

# 為了要讓您提供的日本酒被稱讚「好喝！」

## 保存美味日本酒的要點：要特別注意「溫度」

日本酒是有著細膩精緻香氣特色的酒款。而那細膩精緻的香氣也容易發散或變化。

日本酒到貨後，請立即按照本宣傳小冊妥善保存。

## 造成日本酒變質的3要素

### 溫度

#### 日本酒原則上要低溫保存

為了維持日本酒的香氣，一定要注意保存的溫度。

最好在「製造商推薦的溫度」下保存，如不確定，請將其保存在類似酒窖陰涼的地方（5~15°C）。

#### 生酒、氣泡清酒、吟釀酒要保存於4°C以下

生酒、氣泡清酒、吟釀酒特別細膩精緻，需要在比葡萄酒更低的溫度（4°C以下）進行保存。

這些日本酒原則上請使用冰箱冷藏保存。



#### 溫度

使香氣產生變化

低溫保存，細膩精緻的  
酒款存放於冰箱

### 光

#### 保存於陰暗處

避免光照破壞日本酒的香氣及外觀顏色。日本酒與葡萄酒和啤酒一樣，須保存在不會照光的地方，請避免在店鋪門口等光源處存放和展示。建議可使用無紫外線的LED照明或防紫外線封套。如果無法避免紫外線照射，請將瓶子用紙包起來避免光照。

#### 光

會導致劣化氣味產生

請避免照射  
日光或是螢光燈

### 氧氣

#### 開瓶後請確保密封

雖然日本酒比葡萄酒有更強的抗氧化性，但並非全然不受影響。開封後請確保緊閉瓶蓋，並於1個月內飲用完畢。

日本酒基本上以直立方式存放。

#### 氧氣

會加速變色

開封後請盡速飲用完畢

## 日本酒不適合存放在溫熱的地方

日本酒長期儲存後會開始產生燒焦和硫磺的氣味，稱為「老香」。隨著環境溫度的提升，老香也更容易形成。

此外，有著花果香氣的「吟釀香」類型日本酒，高溫還可能會導致原有的吟釀香減少或變質。

## 日本酒也不耐日照

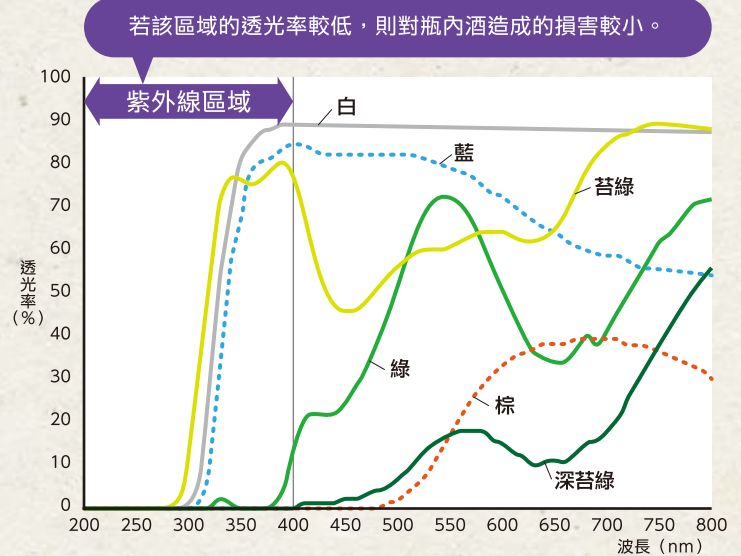
日本酒不耐紫外線。紫外線是一種短光波，會導致人類曬傷，而在日本酒中則會造成稱之為「日光臭」如洋蔥般不好聞的氣味，也會因為胺基酸分解導致苦味增加。

### 原來如此！紫外線與酒瓶的顏色

您是否有察覺，除了日本酒之外，許多葡萄酒及啤酒也是使用棕色或深色瓶裝。雖然外觀看似普通，但這其實是為了阻絕光線透過玻璃，讓酒的品質不會產生變質所下的功夫。

右圖所顯示的是瓶子顏色與透光率之間的相關性。若波長400nm以下的紫外線區域中的透光率高，光線將進入瓶中並損壞日本酒。根據圖表，您可以發現棕色及綠色瓶子的透光率低於其他顏色。

不僅僅於日光，螢光燈中也含有紫外線。



## 日本酒類型的小知識

### ●存放於冰箱 (4°C 以下) 的類型

生酒	完全未經加熱殺菌*的日本酒。能品嚐到新鮮的風味。
氣泡清酒	日本酒中含有二氧化碳氣體。瓶內有殘留酵母的產品稱為「活性清酒」。
吟釀酒	特徵為有著吟釀香等細膩精緻的香氣。有「純米吟釀酒」、「純米大吟釀酒」、「吟釀酒」、「大吟釀酒」。

\* 為了要讓日本酒能長時間穩定保存，通常會在出貨前進行二次加熱殺菌。

### ●保存於陰涼處 (5 ~ 15°C) 的類型

純米酒	帶有米的豐富風味。
長期儲藏酒	製造商刻意陳年熟成的日本酒。也有部分以「古酒」標示。呈現讓人聯想到焦糖、堅果、香料，稱之為「熟成香」的獨特風味。
其他	「本釀造酒」、「普通酒」等，皆有各自不同的風味特徵。

## 冷藏溫度的小知識

在日本，也有可以在-5°C保存日本酒的專用冷藏冰箱。日本酒的酒精濃度比紅酒和啤酒還要高，因此存放於-5°C也不會結冰。

但同時也需要留意，存放在冷凍庫 (-18°C 以下) 有很高機率可能會發生容器破損。



獨立行政法人  
酒類綜合研究所

National Research Institute of Brewing

〒739-0046 廣島縣東廣島市鏡山3-7-1

Website: <https://www.nrib.go.jp/>

T E L : +81-82-420-0800

F A X : +81-82-420-0802

e-mail : [info@nrib.go.jp](mailto:info@nrib.go.jp)



Japan.  
"Kampai"  
to the world.