

必须了解日本酒商品标签上到底写了什么？

由①到⑨是法令上规定必须标示的项目。其他，如生酒的保存，饮用上的注意事项，及外国产的清酒等事项也必须标示。

① 酒精浓度

アルコール分
16.0 度以上
17.0 度未満

② 原材料名 (水不用标示)

原材料名
米・米こうじ・
醸造アルコール

③ 精米程度 (只限于特定名称的酒)

精米歩合 60%

④ 原料米的品种与产地

山田錦
(兵庫県産 100%)

⑤ 种类 (也可写日本酒)

清酒
720ml

⑥ 容量

製造年月
24.3

⑦ 制造日期

⑧ 制造商的名字及 制造工厂地址

酒類総合研究所
広島県東広島市鏡山3-7-1

⑨ 未成年者请勿饮酒的标语

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

⑩ 特定名称 (吟醸，纯米，本醸造)

本醸造
酒
総
研

⑩到⑫是只能在符合法令上的条件时才可以表示。其他，表明贮藏年数，品质优良的内容，有机米的使用等，内容是被规定的。

⑪ 产地

東広島市の酒
樽酒

⑫ 表示酒的特征的记述 (原酒，生酒，生貯藏酒，生一本，木桶酒)

(原酒，生酒，生貯藏酒，生一本，木桶酒)

⑬ 酒商特有的等级区别 (酒商制定的表示方法)

上撰



常可以见到有贴内签(因贴于酒瓶背部故称之)的商品。主要在已了解该商品品质之后，所记载的可作为进一步参考的各项资料。

製品の特徴

- 酒造好適米を贅沢に使いました
- 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
- 旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米	山田錦	精米歩合	60%
-----	-----	------	-----

使用酵母	協会701号
------	--------

成分	日本酒度	+5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛

甘口	やや甘口	やや辛口	辛口
----	------	------	----

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

酒類総合研究所

広島県東広島市鏡山3-7-1

用语词典 目次

原材料	3
制造年月	5
成分	5
特定名称	7
等级名称	7
种类・名称	7
酿酒术语	11
【其它用语】	

商品的特征

- 大量使用适合酿酒米(酒造好适米)
- 采用最传统的方式及坚持手工酿造
- 味美的辣口酿酒酒

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

使用酵母为	日本酿造协会无泡酵母701号
-------	----------------

成分	日本酒度	+5
	酸度	1.6
	氨基酸度	1.6

甜辣

甘甜	微甜	微辣	辛辣
----	----	----	----

建议品酒方式

冰凉	常温	微温	热酒
△	○	◎	○

酒类综合研究所

広島県東広島市鏡山3-7-1



阅览商品标签后，找到喜好的日本酒时，做为参考依据用，挑选在标签内常用的用语而编制成这本用语词典。