

手工釀造 (手造り)

以蒸籠將米蒸過後用小蓋子或是小箱子來培養出麴，酒母是使用生飩，山廢飩或是速釀飩等，然後使用很傳統的方法來製造出純米酒或本釀造酒。

生酒

生貯藏酒 (生貯藏酒)

生詰酒

清酒一般到出廠為止是實施二次加熱殺菌，但連一次加熱殺菌都沒有的酒稱為生酒；裝瓶時一次加熱殺菌的稱為生貯藏酒；貯藏前加熱殺菌，但封瓶時不加熱殺菌的稱為生詰酒，以作區別。是一般不加熱，但具有清新香味的酒。冷卻後喝較佳。



貴釀酒 (貴釀酒)

是酒類綜合研究所的前身「釀造試驗所」研發出來的酒，是一種具有獨特的甜味和黏度的酒。將古書「延喜式」裡老酒的製作方法作為製法的準則，將一部份的稀釋水以清酒代替是其製造法的特徵。具有長期熟成酒，生酒等多種種類。

生一本

是指在單一製造廠所釀造的純米酒。

低酒精酒 (低アルコール酒)

是指酒精濃度低的清酒。配合消費者的輕品酒類的風氣，推出了眾多商品，呈多種多樣，如發泡性的酒，含有酸味或甜味的酒，濁酒，木桶酒等。是今後將廣受注目的商品之一。

木桶酒 (樽酒)

貯存於杉木桶裡，讓酒含有木桶的香味。杉木的香味很適合日本酒。

冷藏出貨 (冷やおろし)

以前，在寒冷的季節裡，將製成的酒貯藏起來，到了秋天，等味道成熟後，在冰涼的情況下直接裝進木桶裡然後封裝出貨，所以被如此稱呼。最近作為季節限定商品，再次被推向市場。因為是生鮮罐裝的東西，很容易腐敗，所以在商店裡大部份都是冷藏，但大多是以常溫到微溫的溫度，來品嚐其香味。

活性清酒

僅以粗布過濾清酒酒醅，較為混濁的酒。稱其為濁酒。因為故酵母還留在酒裡，所以可以在瓶內持續發酵，因此有了這一名稱。如今為了讓酒的品質比較穩定，大多加熱殺菌。未加熱殺菌的酒在飲用時要特別注意，應詳讀商品標籤的說明。

特定名稱及其要件

特定名稱	使用原料 ^{※1} ^{※2}	精米比率 ^{※3}	麴米使用比及香味等要件 ^{※4}
吟釀酒	米，米麴釀造酒精	60%以下	15%以上 吟釀造，特有的香味，色澤良好。
大吟釀酒	米，米麴釀造酒精	50%以下	15%以上 吟釀造，特有的香味，色澤特別好。
純米酒	米，米麴	—	15%以上 香味，色澤良好。
純米吟釀酒	米，米麴	60%以下	15%以上 吟釀造，特有的香味，色澤良好。
純米大吟釀酒	米，米麴	50%以下	15%以上 吟釀造，特有的香味，色澤特別好。
特別純米酒	米，米麴	60%以下或是使用特別的製造方法	15%以上 香味，色澤特別好。
本釀造酒	米，米麴釀造酒精	70%以下	15%以上 香味，色澤良好。
特別本釀造酒	米，米麴釀造酒精	60%以下或是使用特別的製造方法	15%以上 香味，色澤特別好。

※1 原料米必須是符合農產品檢查法裡3等以上品質等級的米。

※2 釀造酒精的使用量規定必須在白米重量的10%以下。

※3 必須表示精米的實際比率。

※4 對於「吟釀造」雖沒有明確的定義，但是指使用精米比率低的白米，以低溫發酵的方法引出其獨特的「吟釀香」的製造法。

Q

為什麼在比較貴的大吟釀酒的原料裡也有使用酒精的？



A 因為在吟釀酒或本釀造酒裡使用酒精具有調整香味的效果。特別是在吟釀酒裡使用酒精可以彰顯其吟釀香，這是眾所周知的事情。順便提一下，2013年度，全國新酒評鑑會裡參加評鑑的864種酒裡，有約89%的酒，即767種中使用了酒精。