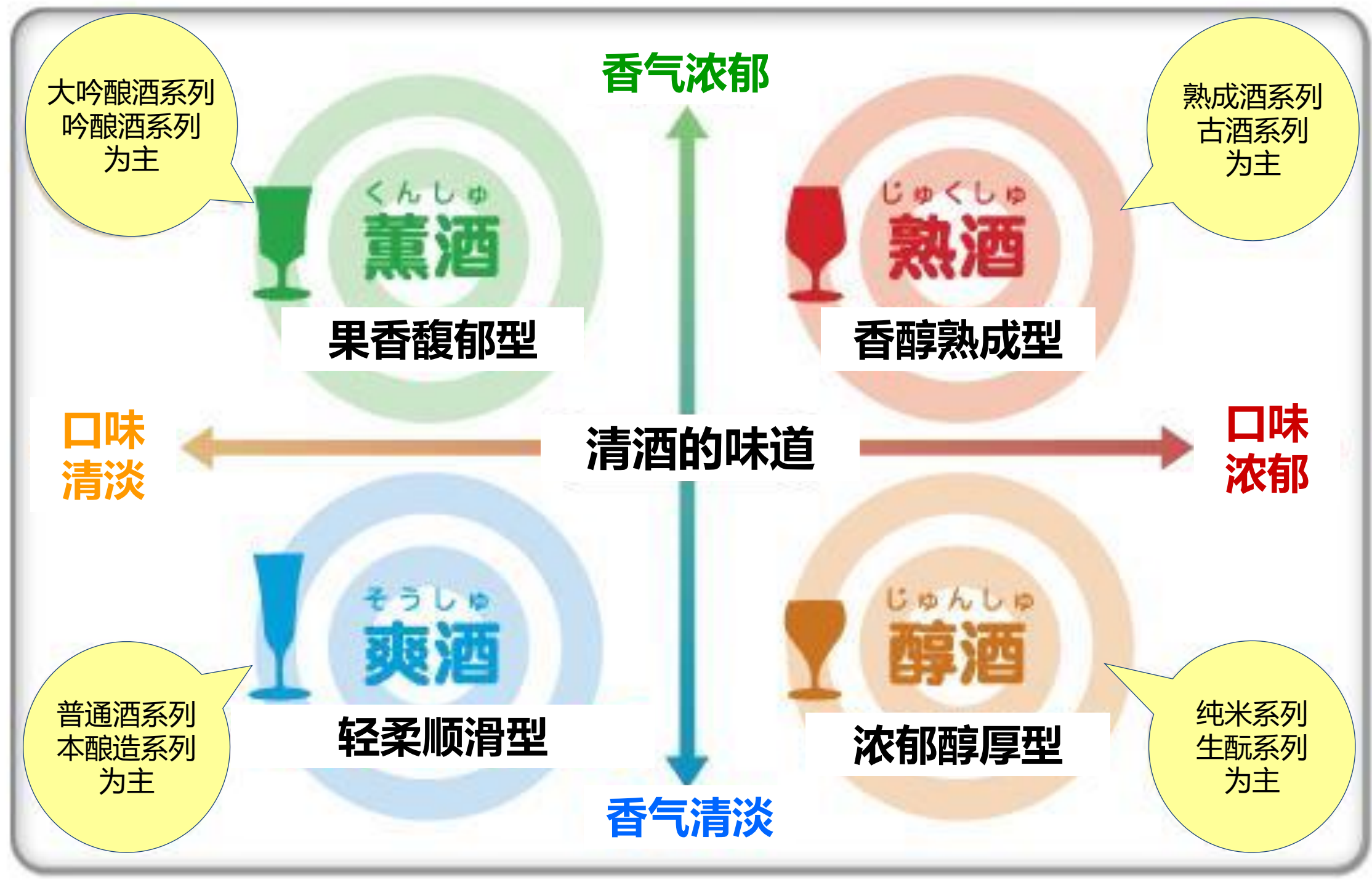
西柚等水果香味

干净纯粹的酒体



清酒四个分类

香气和口味区分的清酒四个分类



搭配菜肴

淡雅清酒

——清淡料理

醇厚清酒

——香浓料理

清淡清酒：

日本菜：刺身，豆腐，烤物等

中国菜：清蒸鱼，水晶虾仁，酒香草头等

醇厚清酒：

日本菜：煮物，天妇罗，火锅等

中国菜：皮蛋，涮羊肉，红烧肉，炖菜等

薰酒

爽酒

醇酒

熟酒



饮用温度



50–55℃

40–45℃

15–20℃

8–12℃

6–8℃

醇酒

熟酒

薫酒

爽酒



温度低

温度高

清凉

清爽

不明显

明显

清爽

轻快

不明显

香气

口感

甜味

苦味

酸味

鲜美味

酒精感

馥郁

柔和

明显

不明显

柔和

浓郁

明显

酒器功能



提升香气



口感更清爽



味道更浓郁



口感更厚

看懂标签

原料名
精米歩合
米的种类
酒精度

日本酒度
+1~4 : 标准
+方向 : 辣, 辛口
-方向 : 甜

酸度
苹果酸, 柠檬酸
乳酸, 琥珀酸
氨基酸度

米雫 純米酒

手造りで醸造した純米酒のことを当社では米のしずくと呼んでおりました。厳冬の中、杜氏たちが良い米と清冽な水に恵まれ丹念に醸した旨い酒。濃醇かつ飲み口爽やかな日本酒本来の逸品です。淡泊な食材からやや濃厚な料理まで幅広く相性を示すお酒です。

名称	原材料名 米・米麹	内容量 720ml
日本酒	精米歩合 60%	製造年月
	米の銘柄 五百万石 100%使用	
アルコール分	15度以上16度未満	
保存方法	冷暗所保存下さい	
おいしい飲み方	冷や・常温・ぬる燗 (40~45度)	
日本酒度 : +3	酸度 : 1.8	アミノ酸度 : 1.5 酵母 : 7号系

成分等 (分析数値は平均値で目安です)

製造者 (有) 南部酒造場 福井県大野市元町6-10

- 未成年者の飲酒は禁止されています
- 健康の為飲みすぎに注意しましょう
- 開栓後はお早めにお飲み下さい
- キャップの切り口にご注意下さい
- 容器のまま加熱しないで下さい

1609N9901



4 989490 720024



感谢大家参加清酒讲座！ 多谢！