

일본주 라벨에는 무엇이 적혀있을까요?

①~⑨은 실은 법령 등으로 표시가 의무화되어 있는 것입니다. 이 외에도 생주의 보존·음용상의 주의, 외국산 청주 등의 표시도 의무화되어 있습니다.

- ① 알코올분 ———— アルコール分 16.0 度以上 17.0 度未満
- ② 원재료명 (물은 쓰지 않게 되어 있다) ———— 原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール
- ③ 정미 비율 (특정 명칭주인 경우에만 해당) ———— 精米歩合 60%
- ④ 원료쌀의 품종과 산지 ———— 山田錦 (兵庫県産 100%)
- ⑤ 품목 (“일본주” 라고 쓸 수도 있음) ———— 清酒 720ml
- ⑥ 품용량 ———— 製造年月 24.3
- ⑦ 제조 시기 ———— 24.3
- ⑧ 제조자의 명칭 및 제조장 소재지 ———— 酒類総合研究所 広島県東広島市鏡山3-7-1

本醸造 酒 総研

⑩ 특정 명칭 (간조, 준마이, 혼조주)

있 ⑩~⑫는 법령 등에서 정해진 요건을 만족할 때에만 표시할 수 있습니다. 기타 저장연수, 품질 우려를 강조하는 말, 유기산 사용 등도 표시 요건이 정해져 있습니다.

⑨ 미성년자 음주방지 주의

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

⑪ 산지명

本醸造 酒 総研 東広島市の酒 樽酒

⑫ 술의 특징을 나타내는 어구 (원주, 생주, 생지정주, 순수 일본주, 통술)

上撰

⑬ 메이커의 독자적인 등급 매김 구분 (메이커가 임의로 표시하는 어구)



뒷 라벨 (병 뒷쪽에 붙어 있으므로 이렇게 말합니다) 을 부친 제품도 자주 볼 수 있습니다. 주로 그 제품에 대한 설명이나 품질을 아는 데에 참고가 되는 각종 데이터가 적혀 있습니다.

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

용어 사전 목차

- 원재료..... 3
- 제조년월 5
- 성분 5
- 특정 명칭 7
- 등급 매김 명칭 7
- 타입・호칭 7
- 주조 용어 11
- 【기타 용어】

제품 특징

- 주조 호적미를 동북 사용했습니다
- 전통적인 가모토 제법을 채용, 수제를 고집했습니다
- 맛이 풍부한 드라이 혼조주입니다

원료쌀	아마다니시계	정미 비율	60%
사용	효모 협회 701 호		
성분	일본주도	+5	
	산도	1.6	
	아미노산도	1.6	

매콤한 맛
달 맛 조금 단 맛 조금 매운 맛 매운 맛

권장 음주법

차게	상온	미지근하게	뜨겁게
△	○	◎	○

주류 종합연구소
히로시마현 히가시히로시마시
가카미야마 3-7-1



상용 라벨을 읽고 선호하시는 일본주를 찾으실 때에 참고로 하기 위해 라벨에 비교적 자주 사용되는 용어를 픽업해서 이 용어 사전을 만들었습니다.