

# Что написано на этикетках бутылок sake?

Согласно японским требованиям на этикетках бутылок sake должны быть напечатаны указанные ниже пункты: с ① по ⑨.

- ① Содержание алкоголя
- ② Исходные ингредиенты (как правило, вода не указывается в списке)
- ③ *Seimai-buai* (степень шлифовки риса)
- ④ Различные сорта риса-сырца и районы выращивания
- ⑤ Наименование продукта (например: *日本酒 (nihonshu)* и *清酒 (seishu)* — оба варианта приняты в Японии для обозначения sake).
- ⑥ Объем нетто
- ⑦ Дата производства
- ⑧ Название и адрес завода по производству sake

アルコール分  
16.0度以上  
17.0度未満

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%

山田錦  
(兵庫県産 100%)

清酒  
720 ml

製造年月  
23.03

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

⑩ Наименование категории (*ginjo, junmai* или *honjozo*)

Пункты с ⑩ по ⑫ указываются только в случаях, предусмотренных законодательством. Также указывается дополнительная информация, в том числе количество лет выдержки, качество и использование органического риса.

⑨ Внимание: продажа продукта несовершеннолетним и его потребление лицами, не достигшими совершеннолетнего возраста, запрещены

⑪ Место производства sake



本醸造 酒類総合研究所  
東広島市の酒樽酒

⑫ Характеристики sake (1. e. *原酒 (genshu)*, *生酒 (namazake)*, *生貯蔵酒 (nama-chozo-shu)*, *生一本 (ki-ippou)*, *樽酒 (taruzake)*)

⑬ Категория по классификации производителя

На некоторых бутылках sake на обратной стороне размещена дополнительная этикетка. Она содержит более подробную информацию о продукте и его качестве.

製品の特徴  
 • 酒造好適米を醸沢に使用しました  
 • 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

## Содержание

Исходные ингредиенты ... 3

Дата производства ..... 5

Составляющие ..... 5

*Tokutei meisho*  
(наименование категории) 7

Классификация ..... 7

Виды и характеристики sake ..... 7

Термины, используемые при производстве sake ..... 11

Другие термины ..... 13



В этот буклет вошли термины, которые часто используются на этикетках sake, чтобы помочь потребителю сделать правильный выбор из множества бутылок напитка.