

특정 명칭

특정 명

국세청이 고지한 「정주의 제법 품질표시 기준」에 「특정 명칭」이라는 것이 있다. 10페이지 표의 각 요건을 만족하고 있으면 각각의 특정 명칭을 표시할 수 있다. 이것은 말하자면 국가가 정한 규격이라고 할 수 있다.

긴조주

쌀을 연마하고 저온에서 천천히 양조하는 긴조만들기를 한 술. 옛날에는 품평회를 위해서 술 기술자가 기술의 정수를 다해서 만든 것으로 거의 시장에 나오지 않는 술의 예술품이라고 일컬어졌다. 최대 특징은 긴조향이라고 불리는 섬세하고 플루티한 향기. 긴조향이 강한 것은 따뜻하게 하면 향을 해치기 때문에 보통은 데운 술로 마시지 않는다.

준마이주

쌀과 쌀 누룩만으로 만드는 술. 부드러운 맛이 있는 술이 많다. 제대로 된 맛으로 데운 술에서 냉주, 온더락스, 온수 콕테일 등, 여러가지로 즐길 수 있다.

흔쥬조주

여러가지 타입이 있다. 여러가지 타입이 있다. 지게미를 짜기 전에 소량의 알코올을 더해서 적절하게 맛을 조정하고 있으므로 데운 술로 경쾌하게 마시는 것이 많다.



흔쥬조주

상선

이전의 일급주에 상당하는 레벨의 술 호칭으로서 자주 사용되고 있는 말.

타입·호칭

신주

그 해에 만든 술. 플래쉬한 맛이나 향을 즐길 수 있다.

고주

1년전 또는 그 이전에 만든 술을 이렇게 부른다. 숙성향과 부드러운 맛이 특징이다.

장기 저장주

장기간 저장해서 숙성시킨 술. 옛날에는 일본주는 장기 숙성용으로는 좋지 않다는 것이 상식이었지만, 제법의 진보 등으로 일본주는 숙성해서 맛있어진다는 새로운 상식으로 바뀌고 있다. 긴조주 타입에서 맛이 진한 것까지, 다양성이 풍부. 0년 저장주, 비장주, 대고주 등의 이름으로 판매되고 있다.

원주

짜고나서 물을 가하지 않은 술. 가수하지 않아서 알코올분이 높고 맛이 진한 것이 많다. 온수나 냉수로 선호하는 농도로 섞어도 맛있게 마실 수 있다.

! 옛날에는 급별제도로 일본주는 특급, 1급, 2급으로 등급이 나누어져 있었지만, 1992년에 그 제도가 폐지되었다. 그렇기 때문에 고객이 제품 선택 시에 혼란을 일으키지 않도록 메이커가 그것을 대신하는 호칭으로서 생각해 낸 것으로 각종 호칭이 있다. 가장 많은 것은 특선-상선-가선이라는 호칭으로 각각 특급, 1급, 2급 클래스를 가리킨다. 특히 상선은 널리 사용되고 있으며 1급 클래스 제품의 다수에 「상선」 표시가 되어 있다. 그 외에도 금○-은○ 흑○-청○ 등, 각 메이커가 고안한 여러가지 독자적인 등급 매김이 있다.

일본주의 온도 측정

오른쪽 그림과 같은 비중계(일본주도계)를 15℃로 온도 조정한 술에 띄워서 온도를 읽습니다.



Q

일본주는 라벨에 제조연월이 적혀있지만, 구입할 때에는 가능한한 최신의 것을 고르는 것이 좋을까요?



A 아니요, 그렇게 신경쓰실 필요는 없습니다. 생주는 맥주와 마찬가지로 가능한한 새로운 것이 좋다고 할 수 있지만, 가열 살균(화입)을 한 제품에서는 어지간히 보관 조건이 나쁘지 않는 한 2~3개월에 품질이 열화하는 일은 없습니다.