

**Tezykuri (手造り)**  
ทำด้วยมือ

Junmai-shu หรือ honjozo-shu เป็นสาเกที่หมักด้วยวิธีการแบบดั้งเดิม

**Namazake (生酒生酒)**  
**Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)**  
**Namazume-shu (生詰酒)**

โดยปกติสาเกจะผ่านการพาสเจอร์ไรส์สองครั้งก่อนที่จะนำไปวางตลาด (ก่อนและหลังการบรรจุขวด) Namazake เป็นสาเกที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ Nama-chozo-shu และ namazume-shu ผ่านการพาสเจอร์ไรส์เพียงครั้งเดียว ไม่นานก็หลังหมักที่ตามลำดับ สาเกทั้ง 3 ประเภทนี้มีกลิ่นหอมสดชื่นและการเสิร์ฟที่ดีที่สุดคือ แช่เย็น



**Kijo-shu (貴醸酒)**

สาเกนี้ถูกคิดค้นโดยสถาบันวิจัยการหมักแห่งชาติ คำนี้มาจากหนังสือญี่ปุ่นโบราณ, Engishiki ที่บันทึกเกี่ยวกับ Shiori ซึ่งเป็นขั้นตอนการผลิตที่มีเอกลักษณ์ ใช้สาเกแทนน้ำ ซึ่งมีหลายชนิด อาทิ สาเกมม่าน namazake เป็นต้น

**Ki-ippou (生一本)**  
คำนี้หมายถึง junmai-shu ที่ผลิตในโรงผลิตเดียวเท่านั้น

**Taruzake (樽酒)**  
สาเกถึงเมื่อสาเกถูกเก็บไว้ในถังไม้ซิดาร์ จะมีการพัฒนากลิ่นหอมพิเศษของตัวเอง ซึ่งเป็นการเพิ่มรสชาติของสาเก

**Hiya-oroshi (冷やおろし)**  
นี่คือวิธีการแบบเก่าของการขาย namazume-shu หมายถึงสาเกที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ครั้งเดียว (หลังการหมัก) ถูกหมักเต็มที่จะจนถึงฤดูใบไม้ร่วงถัดไป จากนั้นถูกบรรจุขวดโดยไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ สาเกประเภทนี้มักจะถูกเก็บไว้ในตู้เย็นที่ร้านเพื่อรักษาคุณภาพ แต่เสิร์ฟที่ตีที่อุณหภูมิห้อง

**Nigorizake (にごり酒)**  
Nigorizake เป็นสาเกขุ่นที่ผลิตโดยกรอง moromi (หนว. 13) ผ่านผ้าหยาบในอดีตไม่ได้ผ่านการพาสเจอร์ไรส์และมีรสชาติที่ขมขืดอยู่ แต่ระยะหลังที่ได้นำมาผ่านการพาสเจอร์ไรส์เพื่อที่จะรักษาคุณภาพ



**Tokutei meisho และข้อกำหนด**

การตั้งชื่อ	วัสดุที่ใช้ *1,*2	Seimai-buai *3	% ข้าว koji	คุณสมบัติอื่น ๆ รวมทั้งรสชาติ *4
Ginjo-shu (吟醸酒)	ข้าว koji, Jozo-แอลกอฮอล์	สูงถึง 60%	15% หรือมากกว่า	ใช้วิธีการ Ginjo-zukuri มีลักษณะเฉพาะของรสชาติ มีความใสมาก
Daiginjo-shu (大吟醸酒)	ข้าว koji, Jozo-แอลกอฮอล์	สูงถึง 50%	15% หรือมากกว่า	ใช้วิธีการ Ginjo-zukuri มีลักษณะเฉพาะของรสชาติ มีความใสมาก
Junmai-shu (純米酒)	ข้าว koji	--	15% หรือมากกว่า	รสชาติ มีความใสมากที่สุด
Junmai-ginjo-shu (純米吟醸酒)	ข้าว koji	สูงถึง 60%	15% หรือมากกว่า	ใช้วิธีการ Ginjo-zukuri มีลักษณะเฉพาะของรสชาติ มีความใสมาก
Junmai-daiginjo-shu (純米大吟醸酒)	ข้าว koji	สูงถึง 50%	15% หรือมากกว่า	ใช้วิธีการ Ginjo-zukuri มีลักษณะเฉพาะของรสชาติ มีความใสมาก
Tokubetsu-junmai-shu (特別純米酒)	ข้าว koji	สูงถึง 60% หรือด้วยกระบวนการพิเศษ	15% หรือมากกว่า	รสชาติ มีความใสมากที่สุด
Honjozo-shu (本醸造酒)	ข้าว koji, Jozo-แอลกอฮอล์	สูงถึง 70%	15% หรือมากกว่า	รสชาติ มีความใสมากที่สุด
Tokubetsu-honjozo-shu (特別本醸造酒)	ข้าว koji, Jozo-แอลกอฮอล์	สูงถึง 60% หรือด้วยกระบวนการพิเศษ	15% หรือมากกว่า	รสชาติ มีความใสมากที่สุด

- \*1. คุณภาพของข้าวควรจะเป็นระดับ 3 หรือดีกว่าตามที่กำหนดระหว่างการตรวจสอบผลผลิตทางการเกษตร
- \*2. ควรจะมี Jozo-แอลกอฮอล์ไม่เกิน 10% เมื่อเทียบกับข้าวโดยน้ำหนัก
- \*3. ฉลากต้องระบุ seimai-buai ทั้งนี้ตามกฎหมายระเบียบของสาเก
- \*4. ไม่มีคำนิยามที่ชัดเจนของวิธีการ ginjo-zukuri แต่มักจะหมายถึงกระบวนการของการใช้ข้าวที่มี seimai-buai ต่ำและหมักที่อุณหภูมิต่ำเพื่อสร้างกลิ่นหอมเฉพาะตัวขึ้น

**Q** ทำไมจึงผสม jozo-แอลกอฮอล์ ลงใน daiginjo-shu แบบพรีเมียม



**A** jozo-แอลกอฮอล์ จะถูกเติมเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อใส่ jozo-แอลกอฮอล์ ลงใน ginjo-shu จะทำให้มีรสชาติเข้มข้น ในงานประกาศผลรางวัลสาเกใหม่แห่งชาติในปี ค.ศ. 2011 ประมาณ 91% ของสาเก 876 รายการที่มี jozo-แอลกอฮอล์ผสม

