

必須了解日本酒商品標籤上 到底寫了什麼？

由①到⑨是法令上規定必須標示的項目。
其他，如生酒的保存，飲用上的注意事項，及外國產的清酒等事項也必須標示。

① 酒精濃度

アルコール分
16.0度以上
17.0度未満

② 原材料名
(水不用標示)

原材料名
米 (国産)
米こうじ (国産米)
醸造アルコール

③ 精米比率

(只限於特定名稱的酒)

精米歩合 60%

④ 種類

(也可寫日本酒)

清酒
720ml

⑤ 容量

⑥ 製造日期

製造年月
25.5

⑦ 製造商的名字及
製造工廠地址

酒類総合研究所
広島県東広島市鏡山3-7-1

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

⑧ 未成年者請勿飲酒的標語

⑩ 產地

本醸造 酒總研

東広島市の酒
樽酒

⑫ 表示酒的特徵的用語
(原酒，生酒，生貯藏酒，生一本，木桶酒)

上撰

⑬ 酒商特有的等級區別
(酒商制定的表示方法)



常可以見到有貼內籤 (因貼於
酒瓶背部故稱之) 的商品。主
要在已了解該商品品質之後，
所記載的可作為進一步參考
的各項資料。

商品的特徵

- 大量使用適合釀酒米 (酒造好適米)
- 採用傳統的生酛及堅持手工釀造
- 味美的辣口釀造酒

原料米	山田錦	精米程度	60%
-----	-----	------	-----

使用酵母為 日本釀造協會無泡酵母701號

成分	日本酒度	+ 5
	酸度	1.6
	氨基酸酸度	1.6

甜辣

甘甜	微甜	微辣	辛辣
----	----	----	----

冷蔵	常溫	微溫	加熱
△	○	◎	○

酒類総合研究所

広島県東広島市鏡山3-7-1

用語詞典 目次

原材料 3

米：酒造好適米 / 心白 / 山田錦 /
五百萬石 / 美山錦 / 雄町 / 精米比率 /
麴米 / 掛米 / 高精白 / 高度精米 /
米麴 / 釀造酒精 / 糖類 / 酸味料

製造年月 5

成分 5

酒精濃度 / 日本酒度 / 酸度 / 氨基酸酸度

特定名稱 7

特定名稱 / 吟醸酒 / 純米酒 / 本醸造酒

等級名稱 7

上選

種類・名稱 7

新酒 / 老酒 / 長期貯藏酒 / 原酒 /
手工釀造 / 生酒 / 生貯藏酒 / 生詰酒 /
貴醸酒 / 生一本 / 低酒精度 / 木桶酒 /
冷蔵出貨 / 活性清酒

釀酒術語 11

酵母 / 生酛 / 山廢酛 / 速釀酛 / 酵母
協會酵母 / 獨家酵母 / 酒粕 / 糟比例
去除沉澱物

【其他用語】

活性炭 / 新酒 / 評鑑會 / 全國新酒評鑑會



閱讀商品標籤後，找到喜好的日本酒時，
做為參考依據用，挑選在標籤內常用的用語
而編製成這本用語詞典。