
发现日本清酒

2018年3月29日

 Hongkong

Wholesale business Unit

Manager

盐泽 直人 (Naoto SHIOZAWA)

含有酒精的饮料的类型

* 酿造酒

- * 黄酒(花雕、绍兴酒等)、日本清酒、葡萄酒、啤酒 etc.

* 蒸馏酒

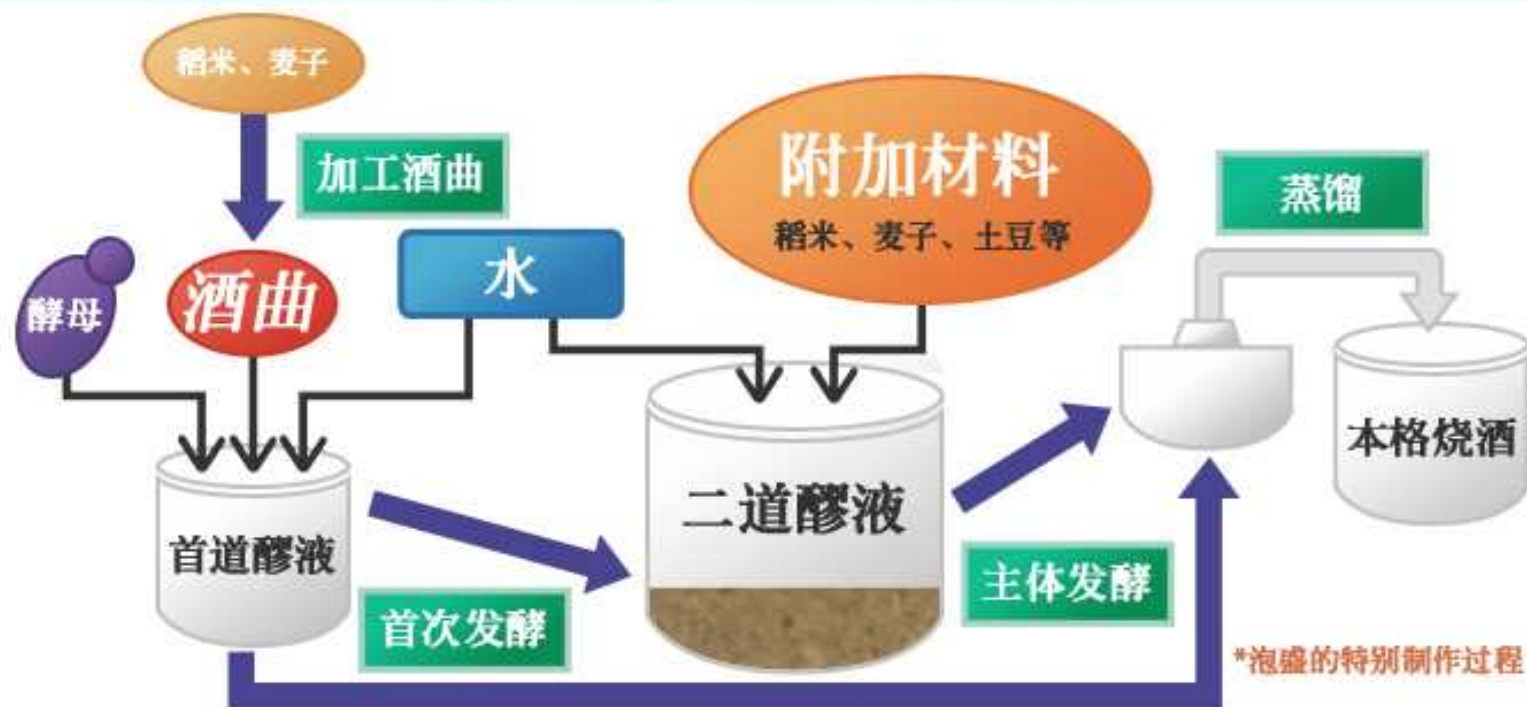
- * 白酒、日本烧酒、白兰地、威士忌 etc.

* 混成酒

- * 梅酒、果实利口酒 etc.

概观 - 本格烧酒的生产过程

本格烧酒和泡盛的生产过程

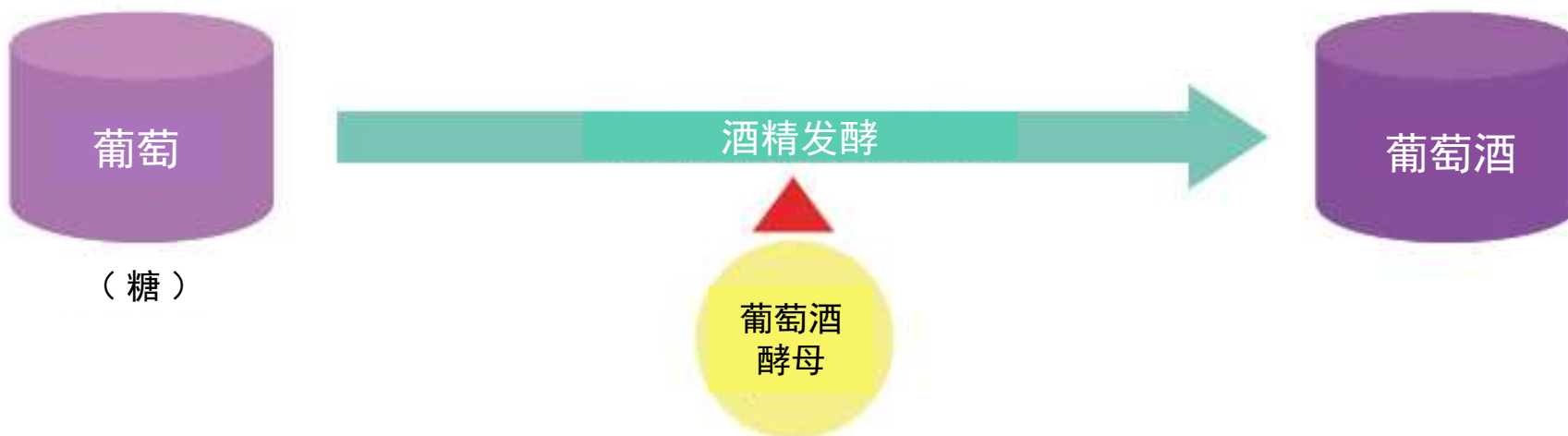


出处：「日本清酒烧酒酿造商协会」网站

<http://www.honkakushochu-awamori.jp/chinese/understanding-shochu/the-process-of-production/index.html>

发酵方式的类型

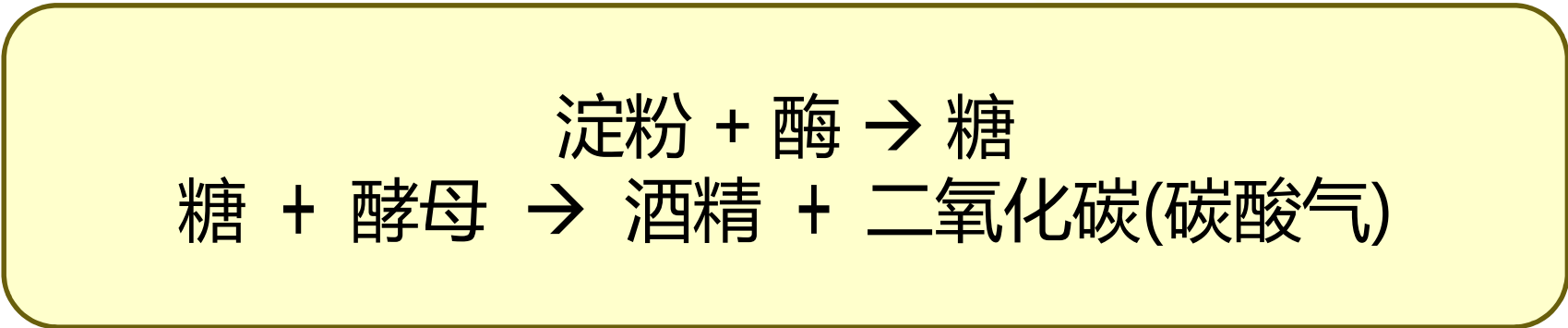
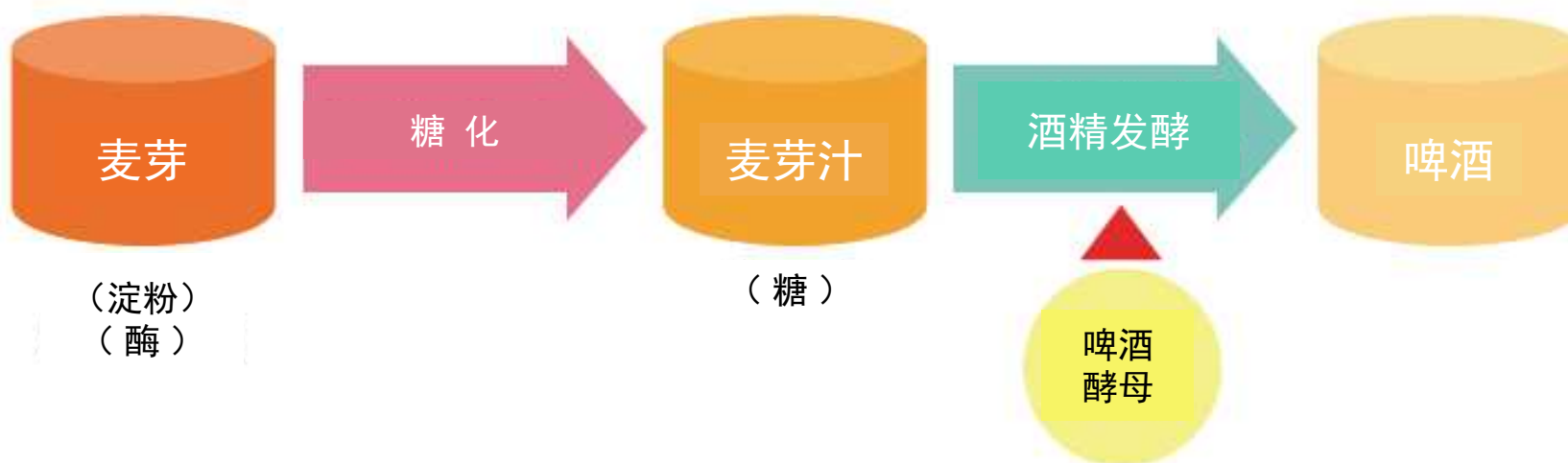
* 单发酵 (Single Fermentation)



糖 + 酵母 → 酒精 + 二氧化碳(碳酸气)

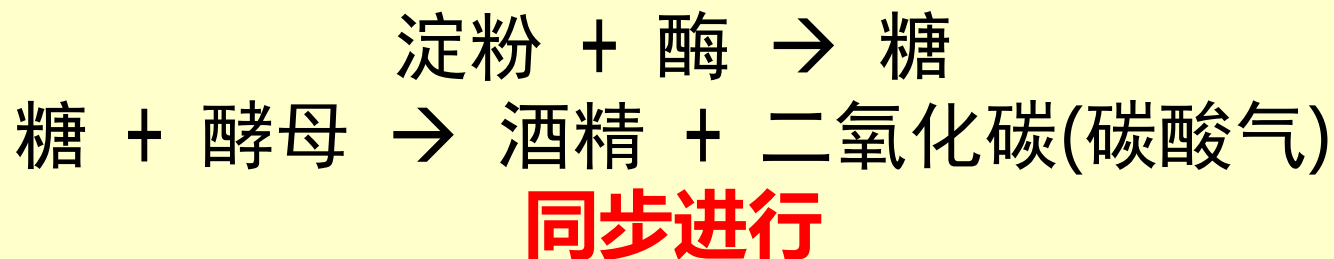
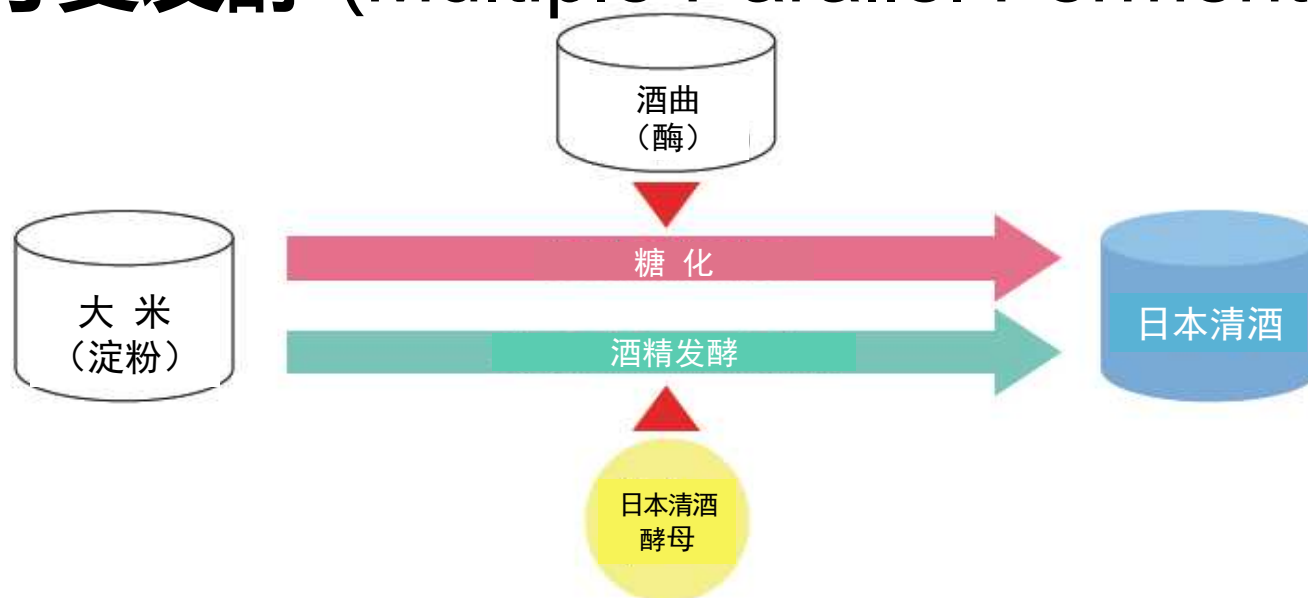
发酵方式的类型

* 单行复发酵 (Single Parallel Fermentation)

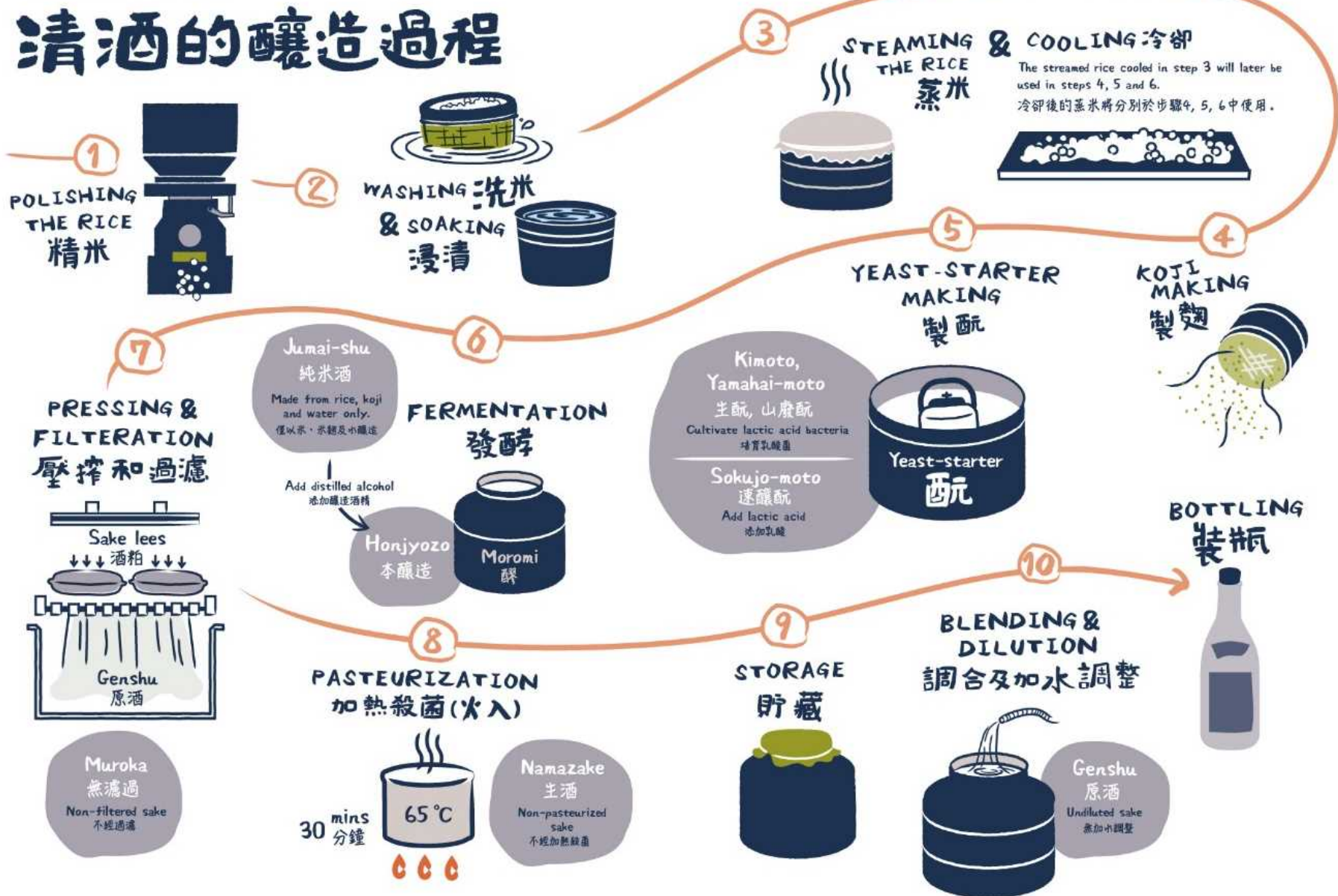


发酵方式的类型

* 并行复发酵 (Multiple Parallel Fermentation)



清酒的釀造過程



日本清酒的原料

- * 大米
- * 水
- * 酿造专用人工酒精 (可选择的)



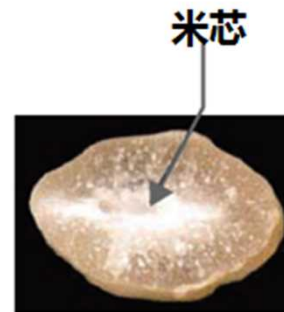
大米

- * 酿酒专用米(「**酒造好適米**」(Shuzo-Koteki-Mai)/「**酒米**」(Sakamai))
 - * 米粒比食用米大
 - * 米芯 → 白色、不透明(「**心白**」(Shinpaku))
 - * 比食用米少含蛋白质和矿物质
 - * 低产量



26.5 g / 1000粒

山田锦 (Yamadanishiki)
(酿酒专用米)



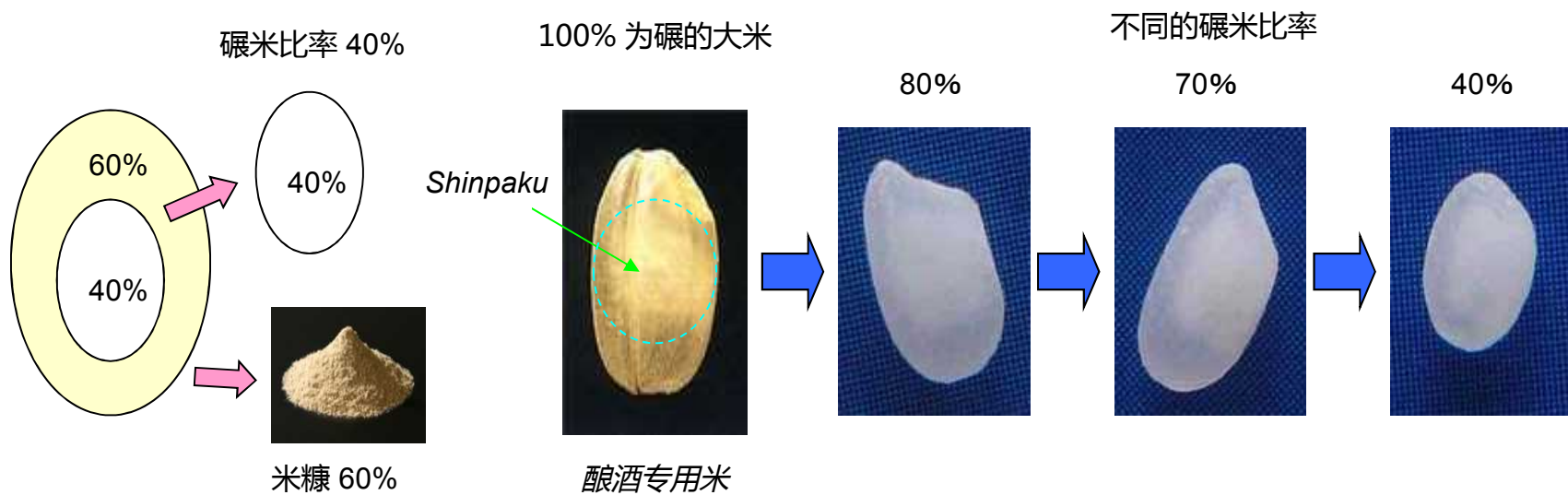
22.3 g / 1000粒

日本晴 (Nihonbare)
(食用米)

大 米

- * **碾米**(Polishing rice; 「**精米**seimai」)
 - * 磨掉多含脂肪、蛋白质及滋养的褐色部分 – 为了确保更高比率的纯淀粉含量。
 - * 越多碾,味道越清澈,但成本也更高了。
- * **碾米比率** (「**精米歩合**seimai-buai」)
 - * 磨掉大米粒外壳以后剩下部分的百分比 (%)。
 - * 碾米比率越低,越多的大米粒被磨掉。

大米



碾米比率 100% 90% 80% 70% 60% 50% 35%

水

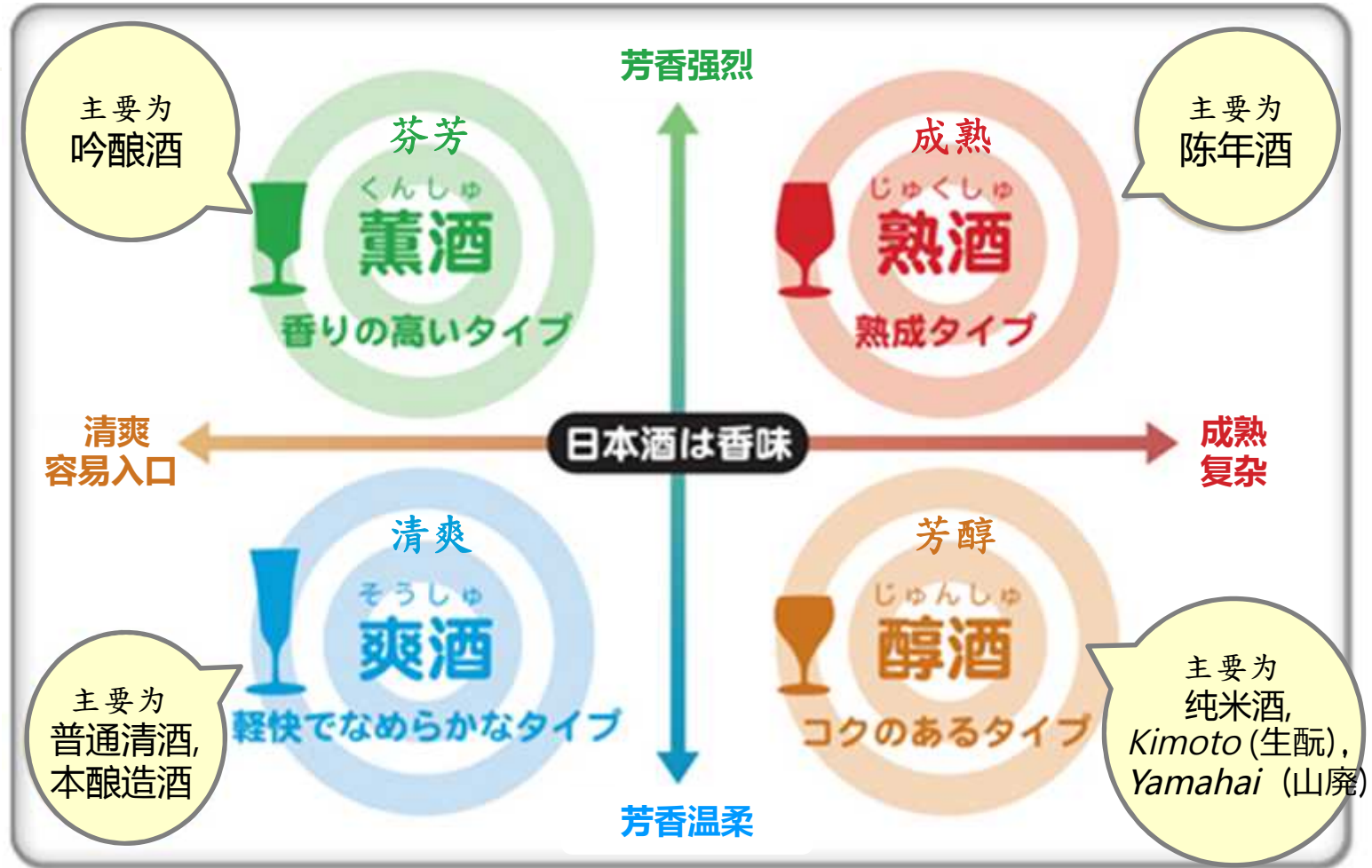
- * 清酒的80%是水。
- * 不良成份 – 铁、锰
 - * 给清酒会带来不理想的颜色。
 - * 会影响其芳香。
- * 良好成份 – 钾、硫酸盐、镁
 - * 促进酒曲和酵母的再生产。
 - * 促进发酵。
- * 硬水 vs. 软水
 - * 硬水 – 含有丰富的矿物质 → 使其发酵更活泼、更强有力。
→ 酿出来更不甜的、更强烈的、更鲜脆的风味。
 - * 软水 – 长时间发酵 → 更甜的、更浓郁的、更温柔的味觉。

特定名称 (Special Designation)

原 料	大米, 酒曲	大米, 酒曲, *酿造用人工酒精
碾米比率	【纯米系列】	【本酿造(Honjozo)系列】
≤50%	纯米大吟酿(Junmai Daiginjo)	大吟酿(Daiginjo)
≤60% 或 经过特别的酿造工程	纯米吟酿(Junmai Ginjo) 特别纯米(Tokubetsu Junmai)	吟酿(Ginjo) 特别本酿造 (TokubetsuHonjozo)
≤70%		本酿造(Honjozo)
无限制	纯米(Junmai)	

* 酿造用人工酒精(乙醇)的含量不得超过原料大米重量的10%。

日本清酒的4种分类



「和食」的魅力

○ 「日本菜」和「和食」哪儿有区别？

「日本菜」.....虽然其起源不是日本，但已形成日本独特的食文化的一部分

例) 猪骨拉面、咖喱饭、蛋包饭等

「和食」.....日本传统的食文化

例) 「怀石料理」、「乡土料理」、发酵食品等

※ 2013年「和食；日本人传统的食文化」被联合国教科文组织列为世界非物质文化遗产。



○ 「和食」有那些特色？

「香味儿 (うまみ ; umami) 」： 鲣鱼汤汁、海带汤汁、晒干香菇等

- 以「香味儿」成份为中心构成味道做菜的在全世界只有日本。
- 已被科学证明了除甜味、辣味、酸味、苦味之外还有「香味儿」的存在(谷氨酸、肌苷酸)。

○ 「和食」对身体健康有好处：酒曲菌的存在和发酵文化

- 酒曲菌提高食材的营养价值，把食材变成容易吸收的状态，调整胃肠里的细菌平衡，是非常优秀的菌类。
- 酒曲菌为了原材料通过发酵变为美味可口的食物（调料）起中介的作用。



各种清酒的特色和最佳供应方式

分类	特色及最佳供应方式	合适的料理搭配
<p>薰酒 香りの高いタイプ 芬芳</p>	<p>【特色】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 果实香味或花香较强 2) 也有像果实似的味道 <p>最佳供应温度:稍微凉一些, 室温 (8-18度) 最佳搭配的料理:生鱼片、寿司、添香澄酱或酸味果汁的小吃</p>	
<p>爽酒 軽快でなめらかなタイプ 清爽</p>	<p>【特色】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 清新爽快的芳香 2) 味道较清淡(酒体较低), 口中不留任何余味 <p>最佳供应温度:稍微凉一些 (5-10度) 最佳搭配的料理:新鲜的海产品、沙拉、腌菜</p>	
<p>醇酒 コクのあるタイプ 芳醇</p>	<p>【特色】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 芳醇的香味 2) 中到高的酒体, 「香味儿(umami)」较强 <p>最佳供应温度:室温, 加温 (15-55度) 最佳搭配的料理:奶酪、肉类、烤的、煎的</p>	
<p>熟酒 熟成タイプ 成熟</p>	<p>【特色】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 很有特色并很复杂的香料(spice)、焦糖、果实的芳香 2) 中到高的酒体, 有复杂的风味 3) 喝完时感觉无甜味, 嘴里留着一点点香料的味道 <p>最佳供应温度:室温(15-25度), 有的可以加温 (-35度) 最佳搭配的料理:上海螃蟹、腌菜</p>	

今天给各位提供试饮的酒类

Brewers Info 酒蔵情報	旭酒造 Asahi (山口県)	出羽桜酒造 Dewazakura (山形県)	山梨銘醸 Yamanashi (山梨県)	八戸酒造 Hachinohe (青森県)	天山酒造 Tenzan (佐賀県)	小堀酒造 Kobori (石川県)	佐多宗二商店 Sata (鹿児島県)
Item Name 商品名称	Dassai Migi43% Junmaidaijinyo 麗登 三割九分 純米大吟醸	Dewazakura Yukimaman 5 Year Dajinyo 出羽櫻 雪彦大吟醸五年熟成下駄配酒	Shichiken Kiru no Ai Junmai Dajinyo 七賢 絹の味 純米大吟醸	Mitsu Hassen Tokubetsu Junmai 陸奥八仙 特別純米	Shichida Junmai Ginryo Muroka Genshu 七田 純米吟醸 無濾過原酒	Manzai raku Kaga Umeshu 萬歳楽加賀 梅酒	Kakutama Umeshu 角玉梅酒
Grade 級別	Junmai Dajinyo 純米大吟醸	Dajinyo 大吟醸	Junmai Dajinyo 純米大吟醸	Tokubetsu Junmai 特別純米	Junmai Ginryo 純米吟醸	梅酒	梅酒
Rice 使用米	Yamadaohiki 山田錦	Yamadanishiki 山田錦	Yumetsu 夢山水	Massamura まっくら	Yamadanishiki/ Saganohana 山田錦/佐賀の華	-	-
Polishing ratio 精米度	39%	35%	47%	60%	55%	-	-
Alcohol % 酒精度数	15.8%	16-17%	16%	15%	16.00%	14%	12%
Acidity 酸度	Light Rich 淡麗 濃醇	Light Rich 淡麗 濃醇	Light Rich 淡麗 濃醇	Light Rich 淡麗 濃醇	Light Rich 淡麗 濃醇	Light Rich 淡麗 濃醇	Light Rich 淡麗 濃醇
Nihon Shudo 日本酒度	Sweet (-) Dry (+) 甘口(-) 辛口(+)	Sweet (-) Dry (+) 甘口(-) 辛口(+)	Sweet (-) Dry (+) 甘口(-) 辛口(+)	Sweet (-) Dry (+) 甘口(-) 辛口(+)	Sweet (-) Dry (+) 甘口(-) 辛口(+)	Sweet (-) Dry (+) 甘口(-) 辛口(+)	Sweet (-) Dry (+) 甘口(-) 辛口(+)
Aromas 香気	Low High 低 高	Low High 低 高	Low High 低 高	Low High 低 高	Low High 低 高	Low High 低 高	Low High 低 高
Taste 味遣	Fruity 果香餘韻	Rich 濃厚	Crisp/Dry 爽/清麗	Mellow 秀醇	Fruity 果香餘韻	Rich 濃厚	Rich 濃厚
Way of serving 飲用方法	chilled, room temperature 冷飲、室温	chilled, room temperature 冷飲、室温	chilled, room temperature 冷飲、室温	Room temperature, Warm 室温、燗飲	chilled, room temperature 冷飲、室温	On the rocks, mix with water 加水、加水	On the rocks, mix with water 加水、加水
Item Description 商品説明	冷たい酒に広がる甘みは純米米のよりに軽く、バネナ、ナンなどに感じられる様々な香りに変化し豊か。口当たり、舌の上でふわふわ甘みを感じるもの。温かい飲み流れる酒には、しめやかな甘みと口の中を駆け回り、喉のよくなる甘み音が余韻に広がります。味のハーモニーが感じられる素晴らしい辛口酒。 Rich in banana and pear aromas. You can feel the sweet, fruity flavor in your first sip, but finally gives you a dry after taste with long lasting pear scent. 濃厚な甘み、香梨等香気。第一喉舌まで感じられる果物の甜味。舌流過喉後口中で留まり辛口の味遣。新酒有悠長な梨子香気。	マイナス5度の「酒蔵裏」(出羽桜の冷蔵倉庫で、体感温度のような大ききその巨大な冷蔵倉庫です)で5年熟成り続けました。若い角をやさしくそぎ落としながら、豊かすに、ゆっくり熟成しました。氷点下低温と鏡月だけ成し得る自然の妙技です。奥深い吟醸香、まろやかな味わい、まさに格別、上質 上品な大吟醸酒です。 Aged at -5°C for 5 years. Mellow and long finish. 遠慮評會出品酒の格別。在-5°C長期熟成5年。味遣 麗醇、餘韻悠長。	飲み口をやさしく、スッキリ爽やか、繊細でやわらかな香味とまろやかな味わい Light and refreshing palate with a hint of honeydew melon. Silky and delicate in aroma. 味遣清麗溫和、有如哈密瓜般的香味；繊細柔軟的香氣。	香ばしいナッツ、吹き上がった飯のような鼻をくすぐる心地よい香り。口中にはやわらかな酸味が顔をのぞかせ、とことんくたつことを味わせる。 Another signature sake of Nanbubijin. Rich in steamed rice and nutty aromas which goes well with Japanese cuisine. Very mild acidity. 南部美人の代表作之一。穀物新穎的酸香以及果仁的香氣，與日本菜非常匹配，酸度柔和，恰如其分。	シルクのように上品で繊細な酸味、ジューシーな白梅をほおろつた時のような華やかに溢れた香り。 Silky on the palate, wreathed with superb and delicate white peach aromas. 口感地絲般細潤爽滑。白梅的芳香四溢，細膩高雅。	香り高く深みのある味わいが特徴の青梅「紅映梅」で仕込みました。梅本来の甘みとクリアな酸み口が同居したバランスの良い仕上がりです。 "Manzaraku" use juicy and fleshy "Benishashi plum" to make umeshu. Plums are marinated in alcohol for 10 months, and it aged for additional 20 months. It results in an elegant aroma dominated by apricot flavour. 「萬歳樂」以内匠味遣的「紅映梅」醸造梅酒。先把梅子浸在酒精中10個月，再經20個月的熟成，散發出上品梅酒的香氣，且呈現香杏般的味遣。	Kakutama Umeshu is the masterpiece of "Satsouji Shouten" brewery! They have spent a lot of time and effort to brew this plum wine. Premium Nankou plum from Kagoshima was soaked in their 3 year aged homemade rice shochu and spend an additional 1 year to complete. 12% alcohol content's plum wine results in natural and mild yellow color, fresh and light palate. 角玉梅酒是「佐多宗二商店」花了很多時間與心思所釀造的良品！酒莊把鹿児島優質南高梅浸在經過三年熟成的自家製米燒酎中，再花一年時間釀造。為了保留梅子的香味，酒莊在釀造時保留了少量果肉。酒色呈淡麗的天然黃色，味遣爽口！
Photo							

谢谢 , Have a nice day!

