

¿Qué indican las etiquetas de las botellas de sake?

Conforme a las normas japonesas, los siguientes puntos ① a ⑨ deben estar impresos en las etiquetas de las botellas de sake. Las precauciones que deben observarse para almacenar y beber namazake (página 9), y la denominación de seishu (sake) hecho fuera de Japón también deben indicarse en las etiquetas de estos productos.

- ① **Contenido alcohólico** — アルコール分 16.0度以上 17.0度未満
- ② **Ingredientes** (por regla general, no es necesario incluir el agua) — 原材料名 米(国産) 米こうじ(国産) 醸造アルコール 精米歩合 60%
- ③ **Seimai-buai** (grado de pulido del arroz)
- ④ **Variedad del arroz y lugar de cultivo** — 山田錦 (兵庫県産 100%)
- ⑤ **Nombre del producto** (por ej.: tanto 日本酒 (nihonshu) como 清酒 (seishu) son denominaciones japonesas correctas para sake) — 清酒 720ml
- ⑥ **Volumen neto**
- ⑦ **Fecha de elaboración** — 製造年月 24. 3
- ⑧ **Nombre y dirección de la fábrica** — 酒類総合研究所 広島県東広島市鏡山3-7-1

本醸造
酒
総
研

⑩ **Designaciones especiales** (ginjo, junmai o hon-jozo)

⑩ a ⑫ solo deben incluirse cuando lo exige la ley. También se especifica otra información, como los años de añejado, la calidad y el uso de arroz orgánico.

⑨ **Precaución: prohibida su venta a menores de edad.**

⑪ **Lugar de la fábrica de sake**

本醸造 酒 総 研

東広島市の酒 樽酒

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

⑬ **Categoría de clasificación exclusiva del fabricante**

上撰



Algunas botellas de sake tienen otra etiqueta en la parte posterior, la cual contiene más información sobre el producto y otros datos sobre su calidad.

Índice

- Ingredientes 3
- Mes y año de elaboración 5
- Valores 5
- Tokutei meisho (designaciones específicas)** 7
- Clasificación 7
- Tipos y características del sake 7
- Términos utilizados en la elaboración del sake 11
- Otros términos 13

- 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



El presente folleto describe términos comúnmente utilizados en las etiquetas de sake, para que el consumidor pueda realizar una selección informada al elegir una botella de sake.