

注) このリストは、清酒を英語で説明する際に必要があれば参考にさせていただけるよう作成したもので、使用を強制したり、その他の表現を排除したりするものではありません。

英語表記のカッコ内は必要に応じて付け加えることを想定しています。

ある用語が他の用語の一部として含まれる場合(例:精米と精米歩合)や定義や説明などの文では、同義語やその他に使用される英語表現と適宜入れ替えてご使用ください。

標準的と考えられる英語表現には、比較的好く使用されているものや、海外の清酒関係者から推薦されたものを掲載しています。

このリストの作成には、清酒を英語で紹介する図書やWEBサイトを参照したほか、Chris Pearce氏(The Joy of Sake)、John Gauntner氏(Sake World)、Wine & Spirits Education Trust (WSET)、及びInternational Wine Challenge (IWC) 関係者のご協力をいただきました。

(平成29年3月31日改訂注) 淡黄色塗りつぶしセル中の赤字部分(削除のみの場所は表示無し)が今回の改正箇所となります。

用語(日本語)	ローマ字表記 ヘボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
清酒	seishu	sake	saké		
清酒醸造、酒造り	seishu-jozo (seishu-jōzō), sake-zukuri	sake brewing, sake making			Brewingは一般にビール醸造やお茶等を熱湯で煎じること。清酒醸造はsake brewingで問題ないとの意見が多いが、brewingは醸造一般の意味ではないことに注意。ワイン醸造はwine makingやvinification。
酒造好適米、酒米、醸造用玄米	shuzo-kotekimai (shuzō-kōtekimai), sakamai, jozoyo-gemmai (jōzōyō-gemmai)	sake-brewing rice, sake rice	sake specific rice, sake-making rice, brewer's rice	Sake-brewing rice means rice cultivars suitable for sake making.	
一般米	ippammai	table rice, eating rice	rice to eat, cooking rice, ordinary rice, general rice	For sake making, both cultivars of sake brewing rice and eating rice are used. Both cultivars are non-glutinous japonica rice.	
玄米	gemmai	brown rice	unpolished rice, dehusked rice		
白米	hakumai	white rice	polished rice, milled rice		
精米	seimai	rice polishing, rice milling		Rice polishing is a process that scrapes off the outer layer of brown rice to reduce the contents of lipid, protein, etc.	Millingは必ずしも粉にするだけではないので、rice millingでもよい。

用語(日本語)	ローマ字表記 ヘボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
精米歩合	seimai-buai	rice-polishing rate, rice-polishing ratio, polished rice ratio	percentage of rice polishing, degree of rice polishing, polishing rice ratio	Rice-polishing rate is the weight percentage of white rice to brown rice.	
心白	shimpaku(shinpaku)	shimpaku (<i>shinpaku</i>), white core, opaque white center (of rice)	pearl of rice	<i>Shimpaku</i> is loose structure in the center of rice grain which makes easy for <i>koji</i> to grow into it. It is visually appeared white.	
(白米の) 枯らし期間	karashi-kan	cooling period, conditioning period (after rice polishing)	racking	Since rice grains are dried during polishing, the polished rice gains moisture to the equilibrium during this period.	
洗米する	seimai-suru	wash rice			洗米(名詞)はrice washing。
浸漬する	shinseki-suru	soak, steep			
限定吸水	gentei-kyusui	limited water absorption			
仕込水	shikomi-sui	water (for sake making)			
原料米	genryo-mai	rice (for sake making)			
糠	nuka	rice bran, rice bran powder			
甑	koshiki	a traditional steamer, a steaming vat			
(米を)蒸す	musu	steam		Rice is steamed so that the rice starch will be easily decomposed by <i>koji</i> enzymes.	
蒸し米	mushimai	steamed rice			
麴	koji(kōji)	<i>koji</i> (<i>kōji</i>)		<i>Koji</i> is culture of a special species of mold on rice, barley etc. which is used to make sake, shochu etc.	

用語(日本語)	ローマ字表記 ヘボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
種麴	tane-koji	spores of <i>koji</i> mold, <i>koji</i> spores	seed <i>koji</i> , starter <i>koji</i>		
米麴	kome-koji	(rice) <i>koji</i>		A kind of mold grown on rice. It is often called simply as <i>koji</i> in sake making.	
麴米	koji-mai	(white) rice for making <i>koji</i> , (white) rice to make <i>koji</i> , <i>koji</i> rice			
麴菌	koji-kin	<i>koji</i> mold	<i>Aspergillus oryzae</i> sake mould sake fungus	<i>Aspergillus oryzae</i> ; mainly used for <i>koji</i> making.	Mold(英国表記はmould)はカビ、糸状菌、fungi(単数形: fungus)は菌類(カビ・キノコ)。
製麴する	seikiku-suru	make <i>koji</i>	propagate <i>koji</i> mold		製麴(名詞)は <i>koji</i> making。
糖化酵素	toka-koso	diastatic enzyme, amylases		enzymes for saccharification, enzyme to digest starch into sugar	
麴室	koji-muro	<i>koji</i> -making room, <i>koji</i> room			
吟醸麴	ginjo-koji(ginjō-kōji)	<i>koji</i> (<i>kōji</i>) for <i>ginjo</i> (<i>ginjō</i>) making			
引き込み	hikikomi	bringing steamed rice into <i>koji</i> -making room			
種切りする	tanekiri-suru	inoculate <i>koji</i> spores			
床もみ	tokomomi	mixing (of <i>koji</i> rice)		After inoculation of <i>koji</i> spores, <i>koji</i> rice is kneaded and mixed well to put <i>koji</i> spores evenly onto rice.	

用語(日本語)	ローマ字表記 へボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
切り返し	kirikaeshi	<i>kirikaeshi</i> , re-breaking up (of <i>koji</i>)		After 10–12 hr of the inoculation of <i>koji</i> spores, the pile of <i>koji</i> is spread and piled up again to keep the even temperature. This step is often taken place just before transferring <i>koji</i> into shallow trays.	
盛	mori	transfer of <i>koji</i> into shallow trays, mounding		After first day, <i>koji</i> is transferred into shallow trays for the second day of the process.	Trayは浅い容器を指し、麴蓋だけでなく麴箱ほどの大きさでもよい。
仲仕事	naka-shigoto	intermediate mixing (of <i>koji</i>), middle-work	first mixing	These operations are carried out to control the temperature, moisture and growth of <i>koji</i> .	
仕舞仕事	shimai-shigoto	final mixing (of <i>koji</i>), final-work	second mixing	These operations are carried out to control the temperature, moisture and growth of <i>koji</i> .	
積み替え	tsumikae	restacking of <i>koji</i> trays		to control <i>koji</i> temperatures	
出麴	dekoji	carry freshly made <i>koji</i> out of <i>koji</i> -making room	taking out of finished <i>koji</i> (from a <i>koji</i> room), sending out of finished <i>koji</i>		finished <i>koji</i> (出麴した麴)
(麴の) 枯らし	karashi	cooling of <i>koji</i> , cooling and drying of <i>koji</i>	conditioning period		
麴歩合	koji-buai	percentage of <i>koji</i> rice to total rice weight	<i>koji</i> ratio		
酒母、酏	shubo, moto	starter culture, fermentation starter	seed mash, yeast starter, starter	<i>Shubo</i> means mother of sake.	WSET関係者の検討では fermentation starter が推奨されている。
清酒酵母	seishu-kobo (<i>seishu-kōbo</i>)	(sake) yeast			

用語(日本語)	ローマ字表記 ヘボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
きょうかい酵母	Kyokai-kobo	<i>Kyokai</i> yeast, association yeast	BSJ (Brewing Society of Japan) yeast	sake yeast distributed by Brewing Society of Japan	
生酏系酒母	kimotokei-shubo	<i>kimoto</i> -style starter culture, <i>kimoto</i> and <i>yamahai</i>		traditional starter cultures (with (natural) lactic acid fermentation)	
生酏	kimoto	<i>kimoto</i> starter culture, <i>kimoto</i>	<i>kimoto</i> seed mash, <i>Kimoto school yeast starter</i>	a traditional starter culture (with (natural) lactic acid fermentation). The process of <i>kimoto</i> making has a step of <i>motosuri</i> , grinding of rice and <i>koji</i> .	
山麩(酒母)、山麩酏	yamahai(-shubo), yamahai-moto	<i>yamahai</i> starter culture, <i>yamahai</i>	<i>yamahai</i> seed mash	a traditional sake starter (made without grinding process)	
速醸(酒母)、速醸酏	<i>sokujo</i> (<i>sokujō</i>)(- shubo), <i>sokujo</i> (<i>sokujō</i>)-moto	<i>sokujo</i> (<i>sokujō</i>) starter culture, <i>sokujo</i> (<i>sokujō</i>)	<i>sokujo</i> seed mash, <i>quick-fermenting school sokujō yeast starter</i>	a modern method to make sake starter (with addition of food grade lactic acid)	
酏摺り	moto-suri	<i>motosuri</i>	grinding process (of starter culture)	grinding of rice and <i>koji</i> in starter culture	Mashingに近いという意見や、grindは固いものを削る イメージという意見もある。
汲み掛け	kumikake	<i>kumikake</i> , recirculation of liquid in a starter culture, pouring (of starter liquid)	pumping over (for sake making)	Taking out and pouring of starter culture liquid during early stage of starter making to enhance the absorption of liquid by <i>koji</i> and steamed rice. Liquid in starter culture is full of released enzyme from <i>Koji</i> . Pouring this liquid to the rice enhances saccharification.	
暖気	daki	a warmer, a hot-water keg		<i>Daki</i> is a wooden or aluminum container filled with hot water. It is put into a starter culture to warm it.	
沸き付き	wakitsuki	commencement of fermentation (of a starter culture)			

用語(日本語)	ローマ字表記 ヘボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
沸き付き休み	wakitsuki-yasumi	resting period of starter culture, cease warming (since spontaneous fermentation is achieved)	break time of warming	continuous fermenting period of a starter culture	パン作りでドウを寝かせて発酵を進ませるのがrest。
分け	wake	cooling down of a starter culture			
(酒母の)枯らし	karashi	storage of a starter culture, conditioning of a starter culture		period between completion of a starter culture and use of it	
掛け米	kake-mai	<i>kake</i> (rice), sake rice except for <i>koji</i> making		sake rice used for fermentation starter and fermentation mash, except for <i>koji</i> making	
醪	moromi	fermentation mash, ferment, main fermentation	main fermentation mash, (sake) mash, main mash	Fermentation mash contains rice and <i>koji</i> .	Mash は穀類やジャガイモを潰したりドロドロした状態にしたものや、ビールのモルトを糖化させるもろみを指すため、ふさわしくない、という意見がある一方、mash やfermentation mashを使用する関係者もいる。
三段仕込	sandan-shikomi, sandan-jikomi	three-step preparation for fermentation mash	three-stage mashing process, mashing in three stages	To prepare the fermentation mash of sake, <i>koji</i> , steamed rice and water are divided into three portions and added over four days. This method is effective to prevent microbial contamination.	この場合、three-step と three-stage はほとんど同じ意味。
初添、添仕込、添	hatsu-zoe, soe-jikomi, soe	<i>soe</i> , first addition	first stage		
踊	odori	<i>odori</i> , the day after <i>soe</i> , day 2 – resting day after 1st addition	rest period, resting stage, rest day	On the second day, no rice is added to enhance the growth of yeast.	
仲添、仲仕込、仲	naka-zoe, naka-jikomi, naka	<i>naka</i> , second addition (day 3), middle addition	second stage		
留添、留仕込、留	tome-zoe, tome-jikomi, tome	<i>tome</i> , third addition (day 4), final addition	third stage		

用語(日本語)	ローマ字表記 へボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
權入れ	kaiire	mixing (stirring) of fermentation mash			
醸造アルコール	jozo(jōzō) alcohol	alcohol, brewers alcohol	neutral alcohol, pure alcohol		
上槽、搾り	joso(jōsō), shibori	pressing	filtration (of fermentation mash)	Pressing is a process to separate sake cake and sake.	Filtrationを使用する場合は、ろ過と混同されないよう 注意。
酒粕	sake-kasu	sake kasu, (pressed) sake cake			
吟醸酒粕、吟醸粕	ginjo-shu-kasu, ginjo-kasu	ginjo sake cake			
吟醸造り	ginjo(ginjō)-zukuri	method for making <i>ginjo</i> (ginjō) sake, <i>ginjo</i> (ginjō) making			
酒袋	sakabukuro	cloth bags used at pressing stage	sake bag for pressing		
袋吊り酒	fukurozuri-shu	sake made through cloth bag gravity drip process	sake dripped from hanged bags by gravity		袋吊りはbag-hanging。
荒走り	arabashiri	arabashiri, free run sake	first run, rough run	first obtained sake when sake is pressed	
汲水歩合	kumimizu-buai	percentage of water to total rice weight	water ratio		
粕歩合	kasu-buai	percentage of sake cake to total rice weight	ratio of sake lees		
純アルコール取得量	jun alcohol shutokuryo	volume of produced alcohol (L) from 1,000 kg of rice	alcohol yield		
腐造	fuzo(fuzō)	spoilage of fermentation mash			
もろみ搾り機、圧搾機	moromi shibori-ki, assaku-ki	a filter press (for sake)		It is sometimes referred as <i>Yabuta</i> , a brand name.	
槽	fune	fune, a traditional press (for sake)		a vertical press using bags	ワインではvertical pressが類似している。
滓引き	oribiki	removal of sediment, decantation, racking			ワインではrackingが使われる。

用語(日本語)	ローマ字表記 へボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
滓下げ	orisage	fining (clarification) of pressed sake	sedimentation		滓下げは、瓶詰後のタンパク混濁防止等のために原因となるタンパク質を除去する工程で、類似した目的で行われるワインの工程がfining。 沈殿させることはsettling。
炭素濾過	tanso-roka	charcoal filtration			
熟成	jukusei	aging, maturation			
火入れ	hiire	pasteurization, heat sterilization			英国表記は pasteurisation。
秋上がり	aki-agari	(good) maturation in autumn			
火落ち	hiochi	bacterial contamination, spoilage (of sake)		causing critical spoilage and fault	火落ち菌は <i>hiochi lactobacillus</i> 。
普通酒	futsu-shu	non-premium sake, ordinary sake	regular sake, standard sake, table sake, mass-market sake, commercial sake, non-special-designation sake		ワインのtable wineという概念に近いという意見や、mass-market sakeやcommercial sake(大量生産され、珍しくないが品質は安定)に近い、など色々な意見がある。Ordinary は少し安っぽいイメージという意見もあるが、IWCのsake部門ではordinary sake が使用されている。
特定名称酒	tokutei-meisho-shu	pecially designated sake, premium sake	special-designation sake		
吟醸酒	ginjo(ginjō)-shu	ginjo (ginjō)(-shu)		sake made from highly polished rice using special technique	実際はさらに制約があるが、一番分かりやすい条件を説明した。以下、特定名称酒について同様。
大吟醸酒	daiginjo-shu	daiginjo(-shu)		super premium <i>ginjo</i> made from highly-polished rice	
純米酒	jummai(junmai)-shu	jummai (junmai)(-shu), pure-rice sake		sake made only from rice and rice <i>kaji</i> (without addition of brewers alcohol)	
本醸造酒	honjozo(honjōzō)-shu	honjozo (honjōzō)(-shu)		sake made from quality rice with addition of limited volume of brewers alcohol	
生酒	nama-shu, nama-zake	nama-zake, unpasteurized sake	sake without heat sterilization		英国表記はun-pasteurised sake。

用語(日本語)	ローマ字表記 へボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
生詰(酒)	namazume(-shu)	<i>namazume(-shu)</i>	live bottled sake	sake pasteurized prior to tank storage but not at bottling, bottling without pasteurization	これらの語を説明する前に、通常清酒は2回火入れされることを説明すると分かりやすい。 Usually, sake is heat sterilized twice, before tank storage and at bottling.
生貯蔵(酒)	nama-chozo(-shu)	<i>namachozo(-shu)</i>	live storage sake	sake pasteurized only once at bottling	これらの語を説明する前に、通常清酒は2回火入れされることを説明すると分かりやすい。 Usually, sake is heat sterilized twice, before tank storage and at bottling.
原酒	genshu	<i>genshu</i> , undiluted sake			
割水	warimizu	water added to sake before bottling (to adjust alcohol content)		Undiluted sake contains up to 20% of alcohol and is usually diluted to 14-16% alcohol before bottling. These alcohol contents are easy to drink.	
長期熟成酒、古酒	choki-chozo-shu, koshu	(long) aged sake	old sake		
樽酒	tarusake	<i>tarusake</i> , cask sake		Cask sake has a specific flavor of cedar and is not aimed at maturing.	Kegはビール等を入れる小さい樽なので、樽酒の樽にはcaskの方が良い。 杉樽は cedar cask。
にごり酒	nigori-zake	<i>nigorizake</i> , cloudy sake			
無ろ過(酒)	muroka(-shu)	unfiltered sake, un-charcoal filtered sake			にごり酒と区別するには un-charcoal filtered sake。
発泡清酒	happo-seishu	sparkling sake			
(清酒)の特殊製品	tokushu-seihin	specialty sake			特定名称ではない発泡清酒やにごり酒など。
しぼりたて	shiboritata	freshly pressed sake, fresh sake			
新酒	shinshu	new sake, sake nouveau			
ひやおろし	hiyaoroshi	<i>hiyaoroshi</i>		<i>Hiyaoroshi</i> is sake made in winter, matured during summer, and bottled in autumn.	必要な場合は、貯蔵前だけに火入れすることに加え る。

用語(日本語)	ローマ字表記 へボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
貴醸酒	kijoshu(kijōshu)	<i>kijo (kijō)-shu</i> , aged and sweet specialty sake	noble brewed sake	<i>Kijo -shu</i> is a special kind of sake with sweet and rich taste and often well aged.	必要な場合は、製造方法も説明する。
活性清酒	kassei-seishu	sparkling cloudy sake			
アルコール度数	alcohol dosu	alcohol content	alcohol percentage, ABV (Alcohol by Volume)		濃度はconcentration, 含量はcontent だが、一般にはあまり気にされない。 ABVは英国の一般表記。
日本酒度	nihonshu-do	<i>nihonshu-do</i> , sake meter value (SMV)		<i>Nihonshu-do</i> is an indicator of sweetness of sake. It is a specific gravity converted into sake meter scale which indicates sweet or dry. + means dry and - means sweet.	
酸度	san-do	acidity, titratable acidity	total acid	Tartaric acid (g/100 mL) = 0.075 x acidity (mL)	ワイン関係者に説明するときは、酒石酸換算した方が分かりやすいという意見もある。ただし、分析方法が国によって若干異なるので、あくまでも目安。
アミノ酸度	aminosan-do	amino acid content		formol nitrogen expressed as volume (mL) of 0.1 mol/L NaOH needed for 10 mL of sake	
全国新酒鑑評会	zenkoku-shinshu-kampyokai	Annual Japan Sake Awards			当鑑評会の英文賞状で使用している用語。
唎き猪口	kiki-choko	<i>kikichoko</i> , a (sake) tasting cup			
蛇の目猪口	janome-choko	a (sake) tasting cup with concentric blue circles on bottom		It helps to see color and clarity of sake.	
吟醸香	ginjo-ka	fruity aroma, fruity flavor, <i>ginjo</i> -aroma	<i>Ginjo-ka</i> (fruit, flower, floral, blossom)		
淡麗	tanrei	light and delicate taste, light body	elegant, dry, subtle, fine, very clean		
濃醇	nojun	rich and full taste, full body			
果実様	kajitsu-yo	fruity, fruity note			
花様	hana-yo	floral, blossom			

用語(日本語)	ローマ字表記 へボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
木香	kiga	cedar like aroma, aroma of cut wood, woody	wood smell		
草様・青臭	kusa-yo, ao-shu	grassy, green	herbaceous		
木の実様	kinomi-yo	nutty			
香辛料様	koshinryo-yo	spicy			
穀類様	kokurui-yo	grainy	cereal, wheaty, rice		
甘臭	ama-shu	sweet aroma	sweet smell	aroma like cooked <i>koji (amazake)</i>	
カラメル様	caramel-yo	caramel			
熟成香	jukusei-ko	matured aroma (of long-aged sake)			
焦臭	koge-shu	burnt			
老香	hine-ka	<i>hine-ka</i> , off flavor of aged sake, oxidized or stale odor		It is similar smell to rotten cabbage, gas, or <i>takuan</i> , a Japanese pickle, and different from matured aroma.	
生老香	namahine-ka	<i>nama hine-ka</i> , off flavor of unpasteurized sake	raw old stink		
日光臭	nikko-shu	light-struck smell			
酵母様	kobo-yo	yeasty	doughy, bread dough		
粕臭	kasu-shu	sake cake smell	kasu-stinking		
硫化物様	ryukabutsu-yo	sulfur smell	eggy smell		英国表記ではsulphur。 以下、smellを除いたものが形容詞。
ゴム臭	gum-shu	rubber smell, rubbery			
カビ臭	kabi-shu	moldy smell, TCA	mushroomy, mould smell		英国表記ではmouldy。
紙臭・ほこり臭・土臭	kami-shu, hokori-shu, tsuchi-shu	papery/dusty/earthy smell	paper smell		
樹脂臭	jushi-shu	plastic smell, resin	resin smell		
脂肪酸臭	shibosan-shu	fatty acid smell			
酸臭	san-shu	acetic smell, vinaigrette	volatile acids (VA), sour acid smell		VAは揮発酸。

用語(日本語)	ローマ字表記 へボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
酸味	sanmi	acid, sourness			形容詞はacidic, sour。 acidは健全な酸味 sourは劣化した酸味という意見もある。
甘味	amami	sweetness			形容詞はsweet。
塩味	sioaji, emmi	saltiness			形容詞はsalty。
うま味	umami	umami, savory taste			
苦味	nigami	bitterness			形容詞はbitter。
渋味	shibumi	astringency			形容詞はastringent。
きめ	kime	texture, flavor weave			
きめの細かい	kime-no-komakai	silky, fine, creamy			
あと味	ato-aji	aftertaste, after			
炭酸ガス	tansan gas	CO ₂ , gassy		(natural/artificial) carbonation	carbonic acid gasは科学用語で、CO ₂ が一般的。 舌がちょっとピリツとする程度のガスはspritz。
金属味	kinzoku-mi	metallic taste			形容詞はmetallic。
甘辛	amakara	sweetness/dryness			形容詞はsweet/dry。
濃淡	notan	rich/light, heavy/light, full/light			
まるい	marui	mellow, rounded	well-rounded, round		
なめらか	nameraka	smooth	velvety, silky		なめらかさ(名詞)はsmoothness。
あらい	arai	coarse	rough		あらさ(名詞)はcoarseness。
ざらつく	zaratsuku	harsh	granular		ざらつき(名詞)はharshness。
上立香	uwadachika	orthonasal aroma, aroma in glass	top note		
含み香	fukumika	retronasal aroma, aroma in mouth	flavor-in-the-mouth		
口中感	kouchu-kan	texture, mouthfeel			
蔵元	kuramoto	a sake brewery			sake brewery owner (人) Breweryは通常ビール醸造場。
杜氏	toji(toji)	toji (toji), a chief sake maker	a brew master, a master sake brewer		
清酒酒造技能者	shuzo(shuzō)-ginosha	a skilled sake brewer, a skilled sake artisan	a sake craftsperson		

用語(日本語)	ローマ字表記 ヘボン式*	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語)	その他に使用される 英語表現	定義や説明など	参考
蔵人	kurabito	a sake brewery worker			
寒造り	kan-zukuri	sake making in winter, sake making in the coldest season	cold-weather brewing		
徳利	tokkuri	<i>tokkuri</i> , a small serving flask, a small (porcelain) carafe			
升	masu	wooden (box-shaped) sake cup			
燗酒	kan-zake	warmed sake			
燗上がり	kan-agari	enhancement of flavor by warming, improved taste by warming			
和らぎ水	yawaragi-mizu	water (served with sake)			Chaserは米国英語では強い酒の後に飲む水等の意味だが、英国英語では弱い酒(例:ビール)の後に飲む強い酒(例:ジン)の意味になるので、注意。
酒林、杉玉	sakabayashi, sugidama	<i>sakabayashi</i> , <i>sugidama</i> , a cedar ball		a sphere-shaped ornament made with cedar leaves	
鏡開き、鏡割り	kagami-biraki, kagami-wari	<i>kagamibiraki</i> , ceremonial opening of sake cask		<i>Kagami-biraki</i> is a ceremony to crack open a wooden (cedar) sake cask with wooden hammers (at the beginning of a party to toast with this sake).	
並行複醱酵	heiko-fukuhakko	multiple parallel fermentation		process wherein saccharification and fermentation occur simultaneously	
酒造り唄	sake-zukuri-uta	sake making songs, sake-brewing folksong	sake brewers work song		

*ヘボン式ローマ字表記はパスポート用表記規則に従った(B, M, Pの前の“ん”はMなど)が、一部長母音表記(こうじ、じょうぞう、しゅぞうなどに含まれる発音を表記するもの)なども併記している。ただし、日本語化している英語(アルコール、ガス等)は英語表記とした。