

수제

시루로 쌀을 찌서 소형 덩개 또는 상자로 누룩을 만들고, 주모는 생, 아마이하 또는 소쿠조를 사용하는 등, 전통적인 제법으로 만든 준마이주 또는 혼조주.

생주 생저장주 생힐주

청주는 보통 출하까지 2회 가열 살균(화입) 하지만, 이 화입을 한 번도 하지 않은 술을 생주라고 하며, 병에 넣을 때에 1회 화입을 한 술을 생저장주, 저장전에 화입은 하지만 병에 넣을 때에는 하지 않는 술을 생힐주라고 해서 구별하고 있다. 일반적으로 열을 가하지 않은 만큼 플라쉬한 향미가 있는 술이다. 차게 해서 마시는 것이 좋다.



귀양주

주류 종합연구소의 전신인 양조시험소에서 고안된 단 맛의 독특한 결착감이 있는 술. 고문서 「연화식」에 있는 오래된 술 제조법 「시오리」를 힌트로 일부 원료수 대신에

순수 일본주

단일 제조장에서 양조된 준마이주인 것을 나타내는 말.

저알코올주

알코올 도수가 낮은 청주. 소비자의 라이트 지향에 맞추어서 많은 상품이 출시되었다. 발포성인 것, 산미나 감미에 특징이 있는 것, 탁주, 통술 등, 실로 다양하다. 앞으로의 주목 상품중의 하나이다.

통술

일단 삼목통에 넣어서 통의 향을 가한 술. 삼목향이 일본주와 어울린다.

히야오로시

옛날, 추운 때에 제조한 술을 저장하고 가열이 되어 맛이 정리된 때에 차가운 상태로 통에 넣어 출하한 것으로부터 이렇게 불렀다. 최근 계절상품으로서 부활했다. 생힐로 손상되기 쉬우므로 정모에서는 냉장된 것이 많지만, 상온에서 미지근한 상태로 향미를 즐길 수 있는 것이 많다.

활성 청주

청주의 지게미를 조직이 거친 포 등으로 가볍게 거르기만 한 탁한 술. 탁주라고도 한다. 원래는 생제품으로 효모가 살아 있으며, 병안에서 발효가 계속되고 있다는 의미에서 이런 이름이 붙었지만, 지금은 주질을 안정시키기 위해 화입한 것이 많다. 생인 것은 취급에 주의가 필요하므로 상품 라벨의 설명을 잘 읽는 것이 좋다.

특정 명칭과 그 요건

특정 명칭	사용 원료 ※1 ※2	정미 비율 ※3	누룩 쌀 사용 비율	향미 등의 요건 ※4
긴조주	쌀, 쌀 누룩, 양조 알코올	60% 이하	15% 이상	긴조제조, 고유의 향미, 광택이 양호
다이긴조주	쌀, 쌀 누룩, 양조 알코올	50% 이하	15% 이상	긴조제조, 고유의 향미, 광택이 특히 양호
준마이주	쌀, 쌀 누룩	-	15% 이상	향미, 광택이
준마이긴조주	쌀, 쌀 누룩	60% 이하	15% 이상	긴조제조, 고유의 향미, 광택이 양호
준마이다이긴조주	쌀, 쌀 누룩	50% 이하	15% 이상	긴조제조, 고유의 향미, 광택이 특히 양호
특별준마이주	쌀, 쌀 누룩	60% 이하 또는 특별한 제조 방법	15% 이상	향미, 광택이 특히 양호
혼조주	쌀, 쌀 누룩, 양조 알코올	70% 이하	15% 이상	향미, 광택이 양호
특별혼조주	쌀, 쌀 누룩, 양조 알코올	60% 이하 또는 특별한 제조 방법	15% 이상	향미, 광택이 특히 양호

※1 원료 쌀은 농산물 검사법에서 3등 이상으로 등급이 매겨졌거나 이것에 상당하는 품질인 것이 아니면 안된다.

※2 양조 알코올의 사용량은 백미 중량의 10% 이하로 제한되고 있다.

※3 실제의 정미 비율을 표시하는 것이 의무화되어 있다.

※4 「긴조제조」의 명확한 정의는 없지만, 정미 비율이 낮은 백미를 사용하고, 저온에서 발효시키는 것에 의해 독특한 「긴조향」을 자아내는 제법을 말한다.

Q 왜 고가의 다이긴조주에서도 원료에 알코올을 사용하고 있습니까?



A 긴조주나 혼조주에 알코올을 사용하는 것은 향미의 균형을 맞추는 효과가 있기 때문입니다. 특히 긴조주에서는 알코올을 사용하는 편이 긴조향이 두드러지는 경향이 있는 것이 널리 알려져 있습니다. 참고로 2011년도 전국신주감평회에 출품된 술 876점 가운데 약 91%에 해당하는 794점이 알코올을 사용한 것이었습니다.

