

บนฉลากขวดเหล้าสาเกเขียน อะไรไว้บ้าง

กฎระเบียบของญี่ปุ่นบังคับให้ข้อมูลที่ 1-9
ด้านล่างจะต้องได้รับการพิมพ์บนฉลากของขวดเหล้าสาเก

1 ปริมาณแอลกอฮอล์	アルコール分 16.0 度以上 17.0 度未満
2 ส่วนผสมวัตถุดิบ (ตามกฎหมายไม่จำเป็นต้อง ระบุรายการที่เป็นน้ำ)	原材料名 米(国産) 米こうじ(国産米) 醸造アルコール
3 Seimai-buai (ระดับของการขัดข้าว)	精米歩合 60%
4 ความหลากหลายของข้าว ดิบและสถานที่ปลูก	山田錦 (兵庫県産 100%)
5 ชื่อสินค้า (เช่น ทั้ง日本酒 (Nihonshu) และ清酒 (Seishu) เป็นคำภาษา ญี่ปุ่นที่ถูกต้องของเหล้าสาเก)	清酒 720ml
6 ปริมาณสุทธิ	
7 วันที่บรรจุขวด	製造年月 23.3
8 ชื่อและที่อยู่ของโรงกลั่น	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

本醸造
酒
総
研

10 ข้อกำหนดเฉพาะ
(ginjo, junmai
หรือ hon-jozo)

10 ถึง 12 จะมีการ
ระบุไว้ เมื่อมีกฎ
ระเบียบบังคับไว้
ข้อมูลเพิ่มเติม
ที่ระบุไว้รวมถึง
จำนวนปีของอายุ
คุณภาพและการ
ใช้ข้าวอินทรีย์

9 คำเตือน: ห้ามขายให้กับผู้เยาว์

11 สถานที่ผลิต
เหล้าสาเก

本醸造 酒総研

東広島の酒
樽酒

上撰

12 ลักษณะของเหล้าสาเก
(เช่น 原酒 (genshu), 生酒
(namazake), 生貯蔵酒 (nama-
chozo-shu), 生一本 (ki-ippou), 樽
酒 (taruzake))

13 ประเภทของการจัดอันดับ
กรรมสิทธิ์ของผู้ผลิต



ขวดเหล้าสาเกบาง
ขวดมีฉลากอดีตที่
ด้านหลังของขวด จะมี
ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ
ผลิตภัณฑ์และข้อมูล
อื่น ๆ เกี่ยวกับคุณภาพ

製品の特徴
• 酒造好適米を贅沢に使用しました
• 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

สารบัญ

ส่วนผสมวัตถุดิบ 3

เดือนและปีที่ผลิต 5

ส่วนประกอบ 5

Tokutei meisho (ข้อกำหนด
เฉพาะ) 7

เกรด 7

ประเภทและลักษณะของเหล้า
สาเก 7

คำศัพท์ที่ใช้สำหรับ
การผลิตเหล้าสาเก 11

คำศัพท์อื่นๆ 13

หนังสือเล่มนี้รวมคำที่ใช้บ่อยบนฉลากของ
เหล้าสาเก เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเลือก
ซื้อเหล้าสาเกได้อย่างชาญฉลาด