

1 វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវជាតិនៃការផលិតស្រាបានចងក្រងមគ្គុទ្ទេសក៍នេះសម្រាប់អ្នកដើម្បីជាឯកសារយោងនៅពេលអានស្លាកឡាបែលនៃផលិតផល និងផ្នែកលើចំណេះដឹងដែលទទួលបានតាមរយៈការស្រាវជ្រាវលើតម្លៃ និងស្លាកឡាបែលនៃផលិតផល។

2 មានកំណែ PDF ឌីជីថលនៃមគ្គុទ្ទេសក៍នេះ ដែលអាចទាញយកបានតាមរយៈគេហទំព័រការប្រកាសរបស់យើង។

3 សូមអានការប្រុងប្រយ័ត្ននៅលើគេហទំព័រមុននឹងបង្កើតការណែនាំដោយផ្អែកលើឯកសារឌីជីថល។



ពាក្យបច្ចេកទេសដែលប្រើប្រាស់នៅលើស្លាកឡាបែលនៃស្រាសាកេ

វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវជាតិនៃការផលិតស្រា

3-7-1 កាហ្គាមិយាម៉ា, ទីក្រុងហ៊ីហ្គាស៊ីហ្ស៊ីស៊ីម៉ា, ខេត្តហ៊ីរ៉ូស៊ីម៉ា, លេខកូដប្រៃសណីយ៍ 739-0046

Tel: +81-82-420-0800

<http://www.nrib.go.jp/>

ការបោះពុម្ពលើកទី 1 ចេញផ្សាយនៅខែកញ្ញា ឆ្នាំ2025

ពាក្យបច្ចេកទេសដែលប្រើប្រាស់នៅលើស្លាកឡាបែលនៃស្រាសាកេ

ដើម្បីស្វែងរកស្រាសាកេដែលអ្នកចូលចិត្ត



តើនៅលើឡាបែលមានសរសេរពីអ្វីខ្លះ?

ចំណុច១ នៅដល់ចំណុចទី៧ ជាកាតព្វកិច្ចដែលត្រូវបានកំណត់ដោយច្បាប់។
 យោងទៅតាមច្បាប់ក៏ត្រូវឱ្យបង្ហាញពីព័ត៌មានខាងក្រោមដូចជា៖ ការផ្គុំនៃបរិមាណរបស់ ណាមាសាកេ (nama-zake)
 និង ពិសាគ្រឿងស្រវឹងដោយប្រុងប្រយ័ត្ន / ការប្រើប្រាស់ស្រាសាកេដែលជាផលិតផលប្រកួសស្រា
 ត្រូវសរសេរបញ្ជាក់អោយច្បាស់នៅលើស្លាកឡាបែល។

១ កម្រិតនៃជាតិអាស៊ីត ————

២ គ្រឿងផ្សំ ————

ទឹកមិនត្រូវបានបញ្ចូល

៣ ទីតាំងនៃកម្មវិធី
លេខលើស្រូវអង្ករ

៤ ប្រភេទ ————

ស្រាសាកេគឺជាស្រាដែលផលិត
 តាមច្បាប់អង្គការស្រាសាកេ
 និងផលិតនៅប្រទេសជប៉ុនដែល
 ត្រូវបានហៅថា 日本酒
 nihonshu *
 ឈ្មោះមួយទៀតដែលតែងតែ
 ប្រើដើម្បីបង្ហាញពីស្រាសាកេ
 នៅលើឡាបែលនោះគឺ seishu

៥ បរិមាណ ————

៦ ឈ្មោះអ្នកផលិត
ឬទីតាំងនៃផលិតកម្ម

៧ ការព្រមានអំពីការ
ពិសារគ្រឿងស្រវឹង
ទាំងមិនទាន់គ្រប់អាយុ

アルコール分
16度以上
17度未満

原材料名
米 (国産)
米こうじ (国産)
醸造アルコール
精米歩合 60%

清酒
720ml

製造年月
2023.2

製造者：酒類総合研究所
広島県東広島市鏡山3-7-1

二十歳未満の飲酒は法律で禁止されています

酒
本醸造
山田錦 100%
総研
東広島市の酒
樽酒

* បទប្បញ្ញត្តិផ្សេងទៀតដូចជាទំហំនៃតួអក្សរ និងពិសាស្រាសាកេដែលត្រូវបានកំណត់នៅក្នុងច្បាប់ស្តីពីសមាគមអាជីវកម្មស្រា
 និងច្បាប់ស្តីពីស្លាកសញ្ញាអាហារ។

ស្រាសាកេក៏អាចមានស្លាកឡាបែលនៅខាងក្រោយផងដែរ។
 ស្លាកឡាបែលនេះត្រូវបានបង្ហាញការពិពណ៌នានៃផលិតផល
 និងទិន្នន័យដែលអាចប្រើសម្រាប់វាយតម្លៃគុណភាពរបស់ផលិតផល។

製品の特徴

- 酒造好適米を贅沢に使いました
- 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	きょうかい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
△	○	◎	○



យើងបាននិយមន័យស្រាសាកេដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ជា
 ល្បីកញ្ចប់នៅលើស្លាកឡាបែលនៃស្រាសាកេ
 ដើម្បីប្រើជាឯកសារយោងនៅពេលអានស្លាកឡាបែលនៃស្រាសាកេក្នុង
 ការជួយអ្នកស្វែងរកស្រាសាកេដែលជាចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អ្នក។

មាតិកា

គ្រឿងផ្សំ	3
សមាសធាតុ	5
Tokutei meisho (ស្រាសាកេកម្រិតពិសេសលើសស្តង់ដារ)	5
រយៈពេលផលិតកម្ម	7
ការបង្ហាញសរីរាង្គ	7
ការកំណត់អត្តសញ្ញាណភូមិសាស្ត្រ	7
ប្រភេទ ឬនិយមន័យ	7
ពាក្យបច្ចេកទេសនៃស្រាសាកេ	11
លក្ខខណ្ឌផ្សេងៗ	13

លក្ខខណ្ឌនៃស្លាកទុក្ខបែល

គ្រឿងផ្សំ

原 料 米 Genryomai

អង្ករដែលជាគ្រឿងផ្សំដើមសំរាប់ដំឡើងស្លាកស្រាសាក

អង្ករដែលត្រូវបានប្រើសម្រាប់ធ្វើស្រាសាកក៏ដូចជាអង្ករធម្មតាដែរ អង្ករប្រភេទផ្សេងៗត្រូវបានប្រើប្រាស់ រួមទាំងប្រភេទពិសេសដែលសក្តិសមជាពិសេសក្នុងការផលិត ស្រាសាកហៅថា shuzokotekimai (酒造好適米) ។

酒造好適米 (酒米) Shuzokotekimai (Sakamai) ស្តីប្រកបដោយ (សាកមែ)

ឈ្មោះដែលត្រូវបានផ្តល់ឲ្យទៅលើពូជស្រូវដែលសក្តិសមជាពិសេសសម្រាប់ការដំឡើងស្លាកស្រាសាក ។ វាត្រូវបានគេហៅថាអង្ករពិសេសសំរាប់ដំឡើងស្លាកស្រាសាក ។ វាមានទំហំធំជាងអង្ករធម្មតា និងមានជុំនិត (shinpaku) ។ ពូជអង្ករល្អ ៗ រួមមានយ៉ាម៉ាដានីស៊ិកិ (YAMADANISHIKI) ។ ការអភិវឌ្ឍន៍ថ្មីៗនៃពូជអង្ករនៅទូទាំងប្រទេសជប៉ុន និងការប្រើប្រាស់ឡើងវិញនូវពូជអង្ករចាស់ៗកំពុងធ្វើអោយស្រាសាកកើនឡើងជាលំដាប់ ។ ពូជស្រូវជាង 100 ប្រភេទត្រូវបានដាំដុះនៅទូទាំងប្រទេសជប៉ុន ។

心白 Shinpaku ស៊ីនប៉ាកូ

វាជាឈ្មោះដែលផ្តល់ឲ្យស្លូលរម្យនៅក្នុងអង្ករ និងរូបរាងពណ៌សស្រាប់របស់វា ។ វត្តមានរបស់ shinpaku គឺជាយក្ខណៈពិសេសដ៏គួរឱ្យចាប់អារម្មណ៍នៃអង្ករសម្រាប់ការដំឡើងស្លាកស្រាសាក ។



山田錦 YAMADANISHIKI យ៉ាម៉ាដានីស៊ិកិ

ជាតំណាងពូជស្រូវដែលសក្តិសមជាពិសេសសម្រាប់ការដំឡើងស្លាកស្រាសាកដែលត្រូវបានដាំដុះនៅទូទាំងប្រទេសជប៉ុន ។ ជាប្រភេទស្រូវដែលពេញនិយមក្នុងចំណោមគូជី (អ្នកជំនាញផលិតស្រាសាក) មិនត្រឹមតែដោយសារវាមានការងាយស្រួលក្នុងការដំឡើងស្លាកស្រាសាកប៉ុណ្ណោះទេ ថែមទាំងវាជាតិបស់វាផងដែរ ។

五百万石 GOHYAKUMANGOKU គុប្បាភ័យស្រូវ

ពូជស្រូវដែលសក្តិសមជាពិសេសសម្រាប់ការដំឡើងស្លាកស្រាសាកដែលត្រូវបានដាំដុះនៅភាគខាងជើងនៃប្រទេសជប៉ុន និងនៅខេត្តនីហ្គាតា

美山錦 MIYAMANISHIKI មីយ៉ាម៉ាណីស៊ិកិ

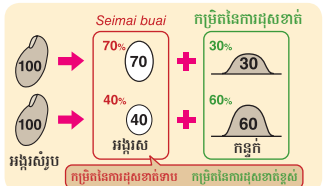
ពូជស្រូវដែលសក្តិសមជាពិសេសសម្រាប់ការដំឡើងស្លាកស្រាសាកមួយប្រភេទដែលដាំដុះនៅភាគប្រទេសជប៉ុន និងខេត្តណាហ្គាណូ ដោយសារការពន្លឺនៃភាពជ្រកកំបាំងរបស់វា ។

雄町 OMACHI អូម៉ាចិ

ពូជស្រូវចំណាស់ជាងគេដែលដាំដុះជាចម្បងនៅក្នុងខេត្ត Okayama ។ វាជាតិពិសេសសម្រាប់ប្រភេទស្រូវនេះ ធ្វើអោយមានការដាំដុះជាច្រើន ។

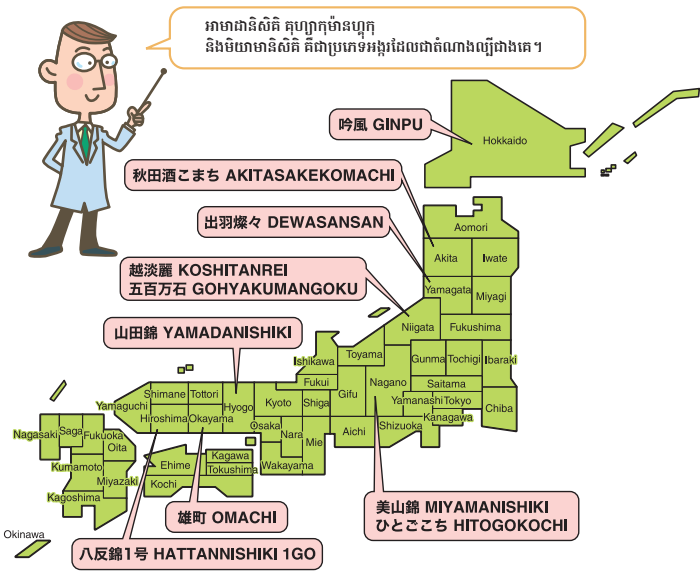
精米歩合 Seimai buai ការដុសខាតអង្ករ

លេខដែលបង្ហាញអំពីទម្ងន់គ្រាប់អង្ករនីមួយៗត្រូវបានថយចុះក្នុងអំឡុងពេលដំឡើងស្លាកស្រាសាកអង្ករ បង្ហាញថាគោរពនៃទម្ងន់អង្ករស ទាក់ទងទៅនឹងអង្ករស្ងួតដើម ។ វាត្រូវបានគេហៅថាជាការដុសខាតអង្ករផងដែរ ។ សម្រាប់ឧទាហរណ៍ ៖ ៤០% នៃការដុសខាតមានន័យថា អង្ករស្ងួត ១០០គីឡូក្រាមត្រូវបានដុសខាតអោយខ្លាញ់ជាអង្ករសចំនួន៤០គីឡូក្រាម ។



ពីឆ្វេងទៅស្តាំ: អង្ករស្ងួត (brown rice), គុប្បិកនៃការដុសខាត៨០% (seimai buai 70%), គុប្បិកនៃការដុសខាត៤០% (seimai buai 40%), អង្ករពណ៌ស (white rice) ។

តំបន់ដំឡើងអង្ករសំខាន់ៗ



ប្រភេទ ៖ បញ្ជាក់លម្អិតអំពីដំឡើងស្លាកស្រាសាក (ស្រាសាកស្រាសាក) ត្រូវប្រមាញ់ និងគេសាទ ។ អង្ករ១០០ ប្រភេទដំឡើងកំពូល តាមបំណែងការត្រួតពិនិត្យ

Q តើត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នអ្វីខ្លះពេលរក្សាទុកបន្ទាប់ពីទិញ ?

A ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះសីតុណ្ហភាព ពន្លឺ និងការប៉ះពាល់ជាមួយអុកស៊ីសែន ។ សូមណែនាំឱ្យរក្សាទុក nama-zake ស្រាសាកចេញពីទីលាន (sparkling sake) និង ginjo-shu នៅក្នុងទូទឹកកក ។ សម្រាប់ស្រាសាកទាំងនេះ និងស្រាសាកប្រភេទផ្សេងទៀត គួររក្សាទុកនៅកន្លែងត្រជាក់និងងងឹត ។ អុកស៊ីសែនមានឥទ្ធិពលលើគុណភាព ដូច្នេះបន្ទាប់ពីលើកដប សូមបិទឱ្យតឹង និងទទួលទានឱ្យបានឆាប់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន ។

麴米 Kojimai កោជីមៃ

អង្ករដែលប្រើសម្រាប់ធ្វើកោជី

掛米 Kakemai កាកៃមៃ

អង្ករចំហុយដែលត្រូវបានបន្ថែមចូលទៅក្នុងម្សៅជ័រ
ដោយផ្ទាល់។

米こうじ (米麹) Kome koji គូមេកោជី

បញ្ចេញអង្ករស៊ីម៉ង់ត៍ដែលបំបែកស្ករអាមីឡូសក្នុងអង្ករឲ្យទៅជា
ក្លុយកូស ដែលបង្កាប់អាក្រាបទៅជាមេត្រា
(yeast) ដែលមានសុវត្ថិភាពអាចទទួលបាន
ហើយបម្លែងទៅជាអាហារកុល។



醸造アルコール Jozo arukoru អាជ័រកូលចូប្យូ

អាជ័រកូលចូប្យូជាស្រាមួយប្រភេទដែលត្រូវបានផលិតដោយ
ការចម្រុះចេញពីស្ករអំពៅ ឬគ្រាប់ចេញជាតិ។
វាត្រូវបានប្រើសម្រាប់កែសម្រួលសេដ្ឋកិច្ចសាឡាហ៍។

សមាសភាគី

アルコール分 Arukoru-bun ភាគរយនៃជាតិអាជ័រកូល

បរិមាណអាជ័រកូល (មីលីលីត្រ) នៅក្នុងសាតេចំនួន 100
មីលីលីត្រ ត្រូវបានបង្ហាញជាទូទៅដោយសញ្ញា %
ឬអក្សរដឺហ្គ្រេ "度" (ដូ)

日本酒度 Nihonshu-do សន្ទស្សន៍សេដ្ឋកិច្ចសាឡាហ៍

នេះគឺជាការប៉ាន់ស្មានដាក់លាក់នៃសាតេជាតិសាតេ
ហើយកំណត់ជាតិផ្អែម ឬស្ងួត។
កាលណាមានលេខខ្ពស់ជាង០ បង្ហាញថាសាតេមានរសជាតិ
ស្ងួតហើយបើលេខទាបជាង០បង្ហាញថាសាតេមានរសជាតិផ្អែម។

酸度 San-do ក្រូមីនអាស៊ីត

វាជាចំនួនវាស់បញ្ជាក់ពីកម្រិតអាស៊ីតដែលមាននៅក្នុងសាតេ។
ស្រាសាតេដែលមានអាស៊ីតខ្ពស់នឹងមានរសជាតិក្លាញ។
ដោយសារតែអាស៊ីតអាស៊ីតអាចបំប្លែងជាតិផ្អែមសាតេ
ដែលមានអាស៊ីតខ្ពស់នឹងផ្តល់អារម្មណ៍ជាតិស្ងួតខ្ពស់។

アミノ酸度 Aminosan-do ក្រូមីនអាស៊ីតអាមីណូ

វិធីវាស់បរិមាណអាស៊ីតអាមីណូក្នុងស្រា។
អាស៊ីតអាមីណូច្រើនធ្វើអោយមានរសជាតិផ្អែម
ខណៈអាស៊ីតអាមីណូតិចនឹងផ្តល់រសជាតិស្រាញ។

Tokutei meisho

特定名称 Tokutei meisho

ប្រព័ន្ធនៃការវាយតម្លៃយូរមកហើយនៅក្នុងស្ទឹងជាគណៈកម្មាធិការនៃ
ស្ថាពរសញ្ញាដែលលើកការផលិតស្ទឹង នៃស្រាសាតេ ដែលកំណត់
ដោយទីភ្នាក់ងារជាតិចំនួន១១។ ស្រាសាតេត្រូវតែបំពេញ
លក្ខខណ្ឌមួយចំនួនដើម្បីបង្ហាញថាវាជាការផលិតនៅទីនេះ 10។

吟醸酒 Ginjo-shu សាតេប្រភេទ គីនឡូ

ស្រាសាតេនេះផលិតដោយការផ្លាស់ប្តូរអង្ករដុសខាត់ក្នុងនៅ
សីតុណ្ហភាពដែលទាបបំផុតមួយប្រភេទដែលជាដំណើរការមួយហៅថា
គីនឡូប្រតិ (吟醸造り)។ នៅសម័យបុរាណ
គូជី (អ្នកជំនាញដំឡើងស្រា) និងប្រើជំនាញរបស់ពួកគេទាំងអស់
ដើម្បីបង្កើត ginjo-shu សម្រាប់ការប្រកួតប្រជែង ហើយវាត្រូវ
បានគេចាត់ទុកថាជាទម្រង់សំលៀកបំពាក់ក្នុងអង្គរ។
លក្ខណៈពិសេសបំផុតមួយរបស់ ginjo-shu គឺគ្រឿងប្រដាប់
ផ្អែមដែលហៅថា ginjo-ka (吟醸香)។
ប្រសិនបើអ្នកទទួលបាន ginjo-shu នៅក្នុងសីតុណ្ហភាពខ្ពស់នឹង
បណ្តាលអោយគ្រឿងប្រដាប់សំលៀកបំពាក់បាត់បង់ គេតែងតែទទួល
នាវានៅក្នុងសីតុណ្ហភាពត្រជាក់ឬនៅសីតុណ្ហភាពបន្ទប់។

រង្វាស់នៃរសជាតិស្រាសាតេ & រសជាតិផ្អែមឬស្ងួត



Nihonshu-do គឺជាការវាស់ស្រាដ៏ពិសេសមួយដែលបង្ហាញពីលក្ខណៈសម្គាល់របស់សាតេ។
វាត្រូវបានវាស់នៅសីតុណ្ហភាព 15°C ហើយសាតេដែលមានទំងន់ដូចគ្នានៅ 4°C នឹងមាន
Nihonshu-do = 0។ សាតេដែលល្អនឹងតិចជាងទឹក នឹងមានតម្លៃ Nihonshu-do ខ្ពស់ជាង 0 (+)

ខណៈដែលសាតេដែលធ្ងន់ជាងទឹក នឹងមានតម្លៃទាប (-)។
លក្ខណៈសម្គាល់ផ្សេងៗរបស់សាតេទៅតាមធាតុផ្សំរបស់វា៖
អាជ័រកូលច្រើន → ទម្ងន់មានការថយចុះហើយ Nihonshu-do មានការកើនឡើង
ស្ករច្រើន → តម្លៃនឹងមានការកើនឡើង ហើយ Nihonshu-do មានការថយចុះ
ដោយសារតែតម្លៃ Nihonshu-do ផ្លាស់ប្តូរតាមកម្រិតស្ករ វាត្រូវបានប្រើជារង្វាស់នៃភាពផ្អែម/ស្ងួត
(sweetness/dryness) របស់សាតេ។

ទោះជាយ៉ាងណា ដើម្បីប្រៀបធៀបលក្ខណៈសម្គាល់នៃផ្នែកស្ករនៅក្នុងសាតេដោយប្រើ Nihonshu-do
បានត្រឹមត្រូវ សាតេទាំងអស់ត្រូវតែមាន ABV (កំរិតនៃជាតិអាល់កុល) ដូចគ្នា។
បន្ថែមលើនេះ ដោយសារតែ អាស៊ីតមានផ្នែកភាពផ្អែម ការប្រៀបធៀបសាតេដែលមានផ្ទុកស្ករដូចគ្នា
នឹងបង្ហាញថា សាតេដែលមានអាស៊ីតខ្ពស់នឹងផ្តល់អារម្មណ៍ស្ងួតនៅពេលទទួលបាន។
ដូច្នេះហើយ វាពិតជាជាការវាស់អោយបានត្រឹមត្រូវពី ភាពផ្អែម/ស្ងួតនៃសាតេដោយប្រើ Nihonshu-do
តែមួយ។

ក្នុងកម្មវិធីផ្ទៃក្នុង ៗចុងក្រោយនេះ មានរង្វាស់សាតេថ្មីៗត្រូវ
បានស្នើឡើង ដែលមានការគណនាទម្រង់ កម្រិតស្ករ
និងអាស៊ីត ដើម្បីវាស់សាតេបានត្រឹមត្រូវជាងមុន។

របៀបនៃការវាស់រសជាតិស្រាសាតេរបស់ប្រទេសជប៉ុន Nihonshu-do

មាត្រដ្ឋានអណ្តែតទឹក (日本酒度計 / nihonshudokei /
Sake meter) ដូចដែលបង្ហាញក្នុងរូបភាពខាងស្តាំ
ការវាស់ត្រូវបានអនុវត្តដោយការប្រើឧបករណ៍នេះ
ដោយការផ្លាស់ប្តូរសីតុណ្ហភាពរបស់សាតេទៅជា 15°C
ហើយបង្ហាញបង្ហាញជាតម្លៃ។ Nihonshu-do
ក៏អាចត្រូវបានគណនាពីទម្ងន់របស់សាតេផងដែរ។



$$Nihonshu-do = (1 / \text{ទម្ងន់សាតេ} - 1) \times 1443$$

純米酒 Junmai-shu ជុនមៃស៊ូ

ជាស្រាសាច់ក្រហមប្រភេទដែលផលិតពី ស្រូវ និងស្រូវរុំដៃតែប៉ុណ្ណោះ ជាញឹកញាប់មានសជាតិស្ករខ្ពស់ និងមានសជាតិអ៊ីត្រីកម័រ ។ ដោយសារតែសជាតិស្រាកាន់តែខ្លាំង វាអាចទទួលបានការកែច្នៃស្រាជាច្រើន ៗ ៖ ក្រៅ, ត្រដាត់, លាយជាមួយលើទឹកកក, ឬលាយជាមួយទឹកក្ដៅ ។

本醸造酒 Honjozo-shu ហុងចូហ្សូស៊ូ

មានប្រភេទស្រាសាច់ត្រូវបានប្រភេទ ប៉ុន្តែស្រាសាច់ទាំងអស់នោះត្រូវបានបន្ថែម ស្រាច្រាជ្រូកមិនត្រូវបានបន្ថែម (ការបំបែកជាតិកាបូនិចធម្មជាតិ) ដើម្បីកែសម្រួលសជាតិ ។ ដោយសារប្រភេទនេះហើយ ស្រាប្រភេទនេះកាន់ត្រូវបានទទួលបានក្នុងសីតុណ្ហភាពខ្ពស់ ឬក្ដៅណាស់ ។

រយៈពេលនៃការផលិត

យោងទៅតាមច្បាប់ ស្រាសាច់ត្រូវបង្ហាញពីរយៈពេលផលិតដូចជា 製造年月 (ស្មើនឹងឆ្នាំ) ដែលតាមដានដោយឆ្នាំ និងខែ ដែលស្រាត្រូវបានដាក់ក្នុងដប ឧទាហរណ៍ ៖ 製造年月 X ឆ្នាំ X ខែ ។

ស្លាកបង្ហាញពីសារជាតិអ៊ុយរ៉ាស៊ី

ពាក្យជប៉ុនសម្រាប់អ៊ុយរ៉ាស៊ី 有機Yuki និង オーガニックសំរាប់អ្នកត្រូវបានបង្ហាញនៅលើស្លាកប្រសិនបើសារជាតិ ត្រូវបាន JAS (ស្តង់ដារកសិកម្មជប៉ុន) ដូចជាការឆ្លងកាត់ការវាយតម្លៃយោងទៅតាម JAS ACT សម្រាប់ 95% នៃទម្ងន់នៃគ្រឿងរុំ និងដោយការទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រ JAS សំរាប់ ។ ការដាក់ស្លាកនេះក៏ទាមទារឱ្យមានការដាក់សញ្ញា “有機JAS” ដែរ ។

សញ្ញាសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

សញ្ញាសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ (GI) គឺជាប្រព័ន្ធមួយ ដែលផ្តល់ការលើកស្ទួយនូវការប្រើប្រាស់ប្រភេទភូមិសាស្ត្រយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ជាសម្បត្តិសាធារណៈលើស្លាក ។ វាបញ្ជាក់ថាផលិតផលត្រូវបានកំណត់ត្រឹមត្រូវ និងធានាបានពីស្តង់ដារគុណភាព ។ សម្រាប់ភាសាជប៉ុន ស្រាអាចប្រើប្រទេសជប៉ុន អត្តសញ្ញាណកម្មភាពផលិត និងកំណត់ GI ដោយផ្អែកលើ “ស្តង់ដារស្លាកសញ្ញាសម្គាល់ GI សម្រាប់ភាសាជប៉ុន” ដែលបានបង្កើតឡើងដោយអង្គភាពផលិតផល ។ យ៉ាងទៀងទាត់ ផលិតផលទាំងនេះនឹងមានស្លាកបញ្ជាក់យ៉ាងច្បាស់ថា វាត្រូវបានផ្ទៀងផ្ទាត់ជា GI ដោយប្រើពាក្យដូចជា 地理的表示 (Chiriteki Hyoji), Geographical Indication ឬ GI ។

ប្រភេទប្លុកនៃស្រាសាច់

新酒 Shinshu ស៊ីនស៊ូ
 ស្រាសាច់ដែលផលិតក្នុងឆ្នាំនេះ (ចាប់ពីថ្ងៃទី 1 ខែកក្កដា ដល់ថ្ងៃទី 30 ខែមិថុនា ឆ្នាំបន្ទាប់) ។ ស៊ីនស៊ូមានសជាតិស្រស់ និងក្លិនក្រអូប ។

古酒 Koshu កូស៊ូ

ភូមិជាស្រាសាច់ក្រហមដែលត្រូវបានផលិតជាមុន ឬមុនទៀត ។ ស្រាសាច់ប្រភេទនេះមានលក្ខណៈពិសេសត្រង់ ក្លិនឈ្ងុយនិងរសជាតិស្រទន់ ។

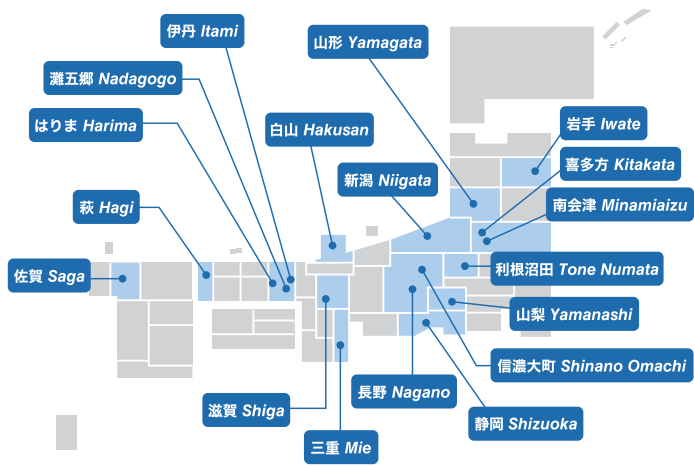
長期貯蔵酒 Chokichozoshu ចូគិចូហ្សូស៊ូ

ភូមិចូហ្សូស៊ូជាស្រាសាច់ក្រហមដែលត្រូវបានរក្សាទុកក្នុង រយៈពេលយូរ ។ នៅសម័យបុរាណ ស្រាសាច់ត្រូវបានគេគិតថា មិនស្ថិតសមស្រាប់រក្សាទុកក្នុងរយៈពេលយូរនោះទេ ប៉ុន្តែដោយសារការជឿនច្រើននៃវិស័យស្រាផលិត និងកត្តាផ្សេងៗទៀតនោះ ស្រាសាច់ដែលមានអាយុវាច់ត្រូវបាន រសជាតិធ្លាក់ចុះក្នុងរយៈពេលយូរ ។ ស្រាសាច់នេះមានច្រើន ប្រភេទតាមប្រភេទស្រា ginjo-shu រហូតដល់សម្បទៅដោយ ប្រភេទស្រាផ្សេងៗទៀត ។ វាត្រូវបានលក់ក្រោមឈ្មោះ

X 年貯蔵酒 X Nenchozoshu (Xyr matured sake), 秘蔵酒Hizoshu, 大古酒 Daikoshu ។

ការកំណត់ទីតាំងភូមិសាស្ត្រសម្រាប់ស្រាសាច់

日本酒 Nihonshu ណិហុងស៊ូ
 មានតែសាច់ដែលផលិតពីអង្ករជប៉ុនស្តុន និងផលិតនៅក្នុងប្រទេសជប៉ុនតែប៉ុណ្ណោះ អាចដាក់ស្លាកជាសាច់ប្រភេទជប៉ុន 日本酒 (Nihonshu) ។



* ទីតាំងតំបន់ដែលបានលក់លើផែនទីនេះត្រូវបានធ្វើឡើងដោយយកទៅជាមូលដ្ឋាន វាអាចខុសពីការបង្ហាញជាក់លាក់នៃផែនទី ។

Q តើការបរិច្ឆេទផលិតនៅលើស្លាកមានន័យថា វាជាការឈប់ផ្គត់ផ្គង់ការជ្រើសរើសជាស្រាសាច់ក្នុងមែនទេ ?

A ទេ អ្នកមិនចាំបាច់បារម្ភអំពីការបរិច្ឆេទខ្លាំងពេកនោះទេ ។ សំរាប់ស្រាសាច់ដែលមិនទាន់បានកម្ដៅដោយទឹកក្ដៅត្រូវហៅថាណាមាហ្សាកេ (生酒 Nama-zake) ស្រាប្រភេទនេះមានការលក់បរិច្ឆេទកាន់តែថ្មីកាន់តែល្អ ។ ចំពោះស្រាដែលបានកម្ដៅច្បាស់នឹងខូចរសជាតិក្នុងរយៈពេល 2-3 ខែ ទេ លុះត្រាតែលក់ឱ្យបានលឿនការរក្សាទុកមិនល្អ ។

原酒 Genshu ពេនស៊ូ

ជាស្រាសាកដែលមិនបានបន្ថែមទឹកបន្ទាប់ពីចម្រាយរួចហើយ។ ដោយសារតែមិនមានការបន្ថែមទឹក វាមានបរិមាណអាស៊ីតខ្ពស់ (ABV) និងរសជាតិជាងស្រាធម្មតា។ វាក៏អាចកើតបានដោយ ឈាមទឹក ឬទឹកក្ដៅ ដើម្បីទទួលបានរសជាតិស្រាផ្សេងទៀតផងដែរ។

生酒 Nama-zake or Nama-shu
生詰め酒 Namazume-shu
生貯蔵酒 Namachozo-shu

បន្ទាប់ពីចម្រាយរួច ស្រាសាកត្រូវបានយកទៅកម្ដៅជាមួយទឹកក្ដៅដើម្បីសម្លាប់មេរោគ និងអង់ស៊ីមដែលនៅសេសសល់ដោយដំណើរការមេធាវីជា ហ៊ីអ៊ីរ៉ូ (火入れhi-ire) ។ ជាទូទៅការកម្ដៅនេះប្រភេទមួយមុនពេលរក្សាទុកនិងមួយទៀតបន្ទាប់ពីការរក្សាទុកមុនពេលដាក់ចូលសរ។ ចំពោះស្រាសាកដែលមិនបានឆ្លងកាត់ដំណើរហ៊ីអ៊ីរ៉ូសមាសធាតុរបស់វាមិនមានការផ្លាស់ប្តូរដោយការកម្ដៅ វាមានរសជាតិនិងក្លិនក្រអូប ដែលស្ថិតស្ថេរនិងមានទទួលបានក្នុងសីតុណ្ហភាពទាបប្រូដាក់។
生酒: ស្រាសាកដែលមិនបានកម្ដៅ
生詰め酒: ស្រាសាកដែលបានកម្ដៅម្តងមុនពេលរក្សាទុក
生貯蔵酒: ស្រាសាកដែលបានកម្ដៅម្តង បន្ទាប់ពេលរក្សាទុកនិងមុនពេលដាក់ចូលសរ

貴醸酒 Kijo-shu

ស្រាគិរ៉ូ (Kijo-shu) គឺជាស្រាសាកមួយប្រភេទដែលកម្រមានរសជាតិផ្អែម និងខាប់ ដែលត្រូវបានអភិវឌ្ឍដោយវិទ្យាស្ថានស្រាជប៉ុនជាតិដើម្បីផលិតស្រា។ ចំណុចពិសេសនៃស្រាសាកនេះគឺដំណើរការផលិតរបស់វា មួយចំណែកនៃទឹកដែលត្រូវបន្ថែម ត្រូវបានជំនួសដោយស្រាសាកវិញ។ វិធីនេះបានបែបផែនផ្នែកមួយពីរបៀបស្រាប្បាណដែលហៅថា 上州 (Shiori) ដែលបានកម្រើតនៅក្នុងសៀវភៅប្រាណឈ្មោះ: Englishiki ដែលជាសៀវភៅសិវិធី និងទំនៀមទម្លាប់ក្នុងសម័យឆ្នាំ 794-1185 នៅប្រទេសជប៉ុន។

生一本 Ki-ippun

ជុនម៉ៃស៊ី (Junmai-shu) ជាស្រាសាកមួយប្រភេទដែលផលិតទាំងស្រុងនៅក្នុងរោងចក្រផលិតពីតែមួយ បង្កើតឲ្យមានអត្តសញ្ញាណពិសេសសម្រាប់តាងចក្រនោះ ដូចជាស្រាស៊ីល្លប្រភេទ single malt ។

低アルコール酒 Tei-arukorushu

ស្រាដែលមានបរិមាណអាស៊ីតក្នុងក្លាយជាជាតិប្រើសពេញនិយម ខណៈពេលដែលអ្នកប្រើប្រាស់ចង់បានស្រាដែលងាយទទួលបាន។ មានប្រភេទផ្សេងៗជាច្រើន រួមមាន៖ ស្រាមក្រចិតផ្អែម ឬជូរ, ស្រាខ្លាញ់ (Nigori-zake) និង ស្រា Sparkling sake ។

樽酒 Taruzake តារូដាក

ស្រាសាកដែលមានក្លិនឈើដោយសារបានផ្ទុកឬចម្លងនៅក្នុងធុងឈើ។

冷やおろし Hiyaoroshi ហ៊ីយោរ៉ូស៊ី

នៅសម័យមុន ស្រាដែលផលិតក្នុងរដូវរងា ត្រូវបានកម្ដៅតែម្តងហើយរក្សាទុករហូតដល់រដូវស្លឹកឈើជ្រុះ ដើម្បីឲ្យរសជាតិរបស់វាកាន់តែទន់ភ្លើយនិងឆ្ងាញ់ជាងមុន វិធីសាស្ត្រនេះត្រូវបានប្រើប្រាស់អតិរាហ្ស៊ី (秋上がり) ។ បន្ទាប់មកវាត្រូវបានដាក់ក្នុងធុងឈើហើយដឹកជញ្ជូន។ ពាក្យ ហ៊ីយោរ៉ូស៊ី (hiyaoroshi) មានន័យថាស្រាសាកនេះត្រូវបានដឹកជញ្ជូននៅសីតុណ្ហភាពត្រជាក់ ដោយមិនបានឆ្លងកាត់ដំណើរការកម្ដៅម្តងទៀតទេ។
ដោយសារវាជា ណាមាស៊ីមេ (namazume) នឹងងាយខូចហាងជាច្រើនជ្រើសរើសដាក់នៅក្នុងទូរទឹកកក។ ទោះជាយ៉ាងណា ប្រជាជនជាច្រើននិយមទទួលបានវានៅសីតុណ្ហភាពបន្ទប់ឬក្ដៅបន្តិច។

活性清酒 (にがり) Kassei seishu (nigorizake)

ស្រាបែបនេះមានពណ៌ស្រអាប់ និងឆ្ងាញ់ ដោយសារតែបានចម្រាយតាមប្រភេទដែលមានរន្ធទុះ។
វាអាចត្រូវបានកម្ដៅដើម្បីថែរក្សាសីតុណ្ហភាពឲ្យមានស្ថេរភាព ឬក៏ការដាក់ដាក់ចេញជា ណាមាស៊ីមេ (nama-zake) ដែលមិនត្រូវបានកម្ដៅ។ នៅពេលដាក់យកជា ស្រាខាសសេសេស៊ី (ស្រស់ (kassei seishu)) ត្រូវមានភាពប្រុងប្រយ័ត្នព្រោះមេស្រា (yeast) ដែលមានជីវិតនៅក្នុងវាអាចបន្តដំណើរការនៅសីតុណ្ហភាពបន្ទប់ហើយបង្កើតឲ្យមាន CO₂ បាន។

スパークリング清酒 Supakuringu seishu

មានវិធីពិសេសខ្លះៗ ក្នុងការផលិតឲ្យមានក្លិនស្រា ដូចជាដាក់ដោយការសកម្មរបស់មេស្រា (yeast) វិធីមួយទៀតគឺបែបស៊ីប្រូស៊ីត ដោយបន្ថែមឲ្យមានការបង្កើតក្លិនស្រា។

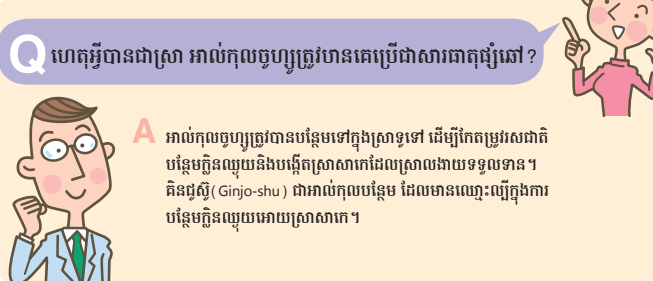
Tokuteimeisho(ស្រាសាកកម្រិតពិសេសលើសស្តង់ដារ) និងលក្ខខណ្ឌ

ពូកេតេ-មេស៊ីហ្សូ	គ្រឿងផ្សំ ^១ ₂	អត្រាការខាតស្រូវ ^៣	Raito រ៉ៃតូ ឬស៊ី គូជី បានប្រើ	រសជាតិនិងក្លិនក្រអូបធម្មតា ^៤
GINJO-shu	អង្ករ, អង្ករ koji, អ្នកផលិតស្រា	60% ឬតិចជាងនេះ	15% ឬច្រើនជាងនេះ	ក្លិនក្រអូបប្រែកពី ginjo-zukuri រូបរាងរីករាយ។
Daiginjo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji, អ្នកផលិតស្រា	50% ឬតិចជាងនេះ ។	15% ឬច្រើនជាងនេះ	ក្លិនក្រអូបប្រែកពី ginjo-zukuri រូបរាងរីករាយ។
Junmai-shu	អង្ករ, អង្ករ koji	—	15% ឬច្រើនជាងនេះ	រសជាតិរីករាយ, ក្លិន, រូបរាង។
Junmai ginjo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji	60% ឬតិចជាងនេះ	15% ឬច្រើនជាងនេះ	ក្លិនក្រអូបប្រែកពី ginjo-zukuri រូបរាងរីករាយ។
Junmai daiginjo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji	50% ឬតិចជាងនេះ	15% ឬច្រើនជាងនេះ	ក្លិនក្រអូបប្រែកពី ginjo-zukuri រូបរាងរីករាយ។
Tokubetsu junmai-shu	អង្ករ, អង្ករ koji	60% ឬតិចជាងនេះ ឬប្រើប្រាស់មេស្រាពិសេស	15% ឬច្រើនជាងនេះ	រសជាតិរីករាយ, ក្លិន, រូបរាង។
Honjozo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji, អ្នកផលិតស្រា	70% ឬតិចជាងនេះ	15% ឬច្រើនជាងនេះ	រសជាតិរីករាយ, ក្លិន, រូបរាង។
Tokubetsu honjozo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji, អ្នកផលិតស្រា	60% ឬតិចជាងនេះ ឬប្រើប្រាស់មេស្រាពិសេស	15% ឬច្រើនជាងនេះ	រសជាតិរីករាយ, ក្លិន, រូបរាង។

¹ ត្រូវផលិតពីអង្ករ ដែល បានឆ្លងកាត់ពិនិត្យចំណាត់ថ្នាក់លេខ 3 ឬខ្ពស់ជាងនេះ ឬមានបរិមាណកាស៊ីយ៉ាត។
² បរិមាណអាស៊ីតក្នុងស្រាដែលបន្ថែមត្រូវតែមិនលើសពី 10% នៃទម្ងន់ របស់អង្ករដែលមានចំណាត់ថ្នាក់លេខ 3 ឬ អង្ករដែលផលិតនៅក្នុងស្រុក។
³ នៅពេលបង្ហាញចំណាត់ថ្នាក់ស្រាសាកនោះឡើងវិញ ត្រូវបង្ហាញពីព័ត៌មាននៃការផលិតក្នុងស្រុកផងដែរ។
⁴ ទោះបីជា ginjo-zukuri មិនមាននិយមន័យច្បាស់លាស់ វាមានន័យទូទៅថាជាវិធីផលិតស្រាសាកដែលប្រើអង្ករដែលបានជុសជាតិ និងរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាពទាបក្នុងពេលមួយ ដើម្បីបង្កើតក្លិនពិសេសមួយ។

Q ហេតុអ្វីបានជាស្រា អាស៊ីតក្នុងច្រហូតត្រូវបានគេប្រើជាសារធាតុផ្សំនៅ?

A អាស៊ីតក្នុងច្រហូតត្រូវបានបន្ថែមទៅក្នុងស្រាទៅ ដើម្បីកែតម្រូវរសជាតិ បន្ថែមក្លិនឈ្ងុយនិងបង្កើតស្រាសាកដែលស្រាយងាយទទួលបាន។ គិតថ្លៃ (Ginjo-shu) ជាអាស៊ីតក្នុងច្រហូតត្រូវបានបន្ថែម ដែលមានឈ្មោះឈ្លីក្នុងការបន្ថែមក្លិនឈ្ងុយដោយស្រាសាក។



ពាក្យបច្ចេកទេសរបស់ការផលិតស្រា

酵母 Kobo គេងប្រក្ស

ឈ្មោះសំដៅទៅលើប្រភេទ *Saccharomyces cerevisiae* និងត្រូវបានស្រោចផ្សេងៗ ដែលបង្កើតអាល់កុលពីស្ករ។ វាជាភាពទុកចិត្តបាននៃការផលិតស្រា ប្រហែលទំហំ កោសិកាឈាមមនុស្ស (5–10 μm) ។ ក្នុង ឧស្សាហកម្មអាហារ និងភេសជ្ជៈ រួមទាំងផលិតស្រា និងទំព័រ, ប្រភេទ yeast ត្រូវបាន ជ្រើសរើស និងអភិវឌ្ឍឱ្យសមស្របក្នុងរយៈពេលជាច្រើនសតវត្ស។ Yeast ដែលប្រើក្នុងការផលិតស្រាសាត់ត្រូវបានហៅថា *Seishu-kobo* (清酒酵母) ។

家(蔵) 付き酵母 *le (kura) tsuki kobo*

yeast សំរាប់ផលិតសាត់ដែលសំនៅក្នុងរោងចក្រផលិតស្រាសាត់។ នៅសម័យបុរាណម៉្យាងនេះបង្កើតឡើងវិញដោយធម្មជាតិនៅខាងក្នុង shubo (starter) ដូច្នេះគុណភាពរបស់វាមានទំនាក់ទំនងទៅនឹង គុណភាពនៃសាត់។ សព្វថ្ងៃនេះវាជាដៀងធម្មតាក្នុងការផ្គត់ផ្គង់ Yeast ចេញពីរោងចក្រផលិតស្រាម្យ៉ាងៗ ឬប្រើ Yeast ដែលបង្កាត់ដោយអ្នក ស្រាវជ្រាវ ហើយបានចែករំលែកផលិតស្រាសាត់មួយចំនួនថែមទាំងក្បួន។ Yeast ដោយខ្លួនឯងដើម្បីប្រើប្រាស់។

きょうかい 酵母 *Kyokai kobo*

Yeast ដែលចែកចាយដោយសហព័ន្ធផលិតស្រាជប៉ុន (Brewing Society of Japan) ។ ចាប់តាំងពីត្រូវបានចែកចាយពីឆ្នាំ 1868–1912, រោងចក្រផលិតស្រាដែលមិនមាន *le (kura) tsuki kobo* ដែលមានគុណភាពល្អពីមុន មានការអភិវឌ្ឍន៍គុណភាពស្រាសាត់ខ្លាំង។

酒母 *Shubo* ផ្ស

ពេលខ្លះគេហៅថា Moto (基) គោលបំណងនៃ shubo (starter) គឺដើម្បីបង្កើតជីវិត yeast ដ៏មានសុខភាពល្អនិងចំនួនច្រើន។ វាផលិតពីអង្ករ អង្ករកូដិ ទឹក និង yeast ដែលត្រូវបានបន្ថែមជាញឹកញាប់ Starter នេះត្រូវបានធ្វើឱ្យ មានអាស៊ីតខ្លាំង (របៀបតាមប្រពៃណី ដោយបន្ថែមអាស៊ីតខ្វាក់តិត) ដើម្បីទប់ស្កាត់បាក់តេរី និងទីត្រប ដែលមិនចូលចិត្តអាស៊ីត មានតែ yeast ដែលធន់ទៅនឹងអាស៊ីតទើប អាចរីកលូតលាស់បាន។

生酛 *Kimoto* គីមូ

starter នេះចំណាយទាំងកម្លាំងលក់ម្នាក់និងពេលវេលា។ ក្នុង starter នេះអាស៊ីតខ្វាក់ទឹកដែលផលិតដោយបាក់តេរីខ្វាក់ទឹកដែលដុះនៅខាង ក្នុងក្នុង ក្បាលបាក់តេរី និងនៅពេលដំណាលគ្នាឈូតលាស់។ yeast ដែលដាំដុះតាមរបៀបនេះគឺរឹងមាំ ហើយជាដៀយៗបង្កើតជា ស្រាស្អាតជាមួយនិងសមាតិកាជាច្រើន។

山廃 *Yamahaimoto*

វិធីនេះត្រូវបានអភិវឌ្ឍនៅចន្លោះឆ្នាំ 1868–1912 នៅ ស្ថានវិទ្យាស្ថានស្រា ដៃជាតិ (National Research Institute of Brewing) និងជាក់លាក់ ប្រើ kimoto ។ ការប្រើអង្ករដែលមានកម្រិតផ្លាវីនខ្ពស់ដែលងាយ ស្រូបក្នុងរោងចក្រ ដំណាក់កាលដំបូងបំផុតនៃគីមូតូហៅថា 山卸 Yamadoroshi អាចត្រូវបានលុបចោល។

តើ yamaoroshi គឺជាអ្វី?

ដំណាក់កាលដំបូងនៃគីមូតូត្រូវបែងចែកឈ្មោះអង្ករចំហុយ អង្ករកូដិ និងទឹកចូលក្នុងក្នុងរាត្រី ៦-៨ ហៅថា 半切り桶 Hangiri-oke ។ បន្ទាប់មក ឈ្មោះនេះត្រូវបានទុកឱ្យត្រជាក់ដោយធម្មជាតិ ហើយគ្រឿងនេះម្តងម្កាល។ បន្ទាប់មកប្រហែល ១៥-២០ ម៉ោង ក្រោយពីការស្តាប់ឱ្យ starter ក្រុមអ្នកផលិតស្រាសាត់ ២-៣ នាក់ បានប្រើបង្គោលឈើវែងមួយហៅថា かぶら桶 Kaburakai ដើម្បីកិនឈ្មោះនេះប្រហែលជាដងរៀងរាល់៣ម៉ោងម្តង រហូតដល់អង្ករត្រូវទឹក ក្លាយជាម្សៅម៉ត់រលោង។ ការកិននេះត្រូវបានគេហៅថា 山卸 Yamadoroshi ឬ 振攪り Motosuri ហើយវាជាការងារឡើយហត់បំផុតសម្រាប់អ្នកផលិតស្រាសាត់ ព្រោះវាទាមទារការអត់ធ្មត់ច្រើន និងការងាររហូតដល់ញឹកញាប់នៅក្នុងម៉ោងត្រជាក់។

かぶら桶 Kaburakai

កាប៊ូរ៉ាកៃ

ឈើប្រូបស៊ី

ឈើ



速醸酔 Sukujomoto

វិធីនេះគឺជា starter ដែលត្រូវបានកម្រើតឡើងដើម្បីឱ្យមានការផ្លាស់ប្តូរ (National Research Institute of Brewing) ។ ដោយ បន្ថែមអាស៊ីតឡាក់តិច មុនការបញ្ចូល yeast, វិធីនេះ ហៅស និងងាយស្រួលជាង វិធីប្រពៃណី Kimoto ឬ Yamahaimoto ។

もろみ Moromi

ជំបរដែលមាន starter, ការចំហុយអង្ករជាមួយអង្ករកូជី, និងទឹក។ ការបន្ថែមគ្រឿងផ្សំទាំងនេះទៅក្នុងធុងហៅថា Shikomi (仕込み) ។ នៅក្នុងធុងនេះមានការបំបែកស្ករដោយអង្ករកូជី និង ការចំហុយអង្ករជាមួយ yeast កើតឡើងនៅពេលតែមួយ, ដែលហៅថា ចំហុយមួយចំនួនប្រព័ន្ធស្របពេលគ្នា (multiple parallel fermentation) ។ បន្ទាប់ពីប្រហែល 20 ថ្ងៃហូរយដំបែន: ត្រូវបានផ្លាស់ប្តូរទៅជាស្រាសាត។

粕歩合 Kasubuai

Kasubuai បង្ហាញពី បរិមាណ Kasu (粕/粕) ដែលនៅសល់ បន្ទាប់ពីការចំហុយនិងចម្រាញ់ដែលត្រូវបានបង្ហាញជា អត្រាទម្ងន់រវាង Kasu និងអង្ករដែលបានប្រើ។ ឧទាហរណ៍ ប្រសិនបើ អង្ករ 100 kg ផលិតបាន Kasu 25 kg នោះ Kasubuai = 25% ។ សម្រាប់ស្រាច្រើន, Kasubuai ជាទូទៅ 30% ឬតិចជាងតែសំរាប់ Daiginjo-shu វាអាចឈានដល់ 50-60% ។

滓下げ Orisage

អ្នកផលិតស្រា បន្ថែម ទឹកផ្លែទម្ងន់ ដើម្បីឱ្យ ប្រូតេអ៊ីនធ្លាក់ទៅផ្នែកខាងក្រោម ហើយបន្ទាប់មកកក់ចេញវិធីនេះហៅថា Orisage (滓下) ។ នៅពេលរក្សាទុកប្រូតេអ៊ីនដែលហូរយក្នុងស្រាសាត ប្រែប្រួលហើយមិនឈាមទឹកធ្វើឱ្យស្រាសាតមានកត្តាឈ្ងុះ។

活性炭 Kasseitan

ប្រើការប្រសព្វសកម្មដែលអ្នកផលិតបន្ថែមដើម្បីធ្វើឱ្យគុណភាពស្រាមានស្ថេរភាព។ ជាទូទៅ ក្រុមហ៊ុនផលិតស្រាសាតបំបែកបរិមាណតិចតួចក្នុងស្រាសាត ដើម្បីស្របបកសាងជា ជាដើម មុនពេលចម្រោះ។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ ដោយសារតែអាចជាមធ្យោបាយនៃការចែករំលែក ភាពជាបុគ្គល ក្រុមហ៊ុនផលិតស្រាសាតនិមួយៗមានវិធីផ្ទាល់ខ្លួនក្នុងការប្រើវា។

あらばしり Arabashiri

ការចម្រោះដំបូងនៃសាត។ ការចម្រោះ: បន្ទាប់ត្រូវបានគេហៅថា 中垂 Nakadare ហើយការចម្រោះចុងក្រោយត្រូវបានគេហៅថា 糞め Seme ។ ស្រាសាតថ្មីៗមានផ្ទុកឧស្ម័ន CO2 តិចតួច និងត្រូវបានដើសម្រូបបែបដែលផលិតដោយដំបូកទ្បងពេលមានជាតិផ្កាប្លង់និងក្លិននៃអង្ករ Koji ។

鑑評会 Kanpyokai

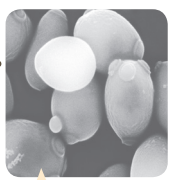
ធ្វើឡើងដោយអង្គការសាធារណៈក្នុងគោលបំណងលើកកម្ពស់ជំនាញរបស់អ្នកផលិតស្រាសាត។ បន្ទាប់ពីការវិនិច្ឆ័យដោយអ្នកជំនាញមតិពលរដ្ឋត្រូវបានចែករំលែកទៅកាន់អ្នកផលិត ហើយស្រាដែលមានគុណភាពខ្ពស់ត្រូវបានប្រកាសថាជា 金賞酒 Kinshoshu (ស្រាដែលល្អៗង្វាន់មាស) ។

全国新酒鑑評会 Zenkoku shinshu kanpyokai

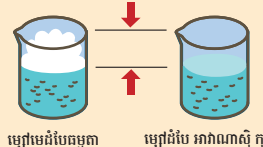
ការប្រកួតប្រជែងស្រាសាតសហការឧបត្ថម្ភដោយ Japan Sake and Shochu Makers Association និងវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវជាតិស្រាសាតដោយផ្ដោតលើ Ginjo-shu ដែលបានធ្វើក្នុងដំឡើងផ្ទាល់លើស្រាបច្ចុប្បន្ន។ ជាម្យ៉ាងវាផ្ដោតបំផុតលើការពិនិត្យតាមបង្កើតនៅឆ្នាំ 1911 ក្រុមហ៊ុនផលិតស្រាសាតបានដាក់ស្រាសាតពេញលេញប្រកួតប្រជែងដើម្បីឈ្នះ មេដាយមាស។

kyokaikobo ចម្បង (សម្រាប់ស្រាសាត) ប្រភេទនិងលក្ខណៈ

Types		លក្ខណៈ សម្គាល់
លេខ	លេខ	
No.6	No.601	សាតាតុ ផ្ទាប់ដែលដំបូងជាមួយនិងក្រុមបណ្តុះបណ្តាលសម្រាប់ផលិតសាតស្រា។
No.7	No.701	ក្លិនក្រអូបដ៏ប្រណីត សមស្រាប់ ginjo-shu និងជាស្រាចម្មតា។
No.9	No.901	ការផ្ទាប់ក្នុងពេលខ្លីផ្តល់នូវក្លិនផ្អែមល្អឡើងវិញ។
No.10	No.1001	ការផ្ទាប់ក្នុងសីតុណ្ហភាពទាបបរ: ពេលបង្កើនផ្តល់នូវក្លិនផ្អែមល្អដែលមានជាតិអាស៊ីតទាប។
No.11	No.1101	ស្រាសាតនេះមានស្រស់ជាងស្រា: និងអាស៊ីតអាមីណូតិចតួច សូម្បីតែឆ្អឹងកាត់ការផ្ទាប់យូរក៏ដោយ។
No.14	No.1401	(金沢酵母 Kanazawa kobo) អាស៊ីតទាប។ សមស្រាប់ការផលិតស្រាសាតលើជាប់ក្នុងខ្ពស់តាមរយៈការផ្ទាប់ពេលមធ្យមក្នុងសីតុណ្ហភាពទាប។
—	No.1501	(秋田流 Akitaryu / 花酵母 AK-1 Hana kobo (AK-1)) សក្តិសមសម្រាប់ការធ្វើស្រាសាតលើជាប់ក្នុងខ្ពស់ ជាមួយនិងក្លិនផ្អែមល្អដែលនិងអាស៊ីតទាបតាមរយៈការផ្ទាប់ក្នុងសីតុណ្ហភាពទាប។
—	No.1801	ក្លិនឈ្ងុយឆ្ងាញ់ និងស្រស់ជាតិស្រា។
—	No.1901	ស្រាសាតកម្រមួយនេះមានក្លិនក្រអូប ethyl caproate ដែលមានជាតិអាស៊ីតខ្ពស់បន្តិច ប៉ុន្តែសម្បូរបែបជាង No.1801 ។
—	mde-D1	វាអាចធ្វើទៅបានដើម្បីទប់ស្កាត់សមាសធាតុក្លិនស្អុយ DMTS (Dimethyl Trisulfide) ដែលបង្កើតក្នុងដំឡើងពេលផ្ទាប់។



កន្លែងនេះអាចត្រូវបានបំប្លែងទៅដោយគ្រឿងផ្សំ។



泡なし酵母 Awanashi kobo (Non-foaming yeast)

ចាប់ពីថ្ងៃទី 4 ដល់ថ្ងៃទី 10 នៃការផ្ទាប់, yeast របស់សាត គ្របដណ្តប់ ហូរយដំបែនៅក្នុងស្រទាប់នៃពពុះមួយ។ Awanashi kobo គឺជា yeast ដែលត្រូវបានកែប្រែដើម្បីមិនផលិតពពុះនេះ។ អវត្តមាននៃពពុះមានគុណសម្បត្តិជាច្រើន។ ទីមួយគឺជាការសម្អាតតិច។ ទីពីរ ដោយគ្មានហានិភ័យនៃពពុះដែលហូរយដោយសារតែពពុះនោះ ពួកវាអាចត្រូវបានបំប្លែងទៅផ្នែកខាងលើ ដែលមានន័យថាពួកវាផ្តល់ផលច្រើនជាង។ Awanashi kobo ត្រូវបានបង្កើតឡើង និងរកឃើញនៅវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវជាតិស្រាសាត។

