

1 វិទ្យាស្ថានជាតិស្រាវជ្រាវការផលិតស្រាបានចងក្រងមគ្គុទ្ទេសក៍នេះសម្រាប់អ្នកដើម្បីជាឯកសារយោងនៅពេលអានស្លាកឡាបែលនៃផលិតផល និងផ្អែកលើចំណេះដឹងដែលទទួលបានតាមរយៈការស្រាវជ្រាវលើតម្លៃ និងស្លាកឡាបែលនៃផលិតផល។

2 មានឯកសារឌីជីថលជា PDF នៃមគ្គុទ្ទេសនេះ ដែលអាចទាញយកបានតាមរយៈគេហទំព័រការបស់យើង។

3 សូមអានការប្រុងប្រយ័ត្ននៅលើគេហទំព័រមុននឹងបង្កើតការណែនាំដោយផ្អែកលើឯកសារឌីជីថល។



ពាក្យបច្ចេកទេសដែលប្រើប្រាស់នៅលើស្លាកឡាបែលនៃស្រាសាកេ

វិទ្យាស្ថានជាតិស្រាវជ្រាវការផលិតស្រា

3-7-1 កាហ្សាមិយ៉ាម៉ា, ទីក្រុងហ៊ីប្រាស៊ីហ្ស៊ីស៊ីម៉ា, ខេត្តហ្ស៊ីស៊ីម៉ា, លេខកូដប្រៃសណីយ៍ 739-0046

Tel:+81-82-420-0800

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

ការបោះពុម្ពលើកទី 1 ចេញផ្សាយនៅខែកញ្ញា ឆ្នាំ2025

ពាក្យបច្ចេកទេសដែលប្រើប្រាស់នៅលើស្លាកឡាបែលនៃស្រាសាកេ

ដើម្បីស្វែងរកស្រាសាកេដែលអ្នកចូលចិត្ត



តើនៅលើឡាបែលមានសរសេរអំពីអ្វីខ្លះ?

ចំណុចទី១ ដល់ ចំណុចទី៧ ជាកត្តាព័ត៌មានដែលត្រូវបានកំណត់ដោយច្បាប់។ យោងតាមច្បាប់គីឡូម៉ែត្របង្ហាញពីព័ត៌មានខាងក្រោមដូចជា៖ ការផ្គុំនៃបរិមាណរបស់ ណាមាសាកេ (nama-zake) និង ការប្រុងប្រយ័ត្នក្នុងការពិសាគ្រឿងស្រវឹង / ការប្រើវត្ថុធាតុដើមចម្រុយស្រាសាកេដែលជាផលិតផលចម្រុយស្រុក ត្រូវសរសេរបញ្ជាក់អោយច្បាស់នៅលើស្លាកឡាបែល។

- 1 កម្រិតនៃជាតិអាល់កុល
- 2 គ្រឿងផ្សំ
- 3 ទីតាំងផលិតស្រូវអង្ករ
- 4 ប្រភេទ
- 5 បរិមាណ
- 6 លេខៈអ្នកផលិត ឬទីតាំងផលិតកម្ម
- 7 ការព្រមានអំពីការ ពិសាគ្រឿងស្រវឹង 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 (国産米)
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

総研

山田錦

100%

東広島酒
樽酒

8 Tokutei meisho
(ស្រាសាកេកម្រិតពិសេស)
(ginjo, junmai, honjozo)
ជាដើម

9 Seimai buai
កម្រិតនៃការបំបាត់អង្ករ
(តម្រូវអោយបញ្ជាក់ពីកម្រិតនៃ
ការបំបាត់ប្រសិនបើជាស្រាសាកេ
កម្រិតពិសេស)

10 ជួញដូរ
នៅលើបង្ហាញពីចំណុចទី
8 ដល់ 9 ត្រូវអនុវត្តតាមច្បាប់
និងមនុស្សធម៌។
ការទាមទារខ្ពស់ដូចនេះក៏អនុវត្ត
ចំពោះការបង្ហាញៈពេលនៃការ
ត្រាំស្រា ការបញ្ជាក់ពីគុណភាពនៃ
ផលិតផល ការកំណត់អត្តសញ្ញាណ
ភូមិសាស្ត្រ ការសម្រាប់នៃអត្តសញ្ញាណ
សរីរាង្គ (organic) ។ល។

11 ទីតាំងផលិតកម្ម

12 ពាក្យសម្រង់
បង្ហាញពីរចនាបថ
(genshu, nama-zake,
namachozo-shu,
ki-ippou, taruzake)

13 កាលបរិច្ឆេទផលិត

* មនុស្សត្រូវជៀសវាងទំលាក់ទឹកដូចជាទំលាក់នៃត្រូវ និងវិធីសាស្ត្រជាក់ស្លាកឡាបែលត្រូវបានចែងនៅក្នុងច្បាប់ស្តីពីសមាគមអាជីវកម្មស្រា និងច្បាប់ស្តីពីស្លាកសញ្ញាអាហារ។

ស្រាសាកេក៏អាចមានស្លាកឡាបែលនៅខាងក្រោយផងដែរ។ ស្លាកឡាបែលនេះក៏ត្រូវបានបង្ហាញការពិពណ៌នានៃផលិតផល 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
△	○	◎	○

មាតិកា	
គ្រឿងផ្សំ	3
សមាសធាតុ	5
Tokutei meisho (ស្រាសាកេកម្រិតពិសេស)	5
រយៈពេលផលិតកម្ម	7
ការបង្ហាញសារធាតុសរីរាង្គ	7
ការកំណត់អត្តសញ្ញាណភូមិសាស្ត្រ	7
ប្រភេទ ឬលេខៈ	7
ពាក្យបច្ចេកទេសនៃស្រាសាកេ	11
លក្ខខណ្ឌផ្សេងៗ	13

យើងបានចងក្រងពាក្យបច្ចេកទេសដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាញឹកញាប់នៅលើស្លាកឡាបែលនៃស្រាសាកេ ដើម្បីប្រើជាឯកសារយោងនៅពេលអានស្លាកឡាបែលនៃស្រាសាកេក្នុងការជួយអ្នកស្វែងរកស្រាសាកេដែលជាចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់អ្នក។

លក្ខខណ្ឌនៃស្លាកទុកបែប

គ្រឿងផ្សំ

原材料 Genryomai

អង្ករដែលជាគ្រឿងផ្សំដើមសម្រាប់ផលិតស្លាកពោក

អង្ករដែលត្រូវបានប្រើសម្រាប់ធ្វើស្លាកពោកគឺដូចជាអង្ករពុម្ពតដែលអង្ករប្រភេទផ្សេងៗត្រូវបានប្រើប្រាស់ រួមទាំងប្រភេទពិសេសដែលស្ថិតសម្លាប់ក្នុងការផលិតស្លាកពោកដែលមានឈ្មោះថា shuzokotekimai (酒造好適米) ។

酒造好適米 (酒米) Shuzokotekimai (Sakamai)
ស្នូលប្រេងស្រា (សាកាយ)

ឈ្មោះដែលត្រូវបានគេផ្តល់ឱ្យទៅលើពូជស្រូវដែលស្ថិតសម្លាប់ក្នុងសម្រាប់ផលិតស្លាកពោក។

វាត្រូវបានគេហៅថាអង្ករពិសេសសម្រាប់ផលិតស្លាកពោក។ វាមានទម្រង់គ្រាប់ដាច់ដូចអង្ករពុម្ពត និងមានស៊ីនប៉ាគូ (shinpaku) ។ ពូជអង្ករល្អៗ រួមមានយ៉ាម៉ាដានិស៊ិគី (YAMADANISHIKI) ។ ការអភិវឌ្ឍន៍ថ្មីៗនៃពូជអង្ករនៅទូទាំងប្រទេសជប៉ុន និងការប្រើប្រាស់ឡើងវិញនូវពូជអង្ករចាស់ៗកំពុងធ្វើអោយស្លាកពោកកើនឡើងជាលំដាប់។ ពូជស្រូវជាង 100 ប្រភេទត្រូវបានដាំដុះនៅទូទាំងប្រទេសជប៉ុន។

心白 Shinpaku ស៊ីនប៉ាគូ

វាជាឈ្មោះដែលផ្តល់ឱ្យស្នូលមេនៅក្នុងអង្ករ និងរូបរាងណែនាំសម្រាប់របស់វា។ វត្តមានរបស់ shinpaku គឺជាយក្សណ៍ពិសេសដ៏គួរឱ្យចាប់អារម្មណ៍នៃអង្ករសម្រាប់ផលិតស្លាកពោក។



山田錦 YAMADANISHIKI យ៉ាម៉ាដានិស៊ិគី

ជាតំណាងពូជស្រូវដែលស្ថិតសម្លាប់សម្រាប់ផលិតស្លាកពោកដែលត្រូវបានដាំដុះនៅទូទាំងប្រទេសជប៉ុន។ ជាប្រភេទស្រូវដែលពេញនិយមក្នុងចំណោមគូជី (អ្នកជំនាញផលិតស្លាកពោក) មិនត្រឹមតែដោយសារតែមានការងាយស្រួលក្នុងការផលិតស្លាកពោកប៉ុណ្ណោះទេ ថែមទាំងឱវាសរបស់វាផងដែរ។

五百万石 GOHYAKUMANGOKU

ហ្វូហ្វិយ៉ាគីគុដាន់ហ្វូគូ

ពូជស្រូវដែលស្ថិតសម្លាប់សម្រាប់ការផលិតស្លាកពោកដែលភាគច្រើនត្រូវបានដាំដុះនៅភាគខាងជើងនៃប្រទេសជប៉ុននិងនៅខេត្តនិហ្គាតា

美山錦 MIYAMANISHIKI មីយ៉ាម៉ាដានិស៊ិគី

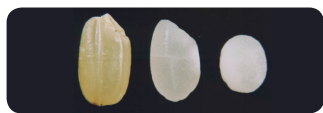
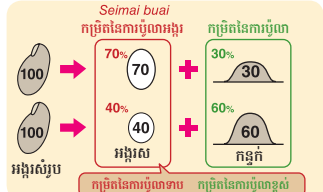
ពូជស្រូវដែលស្ថិតសម្លាប់សម្រាប់ការផលិតស្លាកពោកដែលភាគច្រើនដាំដុះនៅភាគឦសាននៃប្រទេសជប៉ុននិងខេត្តណហ្គាយ៉ូ គឺដោយសារតែផលិតភាពប្រដាប់។

雄町 OMACHI អូម៉ាធី

ពូជស្រូវចំណាស់ជាងគេដែលដាំដុះភាគច្រើននៅក្នុងខេត្ត Okayama ។ វាសជាតិពិសេសរបស់វាធ្វើអោយមានការដាំដុះស្រូវប្រភេទនេះជាច្រើន។

精米歩合 Seimai buai កម្រិតនៃការបំបាត់អង្ករ

លេខដែលបង្ហាញអំពីទម្ងន់គ្រាប់អង្ករនីមួយៗត្រូវបានថយចុះក្នុងអំឡុងពេលដំណើរការប្រើប្រាស់អង្ករ ដោយបង្ហាញភាគរយនៃទម្ងន់អង្ករ និងអង្ករស្ងួបនីមួយៗ។ វាត្រូវបានគេហៅថាកម្រិតនៃការបំបាត់អង្ករផងដែរ។ ឧទាហរណ៍ថា៖ កម្រិតប៉ុណ្ណោះ 40% មានន័យថា អង្ករស្ងួប 100 គីឡូក្រាមត្រូវបានបំបាត់អង្ករស្ងួបចំនួន 60 គីឡូក្រាម។



ពីឆ្វេងទៅស្តាំ៖ អង្ករស្ងួប (brown rice) កម្រិតនៃការបំបាត់ 70% (seimai buai 70%), កម្រិតនៃការបំបាត់ 40% (seimai buai 40%), អង្ករស្ងួប (white rice) ។

តំបន់ផលិតអង្ករសំខាន់ៗ

Map labels include: 吟風 GINPU (Hokkaido), 秋田酒こまち AKITASAKEKOMACHI (Akita), 出羽燦々 DEWASANSAN (Iwate), 越後麗 KOSHITANREI (Niigata), 五百万石 GOHYAKUMANGOKU (Yamagata), 山田錦 YAMADANISHIKI (Yamanashi), 雄町 OMACHI (Chiba), 八反錦1号 HATTANNISHIKI 1GO (Tokushima), 美山錦 MIYAMANISHIKI (Fukushima), ひとごころ HITOGOKOCHI (Fukushima).

អង្ករ៖ បញ្ជាក់លម្អិតអំពីផលិតផលស្លាកពោក (ស្រូវស្ងួបស្រូវ ត្រូវប្រមាញ់ និងសេសា) ។ អង្ករ 100 ប្រភេទជាប់ដាច់ដាច់ពេញ តាមបរិយាកាសត្រូវបានផ្តល់ឱ្យ

តើត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នអ្វីខ្លះពេលរក្សាទុកបន្ទាប់ពីទិញ?



A ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះសីតុណ្ហភាព ពន្លឺ និងការប៉ះពាល់ដោយអុកស៊ីសែន។ សូមណែនាំឱ្យរក្សាទុក ស្រាប្រភេទ nama-zake ស្រាប្រភេទ sparkling sake និងស្រាប្រភេទ ginjo-shu នៅក្នុងទូទឹកតក។ សម្រាប់ស្រាសាកពោកទាំងនេះ នឹងស្រាសាកពោកប្រភេទផ្សេងទៀត គួររក្សាទុកនៅកន្លែងត្រជាក់ និងងឹត។ អុកស៊ីសែនមានឥទ្ធិពលយឺតយ៉ាវណាស់ ដូច្នេះបន្ទាប់ពីយកដបរួច សូមបិទឱ្យជិត និងប្រើប្រាស់ឱ្យបានឆាប់ជាងមុនបើអាចធ្វើទៅបាន។



麴米 Kojimai អង្ករ koji

អង្ករដែលប្រើសម្រាប់ធ្វើភ្នំ

掛米 Kakemai ភាពង

អង្ករចម្រុះដែលត្រូវបានបន្ថែមចូលទៅក្នុងម្សៅដំបែងដោយផ្ទាល់។

米こうじ (米麹) Kome koji ភ្នំមេកូជិ

យកអង្ករដែលទើបតែចម្រុះចូលយកមួយភ្លែតដែលមានល្បោះប៉ាកកូជិគីន 麹菌 (Kojikin) ។

Kome koji ក៏អាចហៅថា អង្ករភ្នំ ។
ភ្នំមេកូជិ បង្កើតឡើងដោយដំបែកស្ករអាមីយូស្តូកូសអង្ករមេកូជិក្នុងក្រុមដែលបង្កប់គុណភាពទៅដោយស្ករ (yeast) មានសុវត្ថិភាពអាចទទួលបានហើយបង្កើតទៅជាអាម៉ូញ៉ាក់។



醸造アルコール Jozo arukoru អាម៉ូញ៉ាក់ប្រេងស្ករ

អាម៉ូញ៉ាក់ប្រេងស្ករត្រូវបានផលិតដោយការចម្រុះភ្នំមេកូជិ ឬគ្រាប់គ្រួញជាតិ ។
វាត្រូវបានប្រើសម្រាប់តែសម្រួលសជាតិស្រាសាក ។

សមាសភាពិ

アルコール分 Arukoru-bun ភាគរយនៃជាតិអាម៉ូញ៉ាក់

បរិមាណអាម៉ូញ៉ាក់ (មីលីលីត្រ) នៅក្នុងសាកចំនួន 100 មីលីលីត្រ ត្រូវបានបង្ហាញជាទូទៅដោយសញ្ញា % ឬអក្សរជប៉ុន “度” (ដូ) ។

日本酒度 Nihonshu-do កម្រិតសជាតិស្រាសាក

នេះគឺជាការប៉ាន់ស្មានជាក់លាក់នៃសារជាតិសាក ហើយកំណត់ជាតិផ្អែម ឬហ្វឹរ ។ លេខដែលខ្ពស់ជាង 0 បង្ហាញថាជាតិស្ករដែលនៅសល់គឺតិចជាង ខណៈលេខទាបជាង 0 បង្ហាញថាជាតិស្ករមានច្រើនជាង ។

酸度 San-do កម្រិតអាស៊ីត

វាជាចំនួនវាស់សញ្ញាពីកម្រិតអាស៊ីតដែលមាននៅក្នុងសាក ។ ស្រាសាកដែលមានអាស៊ីតខ្ពស់នឹងមានសជាតិគ្រួញ ។ ដោយសារតែអាស៊ីតអាចឈប់បំបាត់ជាតិផ្អែមសាក ដែលមានអាស៊ីតខ្ពស់នឹងផ្តល់អារម្មណ៍ថាវាហ្វឹរ ប្លែក ។

アミノ酸度 Aminosan-do កម្រិតអាស៊ីតអាមីណូ

វិធីវាស់បរិមាណអាស៊ីតអាមីណូក្នុងស្រា ។ អាស៊ីតអាមីណូច្រើនធ្វើអោយមានសជាតិគីត ខណៈអាស៊ីតអាមីណូតិចនឹងធ្វើអោយសជាតិស្រាយ ។

Tokutei meisho

特定名称 Tokutei meisho

ប្រព័ន្ធនៃការវាយតម្លៃមួយរបស់ពួកគេក្នុងស្តង់ដារគុណភាពនៃស្លាកសញ្ញាក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម នៃស្រាសាកដែលកំណត់ដោយទីភ្នាក់ងារពន្ធដារជាតិ ។ ស្រាសាកត្រូវតែចេញលក់មួយមួយចំនួនដើម្បីបង្ហាញចំណាត់ថ្នាក់ដូចការណែនាំទំព័រ 10 ។

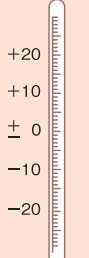
吟醸酒 Ginjo-shu ស្រាប្រហន

ស្រាសាកនេះផលិតដោយការផ្គុំអង្ករប្លែកក្នុងស័កស័កពុះ បន្តិចម្តងៗ ដែលជាដំណើរការមួយហៅថា ginjo-zukuri (吟醸造り) ។ នៅសម័យបុរាណ តូជិ (អ្នកជំនាញផលិតស្រា) នឹងប្រើជំនាញរបស់ពួកគេទាំងអស់ដើម្បីបង្កើត ginjo-shu សម្រាប់ការប្រកួតប្រជែង ហើយវាត្រូវបានគេចាត់ទុកថាជាទម្រង់សិល្បៈដែលកម្រមានក្នុងទីផ្សារ ។ លក្ខណៈពិសេសរបស់ពួកគេទាំងអស់ ginjo-shu គឺគ្រប់របស់វាផ្តល់ឈើដែលហៅថា ginjo-ka (吟醸香) ។ ប្រសិនបើអ្នកទទួលបាន ginjo-shu នៅក្នុងស័កស័កពុះខ្ពស់ នឹងបណ្តាលអោយក្លិនក្រអូបរបស់វាត្រូវបានបំបាត់ គេតែងតែទទួលបានវានៅក្នុងស័កស័កពុះត្រជាក់ឬនៅស័កស័កពុះក្តៅបន្តិច ។

រង្វាស់នៃសជាតិស្រាសាក & រសជាតិផ្អែម ឬហ្វឹរ



Nihonshu-do គឺជាការវាស់ស្រាដ៏ពិសេសមួយដែលបង្ហាញពីលក្ខណៈសម្គាល់របស់សាក ។ វាត្រូវបានវាស់នៅតុណ្ណាកាត 15°C ហើយសាកដែលមានទម្ងន់ដូចទឹកនៅ 4°C នឹងមាន Nihonshu-do = 0 ។ សាកដែលមានទម្ងន់តិចជាងទឹក នឹងមានតម្លៃ Nihonshu-do ខ្ពស់ជាង 0 (+) ខណៈដែលសាកដែលមានទម្ងន់ធ្ងន់ជាងទឹក នឹងមានតម្លៃទាប (-) វិញ ។ លក្ខណៈសម្គាល់ផ្សេងៗរបស់សាកទៅតាមតម្លៃរបស់វា៖
អាម៉ូញ៉ាក់ច្រើន → ទម្ងន់មានការយឺតយ៉ាវ Nihonshu-do មានការកើនឡើង
ស្ករច្រើន → ទម្ងន់មានការកើនឡើង Nihonshu-do មានការយឺតយ៉ាវ
ដោយសារតែតម្លៃ Nihonshu-do ផ្លាស់ប្តូរតាមកម្រិតស្ករ វាត្រូវបានប្រើជារង្វាស់នៃភាពផ្អែម/ហ្វឹរ (sweetness/dryness) របស់សាក ។
ទោះជាយ៉ាងណាក្តី ដើម្បីប្រៀបធៀបលក្ខណៈសម្គាល់នៃជាតិស្ករនៅក្នុងសាកដោយប្រើ Nihonshu-do បានត្រឹមត្រូវ សាកទាំងអស់ត្រូវតែមាន ABV (កម្រិតនៃជាតិអាម៉ូញ៉ាក់) ដូចគ្នា ។ បន្ថែមលើនេះ ដោយសារតែ អាស៊ីតអាចបំបាត់ជាតិផ្អែម ដូច្នោះសាកដែលមានផ្ទុកជាតិស្ករដូចគ្នា ក៏ដោយ ហើយមានអាស៊ីតខ្ពស់នឹងធ្វើអោយមានអារម្មណ៍វាហ្វឹរនៅពេលទទួលបាន ។ ហេតុដូច្នេះ វាពិបាកក្នុងការវាស់ស្រាយបានត្រឹមត្រូវនូវជាតិផ្អែម/ហ្វឹរនៃសាកដោយប្រើ Nihonshu-do តែមួយ ។
ក្នុងប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ មានរង្វាស់សាកថ្មីៗត្រូវបានស្នើឡើង ដែលមានការគណនាទម្ងន់ទាំង កម្រិតជាតិស្ករ និងអាស៊ីត ដើម្បីវាស់សាកបានត្រឹមត្រូវជាងមុន ។



របៀបនៃការវាស់សជាតិស្រាសាក Nihonshu-do

រង្វាស់ស្រាសាក (日本酒度計 / nihonshudokei) ដូចដែលបង្ហាញក្នុងរូបភាពខាងស្តាំ ការវាស់ត្រូវបានអនុវត្តដោយប្រើឧបករណ៍នេះ តាមការផ្លាស់ប្តូរស័កស័កពុះរបស់សាកទៅជា 15°C ។ Nihonshu-do ក៏អាចត្រូវបានគណនាពីទម្ងន់របស់សាកផងដែរ ។



Nihonshu-do = (1/ ទម្ងន់សាក - 1) × 1443

純米酒 Junmai-shu ជុនមៃធូ

ជាស្រាសាត់កម្រិតខ្ពស់ដែលផលិតពី អង្ករ និងអង្ករ koji ដែលមានទាំងបរិមាណ និង រសជាតិផ្កាឃី។ ដោយសារមានរសជាតិពិត ដូច្នេះវាអាចទទួលបានទាននៅក្នុង សីតុណ្ហភាពផ្សេងៗ ៖ ក្តៅ ត្រជាក់ ឈាមជាមួយទឹកកក ឬឈាមជាមួយទឹកក្តៅ។

本醸造酒 Honjozo-shu ហុងចូហ្សូធូ

មានស្រាសាត់ជាច្រើនប្រភេទ ប៉ុន្តែស្រាសាត់ទាំងនោះត្រូវបានបន្ថែមអាស៊ីតប្រូលីន តិចតួចមិននឹងចម្រាយ (ការបំបែកសារធាតុអាស៊ីតពីដំបែ) ដើម្បីកែសម្រួលរសជាតិ។ ដោយសារតែនេះហើយ ស្រាប្រភេទនេះអាចច្រើនត្រូវបានទទួលបានក្នុងសីតុណ្ហភាព ក្តៅខ្សោយ ឬក្តៅ។

រយៈពេលនៃការផលិត

យោងទៅតាមច្បាប់ ស្លាកស្រាសាត់ ត្រូវបង្ហាញពីរយៈពេលផលិត ដូចជា 製造年月 (កាលបរិច្ឆេទផលិត) ដែលបង្ហាញនូវឆ្នាំ និងខែ ដែលស្រាត្រូវបានដាក់ក្នុងដប។ ឧទាហរណ៍៖ 製造年月 ឆ្នាំX ខែX។

ស្លាកបង្ហាញពីសារធាតុអ្វីហ្គានិច

ពាក្យអ្វីហ្គានិចជាភាសាជប៉ុនគឺ 有機Yuki និង オーガニック សារធាតុសរីរាង្គអាចត្រូវបានបង្ហាញនៅលើស្លាកប្រសិនបើវាត្រូវ និងលក្ខខណ្ឌរបស់ JAS (ស្តង់ដារកសិកម្មជប៉ុន) ដូចជាឆ្លងកាត់ការវាយតម្លៃយោងទៅតាម JAS ACT សម្រាប់ 95% នៃគ្រឿងផ្សំ និងដោយការទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រ JAS សរីរាង្គ។ ការដាក់ស្លាកនេះក៏ទាមទារឱ្យមានការដាក់សញ្ញា “有機JAS” ដែរ។

សញ្ញាសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

សញ្ញាសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ (GI) គឺជាប្រព័ន្ធមួយ ដែលផ្តល់ការ លើកស្ទួយនូវការប្រើប្រាស់ប្រភពដើមភូមិសាស្ត្រត្រឹមត្រូវ និងជាសម្បត្តិសហគមន៍។ វាបញ្ជាក់ថាតំបន់ផលិតបានកំណត់ត្រឹមត្រូវ និងគោរពតាមស្តង់ដារគុណភាព។ សម្រាប់ភេសជ្ជៈស្រាសាត់កុល នៅប្រទេសជប៉ុន អន្តរាយកន្លែងភ្នាក់ងារពន្ធដារជាតិ និងកំណត់ GI ដោយផ្អែកលើ “ស្តង់ដារស្លាកសញ្ញាសម្គាល់ GI សម្រាប់ភេសជ្ជៈស្រាសាត់កុល” ដែលបានបង្ហាញ ឡើងដោយទីភ្នាក់ងារពន្ធដារជាតិ។ ជាគោលការណ៍ ផលិតផលទាំងនេះនឹងមានស្លាកបញ្ជាក់យ៉ាងច្បាស់ថា វាត្រូវបានទទួលស្គាល់ជា GI ដោយប្រើពាក្យដូចជា Chiriteki Hyoji, Geographical Indication ឬ GI។

ប្រភេទឬឈ្មោះនៃស្រាសាត់

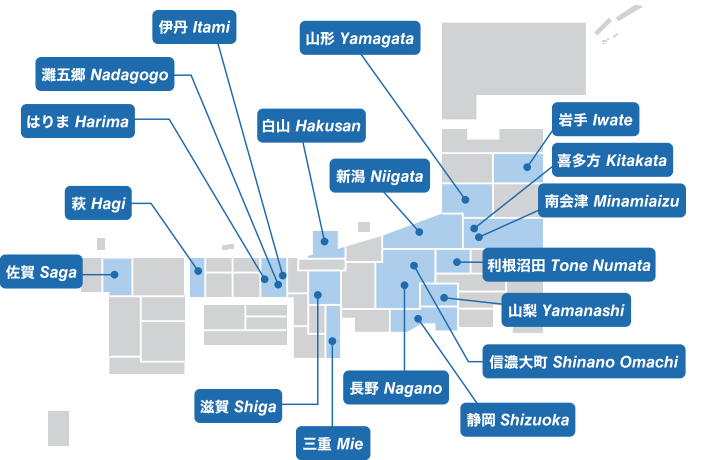
新酒 Shinshu ឆុនឆុ
ស្រាសាត់ដែលផលិតក្នុងឆ្នាំនេះ (ចាប់ពីថ្ងៃទី 1 ខែកក្កដា ដល់ថ្ងៃទី 30 ខែមិថុនា ឆ្នាំបន្ទាប់)។ ស៊ីនឆុមានរសជាតិស្រស់ និងភ្លឺត្រូវប្រើប្រាស់។

古酒 Koshu កូឆុ
កុឆុជាស្រាសាត់កម្រិតខ្ពស់ដែលត្រូវបានផលិតកាលពីឆ្នាំមុន ឬមុននោះទៀត។ ស្រាសាត់ប្រភេទនេះមានលក្ខណៈពិសេសត្រង់ ភ្លឺនឿយ និងរសជាតិស្រទន់។

長期貯蔵酒 Chokichozoshu ចុគិចូហ្សូធូ
ចុគិចូហ្សូធូជាស្រាសាត់កម្រិតខ្ពស់ដែលត្រូវបានរក្សាទុកក្នុង រយៈពេលយូរ។ នៅសម័យបុរាណ ស្រាសាត់ត្រូវបានគេគិតថា មិនស្ថិតស្ថេរសម្រាប់រក្សាទុកក្នុងរយៈពេលយូរនោះទេ ប៉ុន្តែដោយសារការពង្រឹងច្រើននៃវិធីសាស្ត្រផលិតនិងគុណភាពផ្សេងៗ ស្រាសាត់ដែលមានអាយុចាស់ហើយមាន រសជាតិផ្កាឃីពុំពងក្លាយជាជឿងធម្មជាតិ។ ស្រាសាត់នេះមានច្រើន ប្រភេទតាំងពីប្រភេទស្រា ginjo-shu ត្រូវបានដំបូរប្រភេទស្រា ផ្សេងៗទៀត។ វាត្រូវបានលក់ក្រោមឈ្មោះ X Nenchozoshu (ស្រាសាត់ឆ្នាំX), Hiizoshu, Daikoshu ។

ការកំណត់ទីតាំងភូមិសាស្ត្រសម្រាប់ស្រាសាត់

日本酒 Nihonshu ស្រាជប៉ុន មានតែស្រាសាត់ដែលផលិតពីអង្ករជប៉ុនសុទ្ធ និងផលិតនៅក្នុងប្រទេសជប៉ុនតែប៉ុណ្ណោះ ដែលអាចដាក់ស្លាកជាស្រាជប៉ុន Nihonshu ។



* ទីតាំងតំបន់ដែលបានលាបពណ៌លើផែនទីនេះត្រូវបានធ្វើឡើងដោយយកទុក្ខជាគោល វាអាចនឹងប្រែប្រួលជាមួយនឹងតំបន់ដើមឡើយ។

Q តើកាលបរិច្ឆេទផលិតនៅលើផ្លាកមានន័យថា វាជាចំណុចល្អបំផុតក្នុងការជ្រើសរើសស្រាសាត់ជប៉ុនមែនទេ ?

A ម្នាក់មិនចាំបាច់ប្រើអំពីកាលបរិច្ឆេទខ្លាំងពេកនោះទេ។ សម្រាប់ស្រាសាត់ដែលមិនទាន់បានកម្តៅដោយទឹកក្តៅត្រូវបានហៅថា ណាម៉ាហ្គាកេ (Nama-zake) ស្រាប្រភេទនេះមានការលាបបរិច្ឆេទកាន់តែខ្លីកាន់តែយូរ។ ចំពោះស្រាដែលបានកម្តៅរួចរឹងមិនខូចរសជាតិក្នុងរយៈពេល 2-3 ខែ លុះត្រាតែលក្ខខណ្ឌនៃការរក្សាទុកមិនល្អ។

原酒 Genshu យូនជូ

ជាស្រាសាតេដែលមិនបានបន្ថែមទឹក ឬបន្ទាប់ពីចម្រាញ់ច្រក។ ដោយសារតែមិនមានការបន្ថែមទឹក វាមានបរិមាណ អាស៊ីតក្រចកខ្ពស់ (ABV) និងសេរីជាតិជាងស្រាធម្មតា។ វាក៏អាចកកបានដោយ ពេលវេលា ឬទឹកកក ដើម្បីរីករាយ ជាមួយនិងឱវាសផ្សេងទៀតផងដែរ។

生酒 Nama-zake or Nama-shu

生詰め酒 Namazume-shu

生貯蔵酒 Namachozo-shu

បន្ទាប់ពីចម្រាញ់ច្រក ស្រាសាតេត្រូវបានយកទៅកម្រៅជាមួយ ទឹកកកដើម្បីសម្លាប់មេបាត និងអង់ស៊ីមដែលនៅសេសសល់ ដោយដំណើរការយុណ្ណោះថា ហ៊ីរីមី (hi-ire) ។ ជាទូទៅការកម្រៅនេះពីរបៀប មួយមុនពេលរក្សាទុក និងមួយទៀតបន្ទាប់ពីការរក្សាទុករយៈពេលដាក់ចូលដប។ ចំពោះស្រាសាតេដែលមិនបានឆ្លងកាត់ដំណើរហ៊ីរីមី សមាសធាតុរបស់វាមិនមានការផ្លាស់ប្តូរដោយការកម្រៅ វាមានរសជាតិ និងក្លិនក្រអូប ដែលសក្តិសមនឹងការទទួលបាន ក្នុងសីតុណ្ហភាពទាប ឬត្រជាក់។ 生酒: ស្រាសាតេដែលមិនបានកម្រៅ 生詰め酒: ស្រាសាតេដែលបានកម្រៅម្តងមុនពេលរក្សាទុក 生貯蔵酒: ស្រាសាតេដែលបានកម្រៅម្តង បន្ទាប់ពេលរក្សាទុក និងមុនពេលដាក់ចូលដប

貴醸酒 Kijo-shu គីយ៉ូជូ

ស្រាគីយ៉ូជូ (Kijo-shu) គឺជាស្រាសាតេមួយប្រភេទដែលកម្រ មានរសជាតិផ្អែម និងខាប់ ដែលត្រូវបានអភិវឌ្ឍដោយវិទ្យាសាស្ត្រ ជាតិស្រាសាតេដែលបានលើកស្ទួយ។ ចំណុចពិសេសនៃ ស្រាសាតេនេះគឺដំណើរការផលិតរបស់វា មួយចំណែកនៃទឹក ដែលត្រូវបន្ថែម ត្រូវបានជំនួសដោយស្រាសាតេវិញ។ វិធីនេះ ជាបន្តបន្ទាប់មកពីរបៀបស្រាប្រុណដែលហៅថា Shiori ដែលបានកម្រើកនៅក្នុងសៀវភៅប្រុណ ឈ្មោះ: Englishiki ដែលជាសៀវភៅគីរិជី និងទំនៀមទម្លាប់ ក្នុងសម័យឆ្នាំ 794-1185 នៅប្រទេសជប៉ុន។

生一本 Ki-ippun គីអិប៉ុន

យ៉ូនជូ (Junmai-shu) ជាស្រាសាតេមួយប្រភេទ ដែលផលិតទាំងស្រុងនៅក្នុងរោងចក្រផលិតកម្ម ឬផ្គត់ផ្គង់មានអត្តសញ្ញាណពិសេសសម្រាប់រោងចក្រនោះ ដូចជាស្រាសាតេ single malt ។

低アルコール酒 Tei-arukorushu តៃអារុកូរុស៊ូ

ស្រាដែលមានបរិមាណអាស៊ីតក្រចកក្រោយជាងស្រា ពេញនិយម ខណៈពេលដែលអ្នកប្រើប្រាស់ចង់បានស្រាដែល ស្រួលផឹក។ មានប្រភេទផ្សេងៗជាច្រើន រួមមាន៖ ស្រា សាតេ sparkling ស្រាសាតេរសជាតិផ្អែម ឬម្លូរ ស្រានីហ្គិរីសាតេ (Nigori-zake) ។

樽酒 Taruzake តារុសាកេ

ស្រាសាតេដែលមានក្លិនឆើ ដោយសារបានផ្គុំឬចម្អិននៅក្នុងធុងឈើ។

冷やおろし Hiyaoroshi អ៊ិយ៉ាអ៊ូរ៉ូស៊ី

នៅសម័យមុន ស្រាដែលផលិតក្នុងរដូវរងារ ត្រូវបានកម្រៅតែម្តង ហើយរក្សាទុករហូតដល់រដូវស្លឹកឈើជ្រុះ ដើម្បីឱ្យរសជាតិរបស់ វាកាន់តែទន់ឈើ និងឆ្ងាញ់ជាងមុន។ វិធីសាស្ត្រនេះត្រូវបានហៅថា អាគិហារ៉ូ (akiagari) ។ បន្ទាប់មកវាត្រូវបានដាក់ក្នុងធុងឈើ ហើយដឹកជញ្ជូន។ ពាក្យ អ៊ិយ៉ាអ៊ូរ៉ូស៊ី (hiyaoroshi) មានន័យថា ស្រាសាតេនេះ ត្រូវបានដឹកជញ្ជូននៅសីតុណ្ហភាពត្រជាក់ ដោយមិនបាន ឆ្លងកាត់ដំណើរការកម្រៅទៀតទេ។ ដោយសារវាជា ណាម៉ាហ្ស៊ីមេ (namazume) និងងាយខូច ហោងជាច្រើនស្រីសម័យដាក់នៅក្នុងទូទឹកកក។ នោះ ជាយ៉ាងណា ប្រជាជនជាច្រើននិយមទទួលបានវានៅសីតុណ្ហភាព ក្នុងបន្ទប់ ឬក្រៅបន្តិច។

活性清酒 (にごり酒) Kassei seishu (nigorizake)

ស្រាបែបនេះមានណាស៊ីអាប់ និងព្រិទ្ធាម្រៅ ដោយសារតែបាន ចម្រាញ់តាមប្រុណតែដែលមានទន្លេធំៗ។ វាអាចត្រូវបានកម្រៅដើម្បីថែរក្សាគុណភាពឱ្យមានស្នេហា ឬក៏ការដាក់យកចេញជា ណាម៉ាហ្ស៊ីមេ (nama-zake) ដែលមិនត្រូវបានកម្រៅ។ នៅពេលដាក់យកជា ស្រាខាសសេសេស៊ី ស្រស់ (kassei seishu) ត្រូវមានការប្រុងប្រយ័ត្ន ព្រោះមេស្រា (yeast) ដែលមានជីវិតក្នុងនោះអាចបន្តដំណើរការនៅ សីតុណ្ហភាពក្នុងបន្ទប់ ហើយបង្កើតឧស្ម័ន CO₂ បាន។

スパークリング清酒 Supakuringu seishu

មានវិធីពិសេសខ្លះៗ ក្នុងការផលិតឧស្ម័នក្នុងស្រាសាតេ ៖ មួយគឺវិធីធម្មជាតិ ដោយភាពសកម្មរបស់មេស្រា (yeast) វិធីមួយទៀតគឺបែបសិប្បកម្ម ដោយបន្ថែមឧស្ម័នកាបូនទៅក្នុងសាតេ។

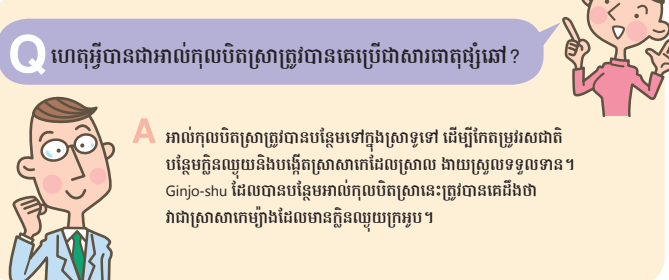
Tokuteimeisho (ស្រាសាតេកម្រិតពិសេស) និងលក្ខខណ្ឌ

Tokutei-meisho	គ្រឿងផ្សំ ¹ / ₂	អត្រាប៉ូតាស្យូម ³	អត្រាប្រេី Koji	រសជាតិ និងក្លិនឈ្មួញក្រអូប ⁴
GINJO-shu	អង្ករ, អង្ករ koji, អាស៊ីតក្រចក	60% ឬតិចជាង	15% ឬច្រើនជាង	ក្លិនឈ្មួញក្រអូបមកពី ginjo-zukuri មានកំពស់ស្រាយ។
Daiginjo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji, អាស៊ីតក្រចក	50% ឬតិចជាង	15% ឬច្រើនជាង	ក្លិនឈ្មួញក្រអូបមកពី ginjo-zukuri មានកំពស់ស្រាយ។
Junmai-shu	អង្ករ, អង្ករ koji	—	15% ឬច្រើនជាង	មានភាពស្រស់ស្រាយ, ក្លិនឈ្មួញក្រអូបពិសេស។
Junmai ginjo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji	60% ឬតិចជាង	15% ឬច្រើនជាង	ក្លិនឈ្មួញក្រអូបមកពី ginjo-zukuri មានកំពស់ស្រាយ។
Junmai daiginjo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji	50% ឬតិចជាង	15% ឬច្រើនជាង	ក្លិនឈ្មួញក្រអូបមកពី ginjo-zukuri មានកំពស់ស្រាយ។
Tokubetsu junmai-shu	អង្ករ, អង្ករ koji	60% ឬតិចជាង ឬប្រេីបច្ចេកទេសពិសេស	15% ឬច្រើនជាង	មានភាពស្រស់ស្រាយ, ក្លិនឈ្មួញក្រអូបពិសេស។
Honjozo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji, អាស៊ីតក្រចក	70% ឬតិចជាង	15% ឬច្រើនជាង	មានភាពស្រស់ស្រាយ, ក្លិនឈ្មួញក្រអូបពិសេស។
Tokubetsu honjozo-shu	អង្ករ, អង្ករ koji, អាស៊ីតក្រចក	60% ឬតិចជាង ឬប្រេីបច្ចេកទេសពិសេស	15% ឬច្រើនជាង	មានភាពស្រស់ស្រាយ, ក្លិនឈ្មួញក្រអូបពិសេស។

¹ ត្រូវបានកម្រិតអង្ករដែលបានកម្រិតពី ៨១% ដល់ ៩០% ឬខ្ពស់ជាងនេះ ឬមានកំណាត់លើក្លិន។
² បរិមាណអាស៊ីតក្រចកដែលបន្ថែមជាប់គ្នាមិនលើសពី 10% នៃទម្ងន់ របស់អង្ករដែលមានចំណាត់ថ្នាក់លើខេប ឬអង្ករដែលកម្រិតលើក្លិន។
³ នៅពេលបង្ហាញពីចំណាត់ថ្នាក់ស្រាសាតេនៅទូទាំងប្រទេស ត្រូវបង្ហាញពីកម្រិតនៃការប្រើប្រាស់អង្ករផងដែរ។
⁴ ឈ្មោះជា ginjo-zukuri មិនមាននិយមន័យផ្លូវការតែងតែ ជាវិធីផលិតស្រាសាតេដែលប្រើអង្ករបានប៉ុណ្ណោះ និងក្លិនឈ្មួញកម្រិតស្រាយ ដើម្បីបង្កើតកំពស់ស្រាយ។

Q ហេតុអ្វីបានជាអាស៊ីតក្រចកស្រាត្រូវបានគេប្រើជាសារធាតុផ្សំនៅ ?

A អាស៊ីតក្រចកស្រាត្រូវបានបន្ថែមទៅក្នុងស្រាទៅ ដើម្បីកែតម្រូវរសជាតិ បន្ថែមក្លិនឈ្មួញនិងបង្កើតស្រាសាតេដែលស្រាយ ងាយស្រួលទទួលបាន។ Ginjo-shu ដែលបានបន្ថែមអាស៊ីតក្រចកស្រាត្រូវបានគេដឹងថា វាជាស្រាសាតេម្យ៉ាងដែលមានក្លិនឈ្មួញក្រអូប។



速醸酏 *Sokujomoto* សុរ្យប៊ូប៊ូ

ជាវិធីផលិតមេស្រាដែលមានប្រជាប្រិយភាពជាងគេ ដែលត្រូវបានរកឃើញ និងអភិវឌ្ឍដោយនៅវិទ្យាស្ថានជាតិស្រាជ្រាវការផលិតស្រា (National Research Institute of Brewing)^១ ដោយការបន្ថែមអាស៊ីតទឹកក្រចក មុនពេលប្រើមេស្រា ។ វិធីនេះ ហើស និងងាយស្រួលជាង វិធីប្រពៃណី Kimoto ឬ Yamahaimoto ។

もろみ *Moromi* ម៉ូរ៉ូមី

ជាដំណាក់កាលនៃមន្ត អង្ករចំហុយ និងអង្ករ koji នៅក្នុងមេស្រា ។ ការបន្ថែមគ្រឿងផ្សំទាំងនេះនៅក្នុងធុងហៅថា Shikomi^១ នៅក្នុងធុងនេះមានការបំបែកស្ករអង្ករដោយអង្ករស៊ីមី និងការផ្លាស់រាងកុលដោយមេដំបែកតឿងនៅពេលតែមួយ ដែលហៅថា ការផ្គាប់ស្របពេលគ្នា (multiple parallel fermentation) ។ ប្រហែល 20 ថ្ងៃក្រោយ ល្បាយដំបែកនេះ ត្រូវបានផ្គាប់ប្តូរទៅជាស្រាសាត។

粕歩合 *Kasubuai* អ្នកកាតស្រា

Kasubuai បង្ហាញពី បរិមាណ Kasu (កាសូ) ដែលនៅសល់ បន្ទាប់ពីការចំហុយ និងចម្រាញ់ដែលត្រូវបានបង្ហាញថា អត្រាទម្ងន់រាង Kasu និងអង្ករដែលបានប្រើ ។ ឧទាហរណ៍ ប្រសិនបើ អង្ករ 100 kg ផលិតបាន Kasu 25 kg នោះ Kasubuai = 25%^១ សម្រាប់ស្រាច្រើន Kasubuai ជាទូទៅគឺ 30% ឬតិចជាង តែសម្រាប់ស្រាប្រភេទ Daiginjo-shu វាក៏បានលានដល់ 50-60%^១

渚下げ *Orisage* អ្នកតាញ

អ្នកផលិតស្រាបន្ថែមទឹកផ្លែទម្ងន់ ដើម្បីឲ្យ ប្រេតេរីនធ្លាក់ទៅផ្នែកខាងក្រោម ហើយបន្ទាប់មកយកវាចេញ ។ វិធីនេះហៅថា Orisage^១ នៅពេលរក្សាទុក ប្រេតេរីនដែលបានរលាយក្នុងស្រាប្រែប្រួល ធ្វើឲ្យស្រាសាតមានកាណូត។

លក្ខខណ្ឌផ្សេងៗ

活性炭 *Kasseitan* កាសេស៊ីតាន

ម្សៅកាបូនសកម្មដែលអ្នកផលិតស្រាដាក់បន្ថែមអាចធ្វើឱ្យគុណភាពស្រាមានល្អភាព ។ ជាទូទៅ គេដាក់កាបូនសកម្មបំបាត់ធាតុចូកក្នុងស្រាសាត ដើម្បីស្របយកសាច់ផ្សំ ។ នៅមុនពេលចម្រោះ ។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយសាច់ដោយគេប្រើប្រាស់មួយដែលនាំមកនូវលក្ខណៈពិសេសសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនផលិតស្រា ដូច្នេះគេមានវិធីផ្សំ ។ ខ្លួនក្នុងការប្រើវា ។ ដូច្នេះគេមានវិធីផ្សំ ។ ខ្លួនក្នុងការប្រើវា ។

あราบしり *Arabashiri* អាបាឃឹរី

ជាការចម្រោះដំបូងនៃស្រាសាត។ ការចម្រោះ បន្ទាប់ត្រូវបានហៅថា Nakadare ហើយការចម្រោះចុងក្រោយត្រូវបានហៅថា Seme^១ ។ ស្រាសាតថ្មី ៗមានផ្ទុកខ្លួន CO2 តិចតួច និងក្លិនផ្លែឈើដ៏សម្បូរបែប ដែលផលិតដោយដំបែក កំឡុងពេលមានជាតិផ្កាប់និងក្លិននៃអង្ករ Koji ។

鑑評会 *Kanpyokai* អង្គការវាយតម្លៃ

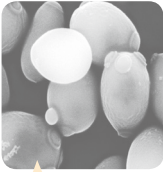
វាជាការវាយតម្លៃដែលធ្វើឡើងដោយអង្គការសាធារណៈ ក្នុងគោលបំណងលើកកម្ពស់ជំនាញរបស់អ្នកផលិតស្រាសាត។ បន្ទាប់ពីការវិនិច្ឆ័យដោយអ្នកជំនាញ មតិកែលម្អត្រូវបានចែករំលែកទៅក្នុងអង្គផលិត ហើយស្រាដែលមានគុណភាពខ្ពស់ត្រូវបានប្រកាសថាជា Kinshoshu (ស្រាដែលល្អៗព្រះពន្លឺរង្វាងមាស) ។

全国新酒鑑評会 *Zenkoku shinshu kanpyokai* អង្គការវាយតម្លៃស្រាថ្មីទាំងប្រទេស

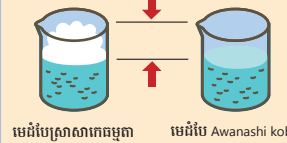
ជាការប្រកួតប្រជែងស្រាសាត ដែលប្តូរបច្ចេកវិទ្យាដោយ Japan Sake and Shochu Makers Association និងវិទ្យាស្ថានជាតិស្រាជ្រាវការផលិតស្រា ដោយការវាយតម្លៃផ្តោតលើប្រភេទស្រា Ginjo-shu ដែលបានផលិតនៅក្នុងឆ្នាំ ។ តាំងពីវាបានចាប់ផ្តើមនៅឆ្នាំ 1911 ក្រុមហ៊ុនផលិតស្រាសាត ជាច្រើនបានចូលរួមប្រកួតជាប់រាល់ឆ្នាំដើម្បីព្រះពន្លឺរង្វាងមាស ។

ប្រភេទ និងលក្ខណៈពិសេសសំខាន់ៗនៃមេដំបែកសមាគម (សម្រាប់ស្រាសាត)

Types		លក្ខណៈសម្គាល់
មានលក្ខណៈ:	គ្មានលក្ខណៈ:	
No.6	No.601	សាធារណៈ ផ្កាប់ខ្លាំងជាមួយនិងក្លិនឈ្មុយក្រអូបល្មម សីតុណ្ហសមស្រាប់ផលិតសាធារណៈ
No.7	No.701	ក្លិនក្រអូបដ៏ប្រណិត សីតុណ្ហសមស្រាប់ប្រភេទស្រា ginjo-shu និងស្រាធូត។
No.9	No.901	ការផ្គាប់ក្នុងពេលខ្លីល្អនូវក្លិនឈ្មុយនៃផ្លែឈើ
No.10	No.1001	ការផ្គាប់ក្នុងសីតុណ្ហភាពទាបរយៈពេលវែងល្អនូវក្លិនផ្លែឈើដែលមានជាតិអាស៊ីតទាប។
No.11	No.1101	ទោះបីជាផ្គាប់ក្នុងរយៈពេលយូរក៏ដោយ ក៏អាស៊ីតអាស៊ីតមានតិចតួច។
No.14	No.1401	(Kanazawa kobo) ជាតិអាស៊ីតទាប ។ សីតុណ្ហសមស្រាប់ការផលិតស្រាសាតលំដាប់ខ្ពស់តាមរយៈការផ្គាប់ពេលវេលាយូរក្នុងសីតុណ្ហភាពទាប។
—	No.1501	(Akitaryu./AK-1 Hana kobo (AK-1)) សីតុណ្ហសមស្រាប់ការធ្វើស្រាសាតលំដាប់ខ្ពស់ ជាមួយនិងក្លិនផ្លែឈើ និងជាតិអាស៊ីតទាបតាមរយៈការផ្គាប់ក្នុងសីតុណ្ហភាពទាប។
—	No.1801	ក្លិនឈ្មុយឆ្ងាញ់ និងសាច់ផ្គាប់ស្រា។
—	No.1901	ជាមួយនិងក្លិនក្រអូបនៃ ethyl procapate ដែលមានជាតិអាស៊ីតខ្ពស់បន្តិច ប៉ុន្តែមានកាណូតសម្បូរបែបជាង No.1801 ។
—	mde-D1	វាក៏ទទួលបានសមាសធាតុក្លិនស្អុយ DMTS (Dimethyl Trisulfide) ដែលបង្កើតក្លិនកំឡុងពេលផ្ទុក។



កន្លែងនេះអាចត្រូវបានបំប្លែងទៅដោយគ្រឿងផ្សំ។



មេដំបែក *Awanashi kobo* (Non-foaming yeast)

ចាប់ពីថ្ងៃទី 4 ដល់ថ្ងៃទី 10 នៃការផ្គាប់ មេដំបែកស្រាសាតត្រូវបានគ្របដណ្តប់ដោយល្បាយដំបែកនៅក្នុងស្រទាប់នៃលក្ខណៈ ។ Awanashi kobo គឺជាមេដំបែកដែលត្រូវបានកែច្នៃឡើងដើម្បីមិនអោយមានលក្ខណៈនេះ ។ អវត្តមាននៃលក្ខណៈមានគុណសម្បត្តិជាច្រើន ។ ទីមួយកាត់បន្ថយការស្រាតក្នុង ។ ទីពីរ គ្មានហានិភ័យនៃការហៀរពេញពីក្នុងធុង ហើយអាចផ្ទុកចំណុះបានច្រើនជាងក្នុងដែលមានលក្ខណៈ ។ Awanashi kobo ត្រូវបានបង្កើតឡើង និងរកឃើញដោយវិទ្យាស្ថានជាតិស្រាជ្រាវការផលិតស្រា ។

