



SAKE

如何享用 清酒!

清酒類型

如何品嚐清酒

如何在不同溫度
下享用清酒

清酒禮節

標籤上有什麼

餐廳中有用的
清酒術語



清酒複雜嗎？

不，清酒是一種有趣的飲品！

清酒種類繁多！
它們有何不同？

→P4

我應該如何品嚐
清酒？

→P8

最適合的溫度是
多少？

→P12



清酒是日本的國酒，在全日本各地都有生產製造，據說大約有 20,000 個品牌。日本四季分明，因為日本每個地區的氣候和自然特徵，自古代以來就受到不同文化起源的影響。因此，每個清酒品牌都有其獨自的個性以及最佳的享用方式，清酒是根據日本的文化發展起來的，因此說明清酒是一種有趣的飲品！

標籤上有什麼？

→P26

喝清酒的正確
方法是什麼？

→P16

有什麼是清酒
特有的用語嗎？

→P30



Q. 我該如何選擇第一杯清酒？

A. 首先，學習一些清酒基礎知識。

有什麼類型的？

這是我的建議。

酒是由什麼製成的？



清酒是一种用米制成的酒。

清酒是一種用米製成的酒。清酒是一種發酵食品，像是日本食品中的標準調味料，例如醬油，味噌和鰹節（木魚），但其成分是酒米，這是特別適合釀造清酒的米。這種大米的米粒比普通食用米大一些，清酒大米也被稱為酒米。（→第 24 頁）



地酒是製造酒地區特色的酒。

日本每個地區當地的清酒被稱為“地酒”。日本北部和南部之間存在很大的溫度差，不同的氣候孕育了不同的地酒，而地酒的魅力亦在於此，它反映了每個地區的氣候以及所衍生的飲食文化。（→第 14 頁）



清酒分為特定名稱酒 （“指定類別的日本清酒”）和普通酒（“常規清酒”）。

對於清酒，根據大米的精磨度及其他因素，有一些清酒被歸類為“特定名稱酒”。另一方面，不屬於特定名稱酒的被歸類為“普通酒”或餐桌清酒。某些普通酒包含未在特定名稱酒中使用的原料。（→第 28 頁）



選擇需要的飲酒器皿也很有趣。

選擇哪種杯子飲酒
也實在是太難了！

聽說對清酒味道
的印象會隨著杯
子的形狀或材質
而變化。

如果您用紅酒
杯喝酒，香氣
會更加突出。



根據餐廳的不同，如果您點了清酒，則可以選擇自己使用的豬口（酒杯）。在其他情況下，餐廳可能會為您提供最佳的飲酒器皿，以配合您選擇的日本酒。

德利 (Tokkuri)

頸部略為收窄的圓形醒酒器稱為德利。將清酒於酒瓶中倒出，轉到德利，然後在餐桌使用。



Choko

枡 (Masu)

用作清酒容器的枡，最初是日本古代用來測量液體或穀物的計量工具，由日本杉木製成，為清酒注入了這些木材的淡淡香氣。



きき猪口 (Kiki-choko)

日本清酒比賽中使用的猪口由白色陶瓷製成，內部具有藍色的靶心圖案，用白色的部分檢查清酒的顏色，藍色的部分檢查清酒的濁度。



片口 (Katakuchi)



葡萄酒杯

葡萄酒杯的形狀可以在酒杯內部保留著香氣，因此，這種容器可以很容易地獲得清酒的細膩香氣。



清酒的基本容器是德利（醒酒器）和猪口（酒杯）。它們使用多種材料製成，包括陶瓷，玻璃，錫，木材和漆器，每種材料都賦予清酒風味不同的印象。這些器皿展示了日本最好的傳統手工藝。



切子 (Kiriko)
(雕刻玻璃杯)

清酒具有三個特點

兩種酒都有相同的
清澈顏色，但口味
不同。

首先檢查香氣

聞起來果香味濃！



一些餐廳提供品嚐套餐，可
以品嚐和比較幾種清酒。

香氣

吟釀酒的香氣被稱為吟釀香。這種香氣是果味，帶有蘋果、香蕉和甜瓜的味道。成熟的清酒還具有濃郁的醇厚香氣，通常被描述為類似於乾果或香料。總體而言，香氣是根據飽滿度和平衡來判斷的。

顏色

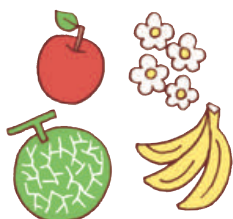
許多人認為清酒是透明無色的，但其實清酒具有微量的顏色，並且製作方法的不同會影響最終的顏色和清晰度。酒的清晰度，一般來說會因 moromi（醪糟）的壓榨和過濾的方法不同而有所不同。此外，如果將清酒長時間保存，顏色會加深。

味道

清酒的口味受甘口與辛口，濃郁與清淡，還有酒體所影響。當清酒中的糖份含量高時，它傾向於甘甜口味，但酸度可以掩蓋甜味，因此，即使兩種清酒中的糖份含量相同，酸度較高的清酒也可能不那麼甜。甜 / 辛，濃 / 淡和酒體的感覺會根據酒精度、糖分、酸度和氨基酸的含量而有所不同。

清酒的特徵可以分為四種類型。

聞起來
清新而優雅。



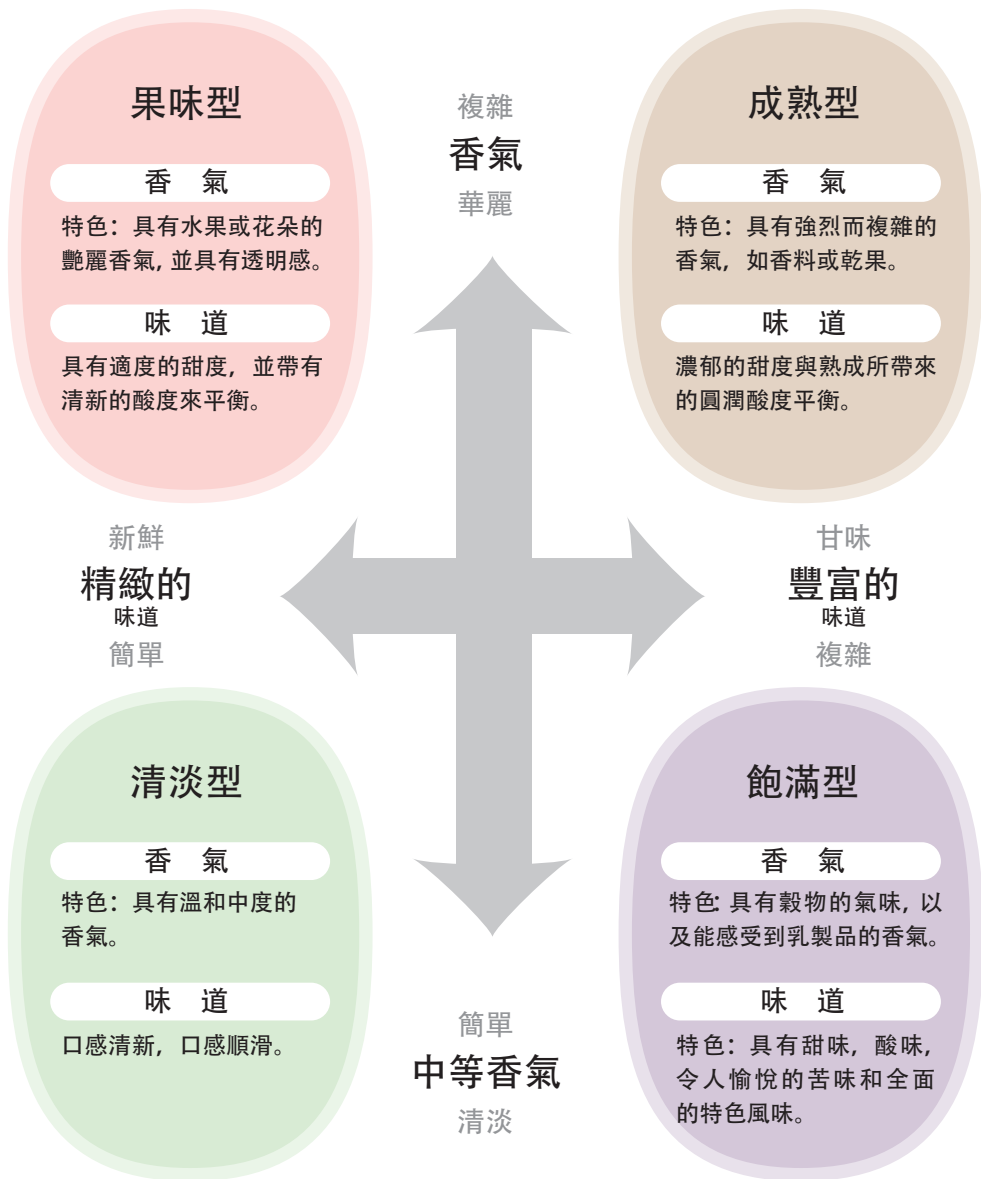
我能感覺到
米飯的味道
.....



請花點時間
享受清酒



每種清酒的香氣和風味的獨特性來自於不同的生產方法和成分。根據這些香氣和風味，大概可分為四種類型。



► 每種食物的搭配 (→ 第 20 頁)

清酒可以在許多溫度下享用。
每種溫度都有不同的名稱

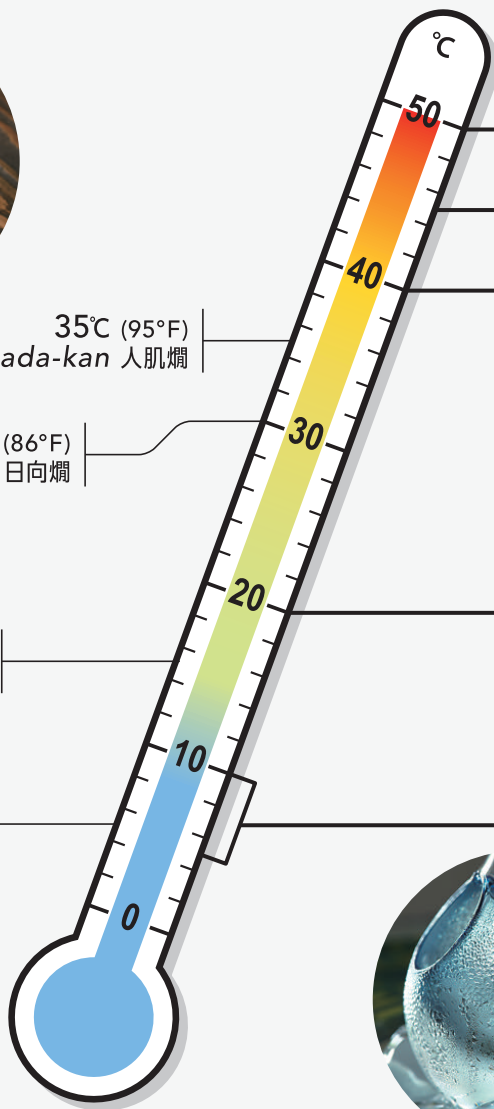


35°C (95°F) |
Hitohada-kan 人肌爛

30°C (86°F) |
Hinata-kan 日向爛

15°C (59°F) |
Suzu-hie 涼冷え

5°C (41°F) |
Yuki-hie 雪冷え



清酒可以在很寬的溫度範圍內享用。每個溫度都有不同的名稱，並且同一清酒在不同溫度下嘗試時，可以享受其獨特的一面。在各種溫度下嘗試，盡享清酒的濃郁風味。

50°C (122°F)

Atsu-kan

あつ燗

蒸氣從德利中上昇。拿著德利和豬口會感到很熱。酒的香氣更加濃烈，口感辛口，乾淨。

45°C (113°F)

Jo-kan

上燗

握住德利和豬口時會感覺到一些熱量。倒酒時蒸氣上昇。使清酒的香氣濃郁，味道柔和。

40°C (104°F)

Nuru-kan

ぬる燗

喝酒時，清酒會感到溫暖，似乎接近體溫。酒的香氣變得更濃郁，味道也很飽滿。

20°C (68°F)

Shitsu-on

室温

握住德利時，會感覺有些涼爽。香氣和風味帶有柔和感。

10°C (50°F) ~

5°C (41°F)

Reishu 冷酒

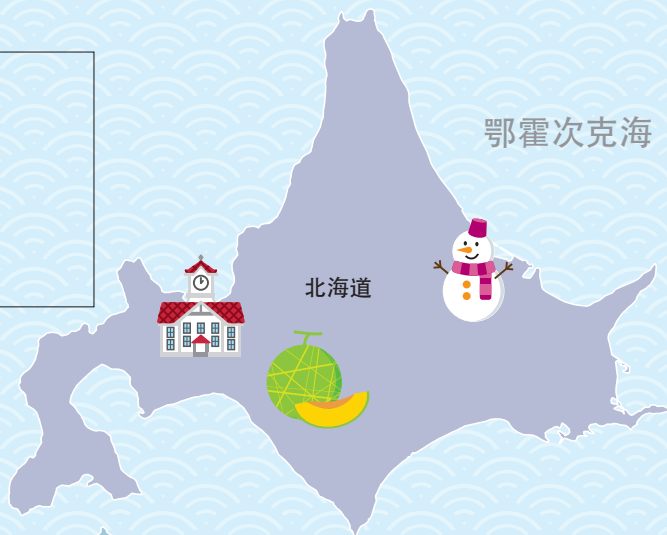
清酒冷凍到 10°C 至 5°C 之間的通用術語是“reishu”。通常，將清酒冷凍至某些溫度後，檢測異味更加困難。

清酒如何加熱？

要加熱清酒，要將盛有清酒的德利放在熱水鍋中。德利逐漸變熱，熱量被傳遞到酒中。將其加熱到酒精開始蒸發之前的溫度，以使香氣不會散失。



- 冬季的溫度低於 0°C
- 冬季的降水量大
- 夏季的降水量大
- 冬天有一點冷
- 全年的氣候變化很小
- 全年高溫



GI YAMAGATA
GEOGRAPHICAL INDICATION

GI HAKUSAN
Geographical Indication



太平洋

排名前 3 位的清酒地區

[生產]

- 第 1 兵庫縣
- 第 2 京都府
- 第 3 新潟縣

摘自日本國稅廳統計報告 (2015 年度)

[酒廠數量]

- 第 1 新潟縣 (97)
- 第 2 長野縣 (87)
- 第 3 兵庫縣 (87)

摘自日本國稅廳《清酒生產展望》(2015 年度調查)

[人均消費量]

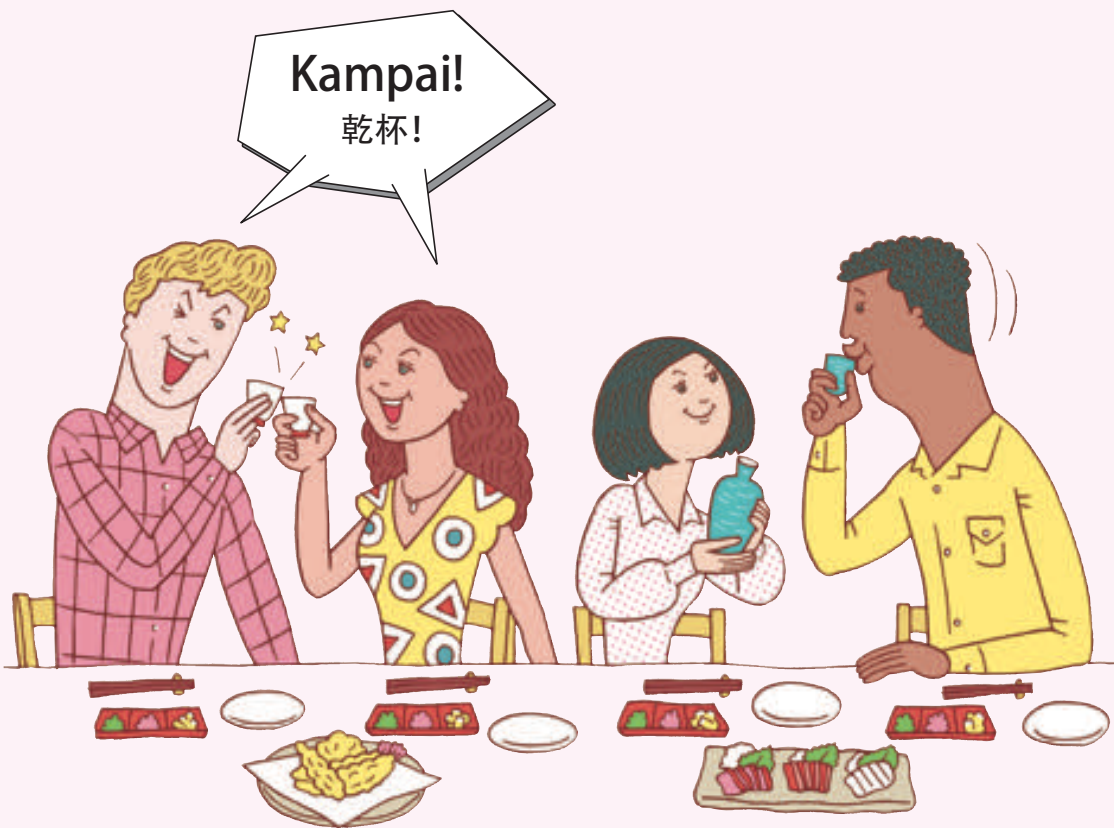
- 第 1 新潟縣 (12.4L)
- 第 2 秋田縣 (9.3L)
- 第 3 山形縣 (8.0L)

* 摘自日本國稅廳“清酒節”(2014 年 3 月)的統計信息

享受清酒的禮節。

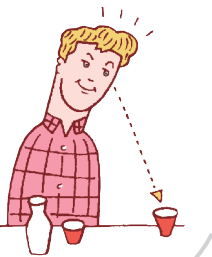
Kampai!

乾杯!



日本是一個高度重視待客精神和禮節的國家。飲用清酒的方式也基於這種價值觀。但是，這些方式不是正式的。只是以提示的方式將它們當作喝酒的禮節。

當要給人倒酒時，要在他們的酒杯中不到三分之一時才倒。當您的同伴正在喝酒或他們的杯子中有足夠的清酒時，請不要倒酒。



當倒清酒時，請先喝一小口殘留在自己杯子中的清酒，然後再給別人倒酒（無需將杯中的清酒都喝完）。



倒酒

用右手握住德利，用左手支撐底部，雙手倒酒。當您給右邊的人倒酒時，如果您將右手腕翻過來倒酒，右手的手背會朝下，這會被認為是不禮貌的舉止。



接收

一隻手輕輕握住杯子，另一隻手支撐底部。倒完清酒後，先喝一小口，然後將杯子放在桌上。

如果您的同伴的杯子空了，作為回禮，也請為他們倒酒。

花時間給他人倒酒和接受別人的倒酒，是一起享受美味清酒的好方法，這些成為深化交流的重要時刻。



No Good 不要搖動德利。

不要搖動德利，以檢查是否還有清酒。如果清酒被加熱，搖動德利會令其冷卻。



No Good 不要偷看德利中的酒。

為了確認裡面是否有酒殘留，偷看德利的行為是不受歡迎的。在旁觀者看來也很難看。



No Good 不要直接用德利喝酒

德利是為了將清酒倒入較小的容器中。即使您是唯一一個喝酒的人，也不要像喝啤酒那樣直接從德利裡喝。



No Good 不要將幾個德利中的酒混在一起。

即使還有很多個只剩下少量酒的德利，也不要將其中的清酒合併至一個德利裡。這會影響清酒的溫度和香味。



喝清酒時要一杯水

喝清酒時要求一杯水。有時當你飲用高酒精或濃味的烈酒時，你也會要求一杯水與之同飲。

在喝清酒一起喝的水被稱為“軟化水”（yawaragi-mizu）。

“軟化水”是日語，代表事物的平靜狀態。

通過間中喝水，可以使下一口清酒變得更加美味。

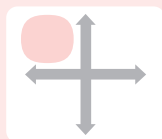
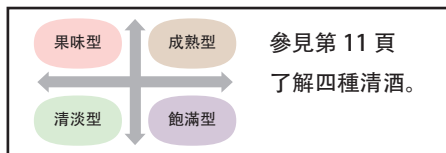
這對於避免飲酒過量也非常有用。



和らぎ
水

Yawaragi-
mizu

清酒和 食物的搭配

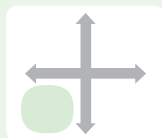


果味型清酒的
食物搭配

白身魚薄切

蔬菜天婦羅

帶有蔬菜和海鮮等原料風味的料理就適合這種清酒。



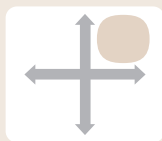
清爽型清酒的
食物搭配

Dashi-maki tamago
(日本煎蛋卷)

刺身 (生魚片)

這種清酒與清淡食物搭配得很好，口味清爽。

清酒和和食（日本料理）完美地搭配在一起，但是我們為四種清酒中的每一種都提供一些推薦美食。當然，清酒也可以與許多其他國家的食物一起享用。

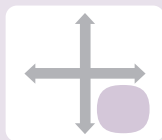


成熟型清酒的食物搭配

奶酪

醬油烤鰻魚

這類清酒與使用富含鮮味的高蛋白質成分的食物搭配得很好。



飽滿型清酒的食物搭配

燉豬肉

烤雞肉串

(調味醬汁)

這種清酒與雞肉，豬肉，牛奶或其他成分鮮味的食物搭配得很好。

清酒與日本神道儀式必不可少的

在古代,清酒是獻給神靈的神聖祭品。日本人一起飲酒時,會說“乾杯!”,是在神靈面前祈求大家眾人一心。即使到現在,不僅在神道儀式中使用,清酒對於宴會和神道儀式等使人們的心靈聚集在一起的場合也是必不可少的。



鏡開 (弄破酒桶)



在神道儀式中，要打開供奉酒桶的蓋子。一些理論認為，以前，武士前往前線前，打破酒桶會提高士氣。

節日前的淨化



參加節日的人們，在神聖的節日之前喝供奉的清酒可以淨化自己身體。

在神道婚禮上



作為結婚誓言的證明，新婚夫婦交換三杯清酒，稱為“お神酒”

慶祝新年乾杯



作為慶祝新年和祈求和平的習俗，人們使用“屠蘇”（將清酒或味醂浸入天然草藥製成的藥用酒精飲料）來乾杯。

能決定味道和香氣的成分和生產方法。

成分

充滿天然物質和智慧，日本的驕傲

水



“哪裡有好水，哪裡就有好酒。”

清酒的成分 80% 是水。水中的礦物質含量會影響麴霉和酵母菌的生長，因此清酒的風味會根據所用的水而變化。由於水質也會影響口感，因此，造酒的水必須用好喝的水。

米



清酒大米：與食用米略有不同

清酒大米是特別適合製作清酒的大米。每個穀物的核心都有乳白色的“心白”。大米表面被精磨的程度對清酒的質量有重要影響。

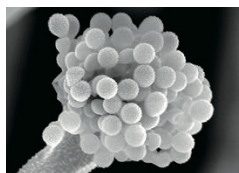
釀造酒精



芳香和清淨的味道

“Moromi”是發酵中的混合物，它會成為未稀釋的清酒並決定了清酒的特性。在製作清酒的過程中，有時會在此 moromi 中加入蒸餾酒精。它會帶出清酒的香氣，並增強風味。

麴霉和酵母

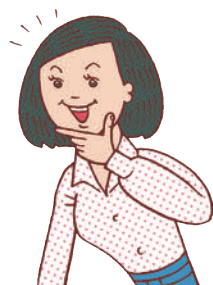


微生物控制清酒的質量

麴霉是將米的澱粉轉化為糖的基礎，而酵母則將葡萄糖發酵成酒精和二氧化碳。兩者都會影響最終產品的風味和香氣，是清酒的基石。

* 圖片由酒類總合研究所提供

清酒是糖化和發酵同時發生的！



【生產方法】

清酒與葡萄酒和啤酒在發酵酒中屬於同一類別。發酵酒是利用酵母、酒精發酵而製成的酒。每種酒的發酵過程各不相同，清酒的獨特之處在於它使用“平行複發酵”這種先進的生產方法。

葡萄酒 (單發酵)



成分：葡萄

葡萄酒酵母

發酵

由於原材料成分含有糖，因此不需要糖化。



啤酒 (單行複發酵)



成分：大麥

麥芽

糖化

酵母

發酵

糖化和發酵分別發生。



清酒

(平行複發酵)



成分：大米

米麴菌

酵母

糖化

發酵

糖化和發酵同時發生。



在標籤上還有更多資訊。

正面標籤

酒精類

每 100 毫升清酒中酒精的毫升數。

成分表

除了米和米麴之外，通常還使用蒸餾酒精來散發香氣。

稻精磨率

產品名稱

在日本，這表示為“日本酒”或“清酒”。

生產日期

這顯示了將清酒裝瓶到產品容器中的時間。正確方法存儲的清酒質量在數年內沒有變化，因此沒有有效期限。

アルコール分
15.0度以上
16.0度未満

原材料名
米(国産)
米こうじ(国産米)
醸造アルコール

精米歩合60%

日本酒
内容量: 720ml

製造年月
2020.03

製造者: 日本酒造組合中央会
東京都港区西新橋 ○丁目△-□

吟醸酒

山田錦
100%

特定名稱

特定名稱的酒，會有分類名稱標記。(→p28)

原料米的品種

列出了原料米的品種名稱和使用比例。(→p24)

清酒名稱

清酒的商標名稱

製造商名稱和製造地的地址

背面標籤

原料米的品種

表面的標籤上也列出了所用的大米品種。

酵母

列出了此清酒使用的酵母的名稱。

酸度

顯示清酒中酸度含量的指標。酸度高時，清酒往往會變得濃郁而辛烈；反之，當酸含量低時，則將變得優雅而甜美。

甜度 / 辛口度

清酒根據其口味傾向可以分為幾類：甜，稍微甜，稍微辛口或辛口。

稻米精磨度

為方便起見，列出了米粒的精磨度，並帶有指定的名稱分類。(→p29)

日本酒度

用來顯示清酒密度的指數。標準值為“0”，如果該值是正數 (+)，則說明清酒趨於辛口，而如果是負數 (-)，則說明清酒會較甜。

氨基酸值

清酒中的氨基酸指標。數字越高，說明鮮味越多。

推薦的飲酒方式

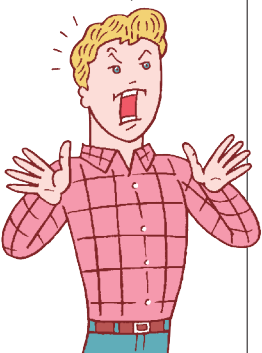
日本酒最好喝的溫度有明顯的標示。

原材料	山田錦	精米歩合	60%
使用酵母	協会000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
△	○	◎	○

清酒是用米製成的酒

特定名稱（特別指定名稱）

大米的
精磨率
分為許多
等級！



成分	大米，米麴	大米，米麴， 釀造酒精
0 50% 以下	純米大吟釀 吟釀酒的釀造方法，獨特的香氣與味道， 特別的色澤與清晰度	大吟釀
0 60% 以下	純米吟釀 吟釀酒的釀造方法，獨特的香氣與味道， 特別的色澤與清晰度	吟釀酒
60% 或以下，或 採用特殊生 產方法製成 (需要說明)	特別的純米酒 獨特的香氣和風味，特別的色澤與清晰度	特別的 本釀造酒
0 70% 以下	純米酒 獨特的香氣和風味， 顏色也很好	真實的釀造的清酒 獨特的香氣和風味， 顏色也很好
0 超過 70%		

我要
全部喝掉！



參考：1989 年日本國家稅務局公告第 8 號《清酒生產質量指示標準》概述

普通酒

特定名稱酒以外的清酒通常稱為“普通酒”。這也包含利用精磨率超過 70% 的糯米做成的清酒，利用特定名稱酒沒使用的原料做成的清酒，也有蒸餾酒精度超過 10% 的清酒。

“大米精磨”是指將米粒的外表面打磨以去除蛋白質，脂肪和礦物質的方法，這些蛋白質，脂肪和礦物質會造成清酒的異味。清酒的原料使用造酒專用好米是因為它蛋白質含量低及其心白（稻米中心的不透明部分）比較大，使其特別適合用來釀造清酒。



為特別指定名稱清酒制定的規則

當對特別指定名稱清酒進行分類時，第一個標準與“大米的拋光率”有關。這是指將糙米的外表面研磨掉後剩下的原始重量的比例。例如，“大米拋光率等於或小於 60%”表示未拋光大米的外表面 40% 被研磨掉。



◀ 米麴 ▶

特別指定名稱清酒必須用至少 15% 的米麴製成（米麴重量占白米總重量的比例）。

◀ 酒精 ▶

添加的蒸餾酒精的重量不得超過用於製作清酒的白米重量的 10%。

◀ 純米酒 ▶

純米酒以前規定必須用打磨到 70% 或以下的大米製成，但是現在，只要是僅用大米和米麴製成的清酒，就可以貼上“純米酒”的標籤。



日本清酒和燒酒製造商協會給所有出口的清酒賦予該商標。帶有此商標的清酒被認為是“根據日本酒稅法在日本生產的清酒”，儘管它沒有對清酒原料的原產地進行限制，但原產國是日本的酒類。這個商標也被作為日本酒 GI 商標使用。

正確保存清酒的方法

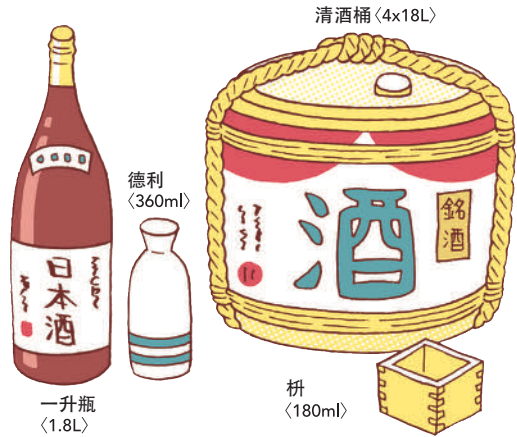
由於清酒的顏色和香氣會因溫度和紫外線的影響而發生變化，因此最好將其直立存放在 20°C (68°F) 左右的陰涼處，避免陽光直射。對於香氣精煉的吟釀酒或者要品嘗鮮味的生酒，推薦在冷藏庫中保存。開封後，請盡早品嘗。



餐廳有用的清酒術語

裡面的容量有多少呢？

用於裝清酒的容器的容量，在江戶時代初期（17世紀早期）全國統一了計量單位。1合約為180mL，由此確定了德利以及一升瓶、清酒桶等的容量。



清酒的種類

荒走 (Arabashiri)

這指的是清酒的第一部分，當將 moromi 壓過篩網時，它就會從壓榨機上脫落。它通常包含大量沉澱物和相對少量的酒精，它的魅力在於香氣較高，新鮮發酵碳酸，能刺激產生令人愉悅的味道。

長期保存藏酒和年份酒【古酒】(Koshu)

清酒在一年內熟成。長時間存放後，吟釀酒的味道會變得更加醇厚。一些清酒已經保存了2年、3年或5年以上。

未經稀釋的清酒【原酒】(Genshu)

市場上的清酒通常通過添加水來調整酒精含量，但原酒未添

加水，因此酒精含量會增加到18-20度。

發泡酒【發泡清酒】(Happo-seishu)

含有大量碳酸的酒。

特別秋天清酒【冷卸酒】(Hiya-Oroshi)

此清酒已被巴氏消毒一次並保存至秋天，然後無需再次進行巴氏消毒就可以運輸。

冬天釀製【寒造】(Kan-zukuri 和 Kan-jikomi)

通過在溫度較低的冬季製作清酒，釀造商能夠進行長時間的緩慢發酵，以製造出具有更精緻風味的清酒。

經陳年的特別清酒【貴釀酒】(Kijoshu)

用清酒代替水作為基本成分製成的清酒。這種清酒既甜又香，自古以來都很珍貴。

天然產生乳酸的酒母【生酛】(Kimoto)

這款清酒是用傳統的酒母製成的，它使用天然產生的乳酸來培養酵母。

無過濾【無過濾】(Muroka)

普通清酒有榨取鮮味和過濾除去原酒酒渣的過程，以去除雜味，但是這種酒沒有經過過濾的過程。

木桶酒【樽酒】(Taru zake)

清酒被保存在杉木的木桶中，會有其獨特的芳香。

【生貯藏酒】(Nama-chozo-shu)
新鮮壓制的清酒在低溫下會按原樣儲存，並且僅在運輸前進行巴氏殺菌一次，這種清酒保留了未經巴氏消毒的清酒的風味。

【生詰酒】(Nama-zume-shu)
該清酒先經過巴氏消毒，儲存並適度熟成，以確保產品質量穩定。然後將熟成的清酒裝瓶而無需第二次巴氏滅菌。

未經加熱殺菌的清酒【生酒】(Namazake)

該清酒無需在生產過程中進行

任何過火（加熱殺菌）即可直接投放市場。有很多類型，例如“純米生酒”和“吟釀生酒”。

濁酒【濁酒】(Nigorizake)
這是白色的，渾濁的清酒，僅通過用粗布拉緊 moromi 製成。出廠時未經過加熱、殺菌，所以叫做「活性清酒」，仍然含有活酵母和酵素。

新酒【新酒】(Shinshu)
官方的清酒釀造年份是從 7 月到次年 6 月。通常，在同一釀

造年份內運輸的清酒將被歸類為“新酒”。

低酒精清度酒

【低酒精酒】(Tei-arushu)
一般是指酒精含量低於 12% 的酒。它的口感柔和，非常適合酒精耐受性低或者不想有太多醉意的人。

冷凍酒【凍結酒】(To-ketsushu)

包裝在一個特殊的容器中，並已冷凍成類似果汁冰糕質地的酒。

與清酒和居酒屋有關的詞

【Guinomi】(盃)

這是清酒杯的一種，通常比被稱為豬口的杯子還要大，它們可以盛放大量的清酒，它們通常由瓷器或陶瓷製成。

【Katakuchi】(片口)

碗狀的容器，有一個用來倒酒的尖嘴。它是日本傳統的容器，也可用於烹飪。像德利一樣，清酒從瓶子倒入片口，然後再從片口倒入豬口。

【Morikiri】(升酒)

這是一種飲用方式，將清酒倒滿杯子，並溢出到下方的盤子或 masu(枅) 中。杯中的清酒飲用後，再將溢到盤子或 masu (枅) 中的酒倒入杯子中

飲用。

【O-aiso】

要求結賬。這也稱為“okaikai”和“okanjo”。把賬單交給服務員，說“oaiso”，他們會為您結賬。

【O-choshi】(銚子)

附有長柄的容器。它的用途像德利一樣，將清酒倒入杯子中，所以有人將 O-choshi 稱為德利。

【O-hiya】(水)

即指水。清酒隨附的“水”，是指在日本餐館免費提供的，與清酒或者威士忌一同飲用的水。

【O-toshi】

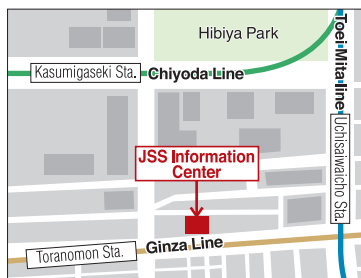
點餐前免費提供小吃。也稱為“先付”。提供的食物類型取決於餐廳。



歡迎來到日本清酒及燒酎資訊中心

日本各地的清酒及 燒酎資訊中心

JSS 資訊中心是專門提供日本清酒，本格燒酎和泡盛有關資訊的陳列室。除了展示歷史和文化，以及講座外，您還可以在酒吧櫃檯品嚐推薦的酒精飲料。



東京都港區西新橋 1-16-15

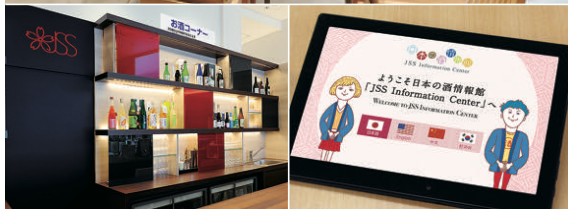
日本酒造虎之門大廈 1F

營業時間：10:00-18:00

休息時間：星期六、星期日、公共假期、新年假期

最近車站：東京地鐵銀座線虎之門站

www.japansake.or.jp/sake/know/data



10月1日是清酒日！

 **KAMPAI!**
日本酒で乾杯！

- 在日本，酒精飲料僅適用於 20 歲以上的人群。
- 不要酒後駕車。 ○適度飲用就足以享受味道。
- 在懷孕或哺乳期間飲酒會影響胎兒或兒童的發育，請謹慎使用。

[日本酒造組合中央會網站]

<http://www.japansake.or.jp/sake/>

<http://www.honkakushochu-awamori.jp/>

日本酒造組合中央會出版。

* 未經授權禁止轉載。


日本酒造組合中央會
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

2020-04