

Qu'est-il écrit sur les étiquettes des bouteilles de saké ?

La réglementation japonaise exige que les points ① à ⑨ ci-dessous soient imprimés sur les étiquettes des bouteilles de saké.

① La teneur en alcool

アルコール分
16.0 度以上
17.0 度未満

② Matières premières

(en règle générale, il n'est pas nécessaire d'inscrire l'eau)

原材料名
米 (国産)
米こうじ (国産米)
醸造アルコール
精米歩合 60%

③ Seimai-buai

(Degré de polissage du riz)

④ Variété de riz cru et les lieux de culture

山田錦
(兵庫県産 100%)

⑤ Nom du produit

(par ex. autant 日本酒 (nihonshu) et 清酒 (seishu) sont des termes japonais corrects du saké.)

清酒
720ml

⑥ Volume net

⑦ Date de production

製造年月
23. 3

⑧ Nom et adresse de la brasserie

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

⑨ Avertissement : ventes aux mineurs interdites, consommation interdite par les mineurs.

⑩ Désignations spécifiques (ginjo, junmai, ou honjizo)

⑩ à ⑫ ne sont inscrites uniquement si requis par la réglementation. Des informations complémentaires sont également spécifiées, y compris le nombre d'années de vieillissement, la qualité et l'utilisation du riz biologique.

⑪ Lieu de brassage du saké

東広島の酒
樽酒

⑫ Caractéristiques du saké (par ex. 原酒 (genshu), 生酒 (namazake), 生貯蔵酒 (nama-chozoshu), 生一本 (ki-ippou), 樽酒 (taruzake))

⑬ La propre catégorie de notation du producteur

上撰

Certaines bouteilles de saké ont une autre étiquette au dos de la bouteille. Elle comprendra plus d'informations sur le produit et d'autres informations sur la qualité.

- 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

Contenu

Matières premières 3

Date de production 5

Constituents 5

Tokutei meisho (Désignations spécifiques) 7

Classes 7

Types et caractéristiques du saké 7

Termes utilisés pour la fabrication du saké 11

Autres termes 13



Cette brochure contient des termes qui sont souvent utilisés sur les étiquettes de saké afin de fournir des aides de sorte que le consommateur puisse choisir à bon escient lors de la sélection d'une bouteille de saké.

